



VI GØR HVAD VI KAN.
VIL DU VÆRE MED?

Coop stopper den vildledende markedsføring af Coops pulversaucer. Beslutningen kommer efter at Aktive Forbrugere har anmeldt Coop til fødevaremyndighederne for ulovlig og vildledende markedsføring.

Coop pulversaucer bl.a. Brun sauce og Bernaise sauce, er blevet markedsført med et særligt mærke på pakkerne, som indeholder anprisningen: "Ingen smagsforstærkere tilsat". Dette selv om saucerne indeholder store mængder af gærekstrakt som netop har et højt indhold af smagsforstærkeren mononatriumglutaminat (E 621).

Kampagneleder Klaus Melvin Jensen, Aktive Forbrugere er tilfreds med Coop nu stopper vildledningen:

- "Sagen er desværre et typisk eksempel på den overdrevne brug af smagsforstærkere i fødevareindustrien. I alt for mange produkter er de originale og ægte ingredienser er erstattet med farvestoffer, aroma og smagsforstærker. Samtidig med at de ofte markedsføres på en måde som er direkte vildledende."

Læs mere om sagen her

- > [Går den, så går den](#) (Klumme fra Avisen 24timer)
- > [Coop anmeldt for vildledning](#)

Aktive Forbrugere har anmeldt en række andre produkter for tilsvarende vildledning og afventer fødevaremyndighedernes afgørelser i sagerne.

Om pulversauce og gærekstrakt

Hovedingredienserne i det meste pulversovs er mel og stivelse, som skal gøre saucen tyk. Først nederst på de lange ingredienslister finder man for eksempel aroma, løgpulver og krydderier, som skal give saucen smag. For at sikre at saucen overhovedet smager af noget, er det nødvendigt at tilføje de såkaldte smagsforstærkere.

Smagsforstærkere er en række stoffer, som ikke i sig selv har smag af betydning, men som skal booste den (begrænsede) smag, som pulveret nu har. Den mest kendte er mononatriumglutamat også kendt som 'Det tredje krydderi'. Den er ofte angivet som E621 i ingredienslisten.

Gærekstrakt fremstilles ud fra græsvampe og har et højt indhold af mononatriumglutaminat. Gærekstrakt benyttes derfor som smagsforstærker i en lang række fødevarer.