

# Fett som fiende

Hanna Haanes

*Det farlige oljeeventyret: historien om hval- og fiskefett i margarin*

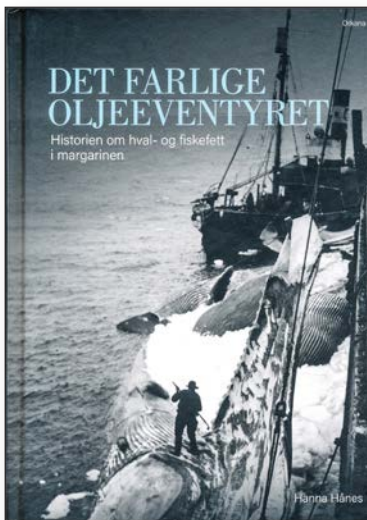
Stamsund: Orkana forlag, 2023

312 s.

ISBN 978-82-8104-571-2

*Michael 2024; 21: 494–495*

*doi: 10.5617/michael.11945*



Hanna Haanes' bok forteller egentlig flere historier: I 1800-årene var det en betydelig befolkningsøkning i mange land og mange flere munner å mette. Fett er en nødvendig del av kostholdet og kom tradisjonelt i form av smør, men etter hvert ble det ikke produsert nok. Hva gjør man da? *Margarin* ble funnet opp, en smørerstatning basert på andre typer fett, for eksempel talg og svin fett fra slakterier. Dette kunne gi et produkt med konsistens og smak som smør. I 1876 ble den første norske margarinfabrikken opprettet i Kristiania. Ganske raskt ble det fabrikk over hele landet. Margarin ble en fast del av norsk kosthold.

Omkring 1900 kom herdingsteknikker som kunne gjøre planteoljer om til fast fett. I Norge tok man slik teknikk i bruk for hvalolje, et produkt som nå fikk et nytt anvendelsesområde i margarinindustrien. Behovet var stort. Både hvalfangsten og herdingsindustrien blomstret. I 1930/31 var det første flytende hvalkokeriet i drift i Sørishavet. Ressursene i havet syntes uuttømmelige, men det var de ikke. Fangsten utryddet nesten blåhvalen. I 1963 ble blåhvalen fredet. Fra 1960 ble sild, senere lodde, brukt

i stedet for å lage olje, men med de samme konsekvensene. Også det var rovdrift på naturen.

En annen historie, som også er utgangspunkt for Hanna Haanes' bok, dreier seg om sammenhengen mellom fett i kosten og hjerte- og karsykdom. Hjerteinfarktepidemien som rammet Norge i årene etter den annen verdenskrig, begynte gradvis å avta fra 1960-årene. Epidemiologi og statistikk var kommet med viktige advarsler. Det viste seg å være sammenfall mellom tallene for epidemien på den ene siden og sammensetning og herdingsgrad for oljene i margarin på den andre. Det ble ropt varsko, og tiltak ble satt i verk. Da hvalfett og fiskefett ikke lenger ble brukt i margarinproduksjonen, gikk hjerteinfarktforekomsten tilbake. Planteoljer ble brukt isteden, noe som riktignok heller ikke var helt farefritt. Margارين ble endret. I det store bildet er risiko for hjerte- og karsykdom forårsaket av margarin ikke lenger noen trussel i Norge.

Tre kulturer møtes i boka. Beskrivelsen av industrihistorien, bedrifters vekst, omstillinger og fall handler om næringslivets logikk. Der samsvarer mål og metoder ikke nødvendigvis med den medisinske forskningens kultur og logikk, der gunstig folkehelse er det overordnede målet. Den tredje kulturen man møter, er journalistens. Hanna Haanes følger journalistens logikk med ønske om å klargjøre og å spisse budskap.

Som ernæringsfysiolog gir Hanna Haanes en god, faglig basert oversikt, både over det historiske og naturvitenskapelige. Det er tallrike dokumenterende tabeller, diagrammer, vedlegg, et godt noteapparat og en omfattende litteraturliste. Boka vrimler av interessante detaljer. For at leseren ikke skal gå seg vill, er det faktabokser og oppsummeringer underveis. Som en dreven journalist har Hanna Haanes et levende språk og har utstyrt boka med gode illustrasjoner. Det kan kanskje innvendes at hun er litt monokausal i sine slutninger, men det refereres nok bakgrunnsstoff til at leserne kan vurdere selv.

Konklusjonen er grei: Dette er en god bok som kan anbefales til alle.

*Øivind Larsen*

*oivind.larsen@medisin.uio.no*

*Øivind Larsen er professor emeritus i medisinsk historie og redaktør av Michael.*