

NorgesGruppen fjerner 90 tonn salt fra det norske kostholdet

Spørsmål og svar

Hvorfor kutter dere salt i kjøttdeig?

Å redusere saltinntaket er et av de mest effektive tiltakene for å bedre folkehelsen. Kjøttprodukter er en av matvaregruppene som bidrar med mest salt: mellom 17 og 24 % av det totale saltinntaket i befolkningen.

Hvorfor er det farlig å spise for mye salt?

Nordmenn får i snitt i seg 10 gram salt per dag, over dobbelt så mye som anbefalt mengde. Et for høyt saltinntak er forbundet med helserisiko, og da særlig med høyt blodtrykk. Høyt blodtrykk øker risikoen for hjerte- og karsykdommer.

Hvilke effekter vil dette saltkuttet ha på det totale norske saltforbruket?

Tiltaket innebærer at hver enkelt reduserer sitt daglige inntak med 15 prosent de dagene man velger kjøttdeig uten salt istedenfor med salt.

Hvilke produkter kutter dere salt i?

NorgesGruppen fjerner salt fra kjøttdeigene, karbonadedeigene og kyllingdeigene (storfe og fjørfe).

Hvorfor har det vært salt og vann i deiger før?

Norge har, som eneste land i Europa, tradisjon for å tilsette 1 prosent salt og vann til kvernet kjøtt. Den historiske årsaken til dette var behovet for å tilsette is for å holde temperaturen nede ved produksjon av kjøttdeig og salt ble tilført for å binde vannet fra isen.

I tillegg ble kjøttdeig brukt til å lage kjøttkaker, karbonader og liknende, og da var det en fordel med salt i kjøttdeigen for å gjøre matlagingen enklere.

Når kommer den nye kjøttdeigen i butikkene?

Vi kutter saltet så fort det praktisk lar seg gjøre. Vi starter endringen allerede uke 42. For noen produkter som har fortrykte etiketter vil det ta noe lengre tid fordi etiketter med ny deklarasjon må fremskaffes.

Vil kjøttdeigen smake det samme?

Kjøttdeig uten salt vil opptre noe annerledes i stekepannen ved at den smuldrer lettere, noe som oftest er en fordel med tanke på dagens bruk til blant annet taco og pasta. Smaken av den rene kjøttdeigen vil naturlig nok oppleves noe mindre salt.

Får produktet dårligere holdbarhet?

Nei, vi har i dag kjøttdeig uten salt og vann med samme holdbarhet som den saltede varianten.