

# DCA-RAPPORT: FORBRUGERACCEPT AF FØDEVARER MED REDUCERET FEDT ELLER FEDTERSTATNING



## FORBRUGERACCEPT AF FØDEVARER MED REDUCERET FEDT ELLER FEDTERSTATNING

LINE PEDERSEN, METTE H. LØBNER, LINE A. MIELBY OG ULLA KIDMOSE

DCA RAPPORT NR. 199 • FEBRUAR 2022 • RÅDGIVNING

 AARHUS  
UNIVERSITET  
DCA - NATIONALT CENTER FOR FØDEVARE OG JORDBRUG

# FORMÅL

---

**Del 1:** at få viden om, hvordan forbrugernes "accept"/liking er af fødevarer, som er reduceret i fedtindholdet, eller hvor fedt er erstattet med fedterstatninger

**Del 2:** at undersøge, hvorvidt anprisninger af produkter med mindre fedt kan give u hensigtsmæssige måltidsvaner

Rapporten bygger på eksisterende viden i form af et litteraturstudie



# HVAD GIVER FEDTET TIL FØDEVAREN?

## Smag



## Tekstur/mundfølelse



## Aroma/flavor



# DEL 1: SNACKS OG SØDE SAGER

---

- Det er overordnet set muligt at reducere eller erstatte fedt i snacks og søde sager, samtidig med at accepten af produkterne forbliver høj
- Der er dog forskel på om liking bibeholdes i forhold til de enkelte produkter og typen af fedterstatning



# DEL 1: MEJERIPRODUKTER

---

Mange forbrugere accepterer ikke fedtfattige mejeriprodukter, hvis smag og tekstur er forskellig fra fuldfede versioner

- For nogle specifikke produkter kan accepten stadig være god, især hvis smag og tekstur i fedt-reducerede mejeriprodukter er sammenlignelig med de fuldfede produkter



# DEL 1: KØDPRODUKTER - PØLSER

---

- Det er muligt at erstatte animalsk fedt med fedterstatninger
- Det er muligt at reducere mængden af fedt
- Erstatning af animalsk fedt med planteolier giver udfordringer med smag, tekstur og udseende
  - Tilsætning af olie som gel



# DEL 1: KØDPRODUKTER - BURGERBØFFER

- Det er muligt delvist at erstatte tilsat animalsk fedt i burgerbøffer med nogle fedterstatninger, mens andre fedterstatninger ikke er ideelle
- Erstatning af animalsk fedt med plantebaserede olier (i gel-form) accepteres i de fleste tilfælde af forbrugeren
- Tilsætning af  $\beta$ -glucan ser ud til at være med til at holde på fedtet under tilberedningen af burgerbøffen
  - En reduktion i fedtindholdet med tilsætning af  $\beta$ -glucan vil derfor ikke have nogen reel effekt, hvis ikke reduktionen er over 50 %
  - Det samme sås med planteolier (tilsat som en gel)



# DEL 2: EFFEKTEN AF ANPRISNING

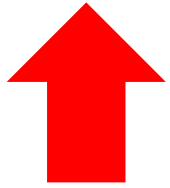
---

- Der er en tendens til at forbrugeren undervurdere energiindholdet
  
- Mange fedtreducerede produkter har ofte et relativt lille fald i energiindholdet



# DEL 2: EFFEKTEN AF ANPRISING

---



- Nogle studier finder en sammenhæng mellem anprisninger af fødevarer, som 'lav i fedt' eller 'fedtreduceret', og et **øget indtag** i forhold til den originale version af fødevaren
- I nogle tilfælde fører det også til et **øget energiindtag**



- I andre tilfælde fører det **ikke til et øget energiindtag**
- Anprisninger kan også føre til et **fald i energiindtaget**

Lav i fedt

Fedtreduceret

30 % mindre fedt

Lavt fedtindhold

# OPSUMMERING

---

Der er nogle fødevarer hvor forbrugeren har lettere ved at acceptere en fedtreduceret version.

- Accepteres mere: pølser, burgerbøffer, yoghurt, is og desserter
- Accepteres mindre: fast ost, chokolade

Effekten af anprisninger på forbrugers sundhedsstatus.

- Der ser ikke ud til at være nogen direkte effekt af anprisninger
- Det er en tendens til at forbrugeren undervurdere energiindholdet



AARHUS  
UNIVERSITY