



# Kvalitet, hälsa och ekologisk mat – nya rön från forskningen

*När konsumenter väljer ekologiska produkter är ett av skälen att dessa livsmedel antas vara mer hälsosamma. Men är det så?*

**Tid:** onsdagen den 29 februari kl. 9:00–16:00

**Plats:** Kungl. Skogs- och Lantbruksakademien (KSLA), Drottningg. 95 B, Stockholm.

**Kostnad:** Seminariet inklusive ekologisk lunch kostar 500 :- (exkl. moms)

**Anmälan senast den 20 februari** via [www.slu.se/2012-02-29](http://www.slu.se/2012-02-29) eller till 018-67 20 86

**Frågor om innehållet:** Axel Mie, [Axel.Mie@ki.se](mailto:Axel.Mie@ki.se), 08-616 39 52

**Praktiska frågor:** Pelle Fredriksson, [Pelle.Fredriksson@slu.se](mailto:Pelle.Fredriksson@slu.se), 018-67 20 86

Vad menar vi med kvalitet? Vilka hälsoeffekter förväntar vi oss? Hur godkänns bekämpningsmedlen, och vilka risker finns med bekämpningsmedelsrester fastän de är godkända? Hur reagerar växter på konstgödsel och stallgödsel? Varför skiljer sig ekologisk mjölk från konventionell mjölk? Och varför väljer kocken Ulrika Brydning ekologiskt?

Ett syfte med dagen är att identifiera vilka påstådda skillnader mellan ekologiska och konventionella livsmedel som har täckning i forskningen. Vi vill också föra en konstruktiv diskussion kring hur man på saklig grund kan informera om ekologisk mat och hälsa.

Seminariet riktar sig till alla med intresse för ekologiska livsmedel från jord till bord.

**Välkomna!**

Maria Wivstad, EPOK vid SLU

Inger Källander, Ekologiskt forum



## Kvalitet, hälsa och ekologisk mat

9.00 **Kaffe och registrering**

9.30 **Välkommen**

Moderator *Pia Lindeskog*, Statens Folkhälsoinstitut, *Maria Wivstad*,  
föreståndare EPOK, *Inger Källander*, Ekologiskt Forum

### **Ekologisk mat, kvalitet och hälsoeffekter**

9.40 Mat och kvalitet, *Axel Mie*, EPOK och Karolinska Institutet

9.55 What is health? On organic food, resilience, adaptability and  
disease, *Machteld Huber*, Louis Bolkinstitutet, Nederländerna  
(Föredrag på engelska)

10.35 *Bensträckare på plats*

### **Bekämpningsmedlen och maten**

10.40 Grunden och gränserna för godkännandeprocessen,  
*Peter Bergkvist*, Kemikalieinspektionen KEMI

11.00 Hur mycket tål vi? Halter och gränsvärden i maten,  
*Anneli Widenfalk*, Livsmedelsverket

11.20 Health effects of low-level pesticide exposure in humans,  
*Helle Raun Andersen*, Syddanska Universitetet, Odense  
(Föredrag på engelska)

12.00 När kocken själv får välja  
kocken *Ulrika Brydning* presenterar lunchen

12.15 **Lunch**

### **Näringsinnehåll och nyttigheter i ekomaten**

13.30 Animaliska livsmedel, *Jana Pickova*, Livsmedelsvetenskap, SLU

13.55 Frukt, grönt och spannmål, *Axel Mie*, EPOK och Karolinska  
Institutet

### **Hälsan, maten och livsstilen**

14.20 ALADDIN-studien, ett exempel från forskningen, *Johan Alm*,  
Södersjukhuset och Karolinska Institutet

14.45 *Fruktpaus*

15.05 **Paneldiskussion**

Vad kan man säga om ekomaten nudå? I panelen sitter:  
*Åsa Domeij*, Axfood, *Carl-Erik Ehrenkrona*, Ekologiska  
Lantbrukarna, *Monika Pearson*, Livsmedelsverket.

16.00 Avslutning

## Presentationer

**Pia Lindeskog** är nutritionist och doktor i medicinsk vetenskap, hon arbetar som chef för avdelningen Levnadsvanor och livsstil på Statens Folkhälsoinstitut. Tidigare arbetade hon i Stockholms läns landsting och på KF, bland annat med hållbar livsmedelskonsumtion.

**Machteld Huber** är medicinsk doktor och seniorforskare vid Louis Bolk Institutet i Nederländerna. Machteld forskar om kvalitet och hälsoeffekter av ekologisk mat. Dessutom arbetar hon med att utveckla hälsobegreppet.

**Peter Bergkvist** är agronom och verksam vid Kemikalieinspektionen. Peter är myndighetsexpert för riskhantering av kemikalier vid livsmedelsproduktion.

**Anneli Widenfalk** är doktor i ekotoxikologi och verksam vid Livsmedelsverket. Anneli arbetar med riskvärdering av resthalter av bekämpningsmedel i maten.

**Helle Raun Andersen** är docent i miljömedicin vid Syddanska Universitetet i Odense. Helle forskar bland annat om effekter av bekämpningsmedelsexponering under graviditeten för barns hälsa.

**Jana Pickova** är professor i livsmedelsvetenskap vid Sveriges lantbruksuniversitet i Ultuna. Jana forskar om kvalitet på animaliska livsmedel, speciellt om hur olika produktionsmetoder påverkar köttets fettsyrasammansättning.

**Axel Mie** är postdoc vid Karolinska Institutet i Stockholm på Avdelningen för Klinisk Forskning och Utbildning. Axel forskar bland annat om näringsinnehåll i ekologiskt odlad mat.

**Johan Alm** är barnallergolog och överläkare vid Sachsska Barnsjukhuset i Stockholm. Johan är även forskargrundsledare vid Karolinska Institutet och leder ALADDIN-studien, som belyser hur olika livsstilsfaktorer under graviditet och de första levnadsåren påverkar barnets risk att bli allergisk.

Seminarier arrangeras av:

**Ekologiskt Forum** [www.ekologisktforum.se](http://www.ekologisktforum.se) och

**EPOK** – Centrum för ekologisk produktion och konsumtion vid Sveriges lantbruksuniversitet (SLU)  
[www.slu.se/epok](http://www.slu.se/epok)