

Þörungar, þang og heilsa

Vaxandi áhugi er á nýtingu þörunga og þangs til mannelis. Matþörungar eru enn svoltið framandi fyrir flesta neytendur en sífellt má finna fleiri mataruppskriftir sem innihalda þörunga. Í dag eru matþörungar einkum markaðssettir fyrir heilsusamlega eiginleika sína og ýmsir telja þá vera á meðal áhugaverðustu hráefna næstu ára. Þörungar eru auðugir af ýmsum vítamínum, málumum, svo sem natríum, kalki og magnesíum sem gefa saltþragð, auk bragðaukandi efna. Þörungar innihalda einnig mikið magn af jöði sem er mikilvægt fyrir virkni skjaldkirtilsins. Síðast en ekki síst innihalda þeir mikið af lífvirkum efnum sem geta haft margvísleg jákvæð áhrif á mannlíkamann.

Nýting á þangi og þörungum

Um 300 tegundir af botnþörungum finnast við Ísland en nýtingin er aðeins bundin við fáar tegundir. Aðrar tegundir en botnþörungar eru nýttar í miklu minni mæli. Vitað er að þörungar hafa verið notaðir til mannelis í Austurlöndum í árþúsundir og enn þann dag í dag er neysla matþörunga mest í Japan, Kína og Suður-Kóreu. Elstu rituðu heimildir um notkun þörunga til mannelis á Vesturlöndum eru aftur á móti í Egilssögu. Áður fyrr voru söl, fjörugrös og marinkjarni einkum notað til matar og voru söl þeirra verðmætust.

Lífvirk efni úr þangi og þörungum

Mikill áhugi er á náttúrulegum lífvirkum efnum og jákvæð virkni er eftirsótt til framleiðslu á heilsuvörum og til að fyrirbyggja ýmsa kvilla og sjúkdóma. Margir alvarlegir og algengir sjúkdómar heimsins tengjast álagi af völdum oxunar í líkamnum en sýnt hefur verið fram á að náttúruleg andoxunarefni geti spornað við þessum sjúkdómum. Sem dæmi má nefna að margar tegundir brúnþörunga innihalda mikið af lífvirkum efnum sem vinna vel gegn þess konar álagi. Ákveðnar tegundir brúnþörunga eru einstaklega ríkir af sérstakri gerð fjölfenóla sem eru öflug andoxunarefni og hafa mun hærri virkni en til dæmis fjölfenól úr grænu tei sem nýtur mikilla vinsælda. Fjölfenól úr brúnþörungum hafa einnig mælst með hugsanlega krabbameinsverndandi virkni, andbólguvirkni, blóðþrýstingslækkandi virkni og virkni gegn sykursýki. Rannsóknir á Matis ohf. hafa sýnt að íslenskt bólupang, sem er brúnþörungur, geymi mikið magn þessara fjölfenóla og hefur sést andoxunarefni í tilraunaglögum og frumræktun, ásamt mikilli virkni gegn bæði þránun og óæskilegum litabreytingum í matvælum. Rannsóknir á áhrifum gegn bólgum í líkamnum sýna einnig jákvæða virkni. Önnur efni í brúnþörungum hafa einnig mikla lífvirkni, eins og fjölsýkrur eða trefjar og litarefnið fucocanthin sem gefur brúnþörungum lit sinn.

Nýting

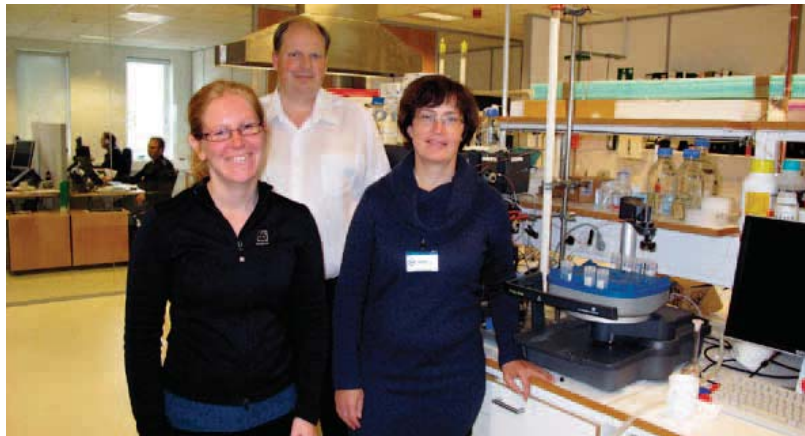
Hægt er að nýta þörunga á margvíslegan hátt. Þá má nýta beint til matargerðar, sem krydd eða í stað salts í matvæli. Einnig má vinna ýmsar verðmatar afurðir sem nýttar eru til vinnslu lífvirkra efna í fæðubótarefni og fyrir matvælavinnslu og snyrtivöruiðnað. Það er gríðarleg eftirspurn eftir náttúrulegum andoxunarefnum í matvælaíðnaði vegna stefnu matvælafrirtækja að draga úr notkun á tilbúnum efnum, sem og vegna



Hafid umhverfis Ísland er afar ríkt af þörungum sem einungis eru nýttar á takmarkaðan hátt.



Þörungar eru með óþrjótandi möguleika til verðmætastöpunnar.



Þóra Valsdóttir, Hörður G. Kristinsson og Rósa Jónsdóttir.

betur upplýstra neytenda sem í auknum mæli krefjast náttúrulegra vara.

Framtíðarsýn

Hafid umhverfis Ísland er afar ríkt af þörungum, sem einungis eru nýttar á takmarkaðan hátt. Það er mikil og

aukin eftirspurn eftir lífvirkum efnum úr náttúrunni og Ísland hefur ímynd hreinnar náttúru. Þörungar eru nýttar hráefni með óþrjótandi

Matvæladagur
MNÍ 2011

möguleika til verðmætastöpunnar. Nú þegar hefur mikill árangur náðst í rannsóknarvinnu Matis ohf. og ljóst er að ýmsir möguleikar eru fyrir hendi. Með nýtingu á sjálfbæran hátt á þessari vönnuðu auðlind í íslensku náttúru skapast möguleikar á mikilli verðmætastöpun sem myndi hafa jákvæð áhrif á íslenskan iðnað og efnahag.

Höfundar: Rósa Jónsdóttir, fagsjóri á líftækni- og lífefnasviði Matis ohf., Þóra Valsdóttir, verkefnasjóri á nýsköpunar- og neytendaviði Matis ohf. og Dr. Hörður G. Kristinsson, rannsóknarsjóri Matis ohf.

Allt fyrir kælingu og frystingu fyrir matvæla og veitingamarkaðinn

 <p>Kælitækni</p>	 <p>Kæli- & frystiklefar, hurðir og kerfi</p>	 <p>Kælikápar & Tunnukælar</p>	 <p>Barkælar & minibarkælar</p>	 <p>Salat- og samlokueyjur</p>
 <p>Kæli- & frystiskápar Kæli- & frystiborð</p>	 <p>Afgreiðslukælar, kökuskápar og innréttingar</p>	 <p>Vita Mix blandarar</p>	 <p>Hraðkælar og frystar</p>	
 <p>Gufuofnar</p>	 <p>Afgreiðslu & hillukælar</p>	 <p>Djúskælar & vatnskælar</p>	 <p>Scotsman klakavélur</p>	

Okkar þekking nýtist þér ... Kælitækni Rauðagerði 25 108 Reykjavík S. 440-1800 www.kælitækni.is