



Matvælaöryggi

Matvælaöryggissvið Matis vinnur að fjölbreyttum verkefnum fyrir matvælaiðnað, almenning og opinbera aðila, þar sem mikil áhersla er lögð á heilnæmi og öryggi matvæla. Áhættumat og ráðgjöf er ein þriggja deilda sviðsins og þar er m.a. unnið að þróun og umsjón gagnagrunna og upplýsingaveitna á íslensku og ensku um íslensk matvæli.



ÍSSEM: efnainnihald 900 fæðutegunda

Gagnlegar upplýsingar fyrir alla

Íslenski gagnagrunnurinn um efnainnihald matvæla (ÍSSEM) er gagnagrunnur sem geymir bæði upplýsingar um efnainnihald matvæla á íslenskum markaði og útflutt matvæli og hráefni. Hægt er að komast inn á ÍSSEM vefinn á www.matis.is.

Hægt að skoða fitu í matvælum, prótein og kolvetni

Hægt að leita eftir um það bil 900 fæðutegundum í ÍSSEM og finna upplýsingar um hverja og eina tegund. Þar er t.d. að finna upplýsingar um orkugildi hvers fæðutegundar eða nánar tiltekið kílókaloría, fitu í matvælum, prótein, kolvetni og viðbættan sykur. Ennfremur upplýsingar um bæti-efni, eins og vítamín og steinefni. ÍSSEM er t.d. hentugur fyrir þá sem vilja halda í við sig eða forðast ákveðin efni, svo sem salt- eða syurmagn í matnum.

Hægt að leita eftir um það bil 900 fæðutegundum í ÍSSEM og finna upplýsingar um hverja og eina tegund.

Grunnurinn veitir almenningi jafnt sem atvinnulífi upplýsingar um samsetningu matvæla og er nauðsynlegt tæki fyrir matvælaiðnað og matvælaeftirlit, við næringarrannsóknir, kennslu, áætlanagerð stóreldhúsa og ráðgjöf um heilsusamlegt mataræði. Gögnin eru nýtt í forritum sem reikna út hve mikið fólk fær af hinum ýmsu næringarefnum. Matis býður upp á reikniforritið Matarvefinn á vefsíðu sinni.

Evrópskt samstarf

Hjá Matis eru gerðar mælingar á efnainnihaldi matvæla fyrir ÍSSEM grunninn og gagna er einnig aflað frá innlendum og erlendum aðilum. ÍSSEM var forsenda fyrir þátttöku í evrópska öndvegisnetinu EuroFIR (European Food Information Resource) (network of excellence) um efnainnihald matvæla og leiðir til að miðla upplýsingunum með gagnagrunnum og á netinu.

Vinnsla og vörubrún
Processing and Product
Development

Líftækni
Biotechnology



Matvælaöryggi
Food Safety

Matis ohf

Borgartún 21
105 Reykjavík
Iceland

422 50 00
422 50 01 fax
matis@matis.is
www.matis.is

Okkar rannsóknir
allra hagur

Food Safety

The activities of Food safety division of Matis are focused on science across a range of food and nutrition-related disciplines. They include microbiological & chemical research, consultancy, dissemination, risk assessment, data-banks and monitoring projects.



The Icelandic Food Composition Database (ISGEM)

Find out the composition of fermented shark

The ISGEM database contains data on the composition of foods on the Icelandic market and exported foods. The database is now available on internet but earlier publications included printed food composition tables and pdf files.

The uniqueness of Icelandic food

Lamb, seafood and dairy products have been important in the Icelandic diet through the centuries. Lamb products are still among the most important meat products and seafood are very important for export. Skyr is a traditional low fat dairy product getting more and more popular nowadays. Whey-pickling is a traditional and unique preservation method for meat and offal, developed as an adaptation to shortage of firewood and salt in Iceland during earlier times.

Publication of data

On the Matis website you can now find available data on 45 components in about 900 foods (www.matis.is/ISGEM/en/). The components include protein, fat, carbohydrates, water, vitamins, minerals, trace elements and the contaminants mercury, lead, cadmium and arsenic.

One table is published for each food. All food composition values are given per 100 g edible part of the food.

The food composition values are representative for the samples analysed or the recipe that was used for calculation. The composition of most foods is variable, therefore the values published might not be representative for a particular food under investigation.

Users

Potential users are institutes, companies and individuals that need data on nutrient composition of Icelandic foods:

- The public
- Hospitals / dietitians
- Schools
- Food industry
- Agriculture and fisheries
- Food inspection
- Environmental agencies
- Canteens

ISGEM has information on:

- 1151 foods
- 140 compounds
- Reference, number of samples, min, max

Vinnsla og vöruþróun
Processing and Product
Development

Líftækni
Biotechnology



Matvælaöryggi
Food Safety

Matis ohf

Borgartún 21
105 Reykjavík
Iceland

422 50 00
422 50 01 fax
matis@matis.is
www.matis.is

Okkar rannsóknir
allra hagrur