

Så framställs glutenfri vetestärkelse

Text: Margareta Elding-Pontén, Publicerad i [CeliakiForum](#) 2015 nr 2

Råvaran till vetestärkelse är vetemjöl. Vid malningen och siktningen försvinner en stor del av fibrerna. Därefter tvättas vetemjölet med vatten. Processen är helt mekanisk utan tillsats av kemikalier annat än vatten.

Vetemjöl innehåller både ämnen som är olösliga i vatten (som stärkelse och glutenproteiner) och ämnen som är lösliga (som en del andra proteiner). De olösliga ämnena är i sin tur olika stora och väger olika mycket, vilket gör att de kan separeras från varandra i en vattenblandning. De tyngsta partiklarna är de största stärkelsekornen (så kallad A-stärkelse), som kan skiljas från gluten, mindre stärkelsekorn och andra ämnen i vetemjölet.

För en "vanlig" vetestärkelse burkar inte glutenhalten kontrolleras, och den kan variera för olika tillverkare och processer. Vid tillverkning av den glutenfria vetestärkelsen, som får innehålla högst 20 ppm gluten, använder man en vetestärkelse av god kvalitet (en A-vetestärkelse) och tvättar ytterligare med mycket vatten, tills glutenhalten är under 20 ppm. Halten kontrolleras genom mätningar.

Lantmännen Reppe är den enda producenten av vetestärkelse i Sverige. Deras stärkelse är inte helt glutenfri men ändå väldigt ren, eftersom många leveranser går till pappersbruken som kräver en vetestärkelse med god renhet och mycket låg proteinhalt.

– Efter tvättning och torkning innehåller den rena A-stärkelsen som vi producerar endast 80 till 100 ppm vetegluten, säger Bo Johansson, Master Distiller på Lantmännen Reppe.

De stora producenterna av vetestärkelse i Europa finns bland annat i Frankrike (som Roquette), i Tyskland (som Kröner Stärke) och i Benelux-länderna. De producerar både "vanlig" och glutenfri vetestärkelse.

Semper, Finax och Fria Bröd, som alla använder glutenfri vetestärkelse i en del av sina glutenfria produkter, köper in den glutenfria stärkelsen från producenter utanför Sverige men inom Europa. De kräver certifikat på analyser av gluten från leverantörerna och gör också egna kontrollmätningar av leveranserna. Det är vanligt att glutenhalten ligger på omkring 5-10 ppm.

Glutenhalten i en produkt kan bestämmas genom kemiska mätningar. Beroende på analysmetod och på vilken typ av livsmedel det rör sig om är gränsen för vilka halter man kan uppmäta och noggrannheten i mätningarna olika.

Ylva Sjögren Bolin, senior kemist på Svenska Livsmedelsverket, förklarar att med dagens rekommenderade och godkända metoder är kvantifieringsgränsen för gluten i de flesta produkter 5 ppm. Det betyder att från 5 ppm kan ett uppmätt värde på glutenhalten i produkten erhållas. Detektionsgränsen kan samtidigt vara så låg som 3 ppm, men det betyder bara att man vid så låga halter kan påvisa om gluten finns eller inte.

– För fermenterade produkter som soja och öl ligger kvantifierings- och detektionsgränsen högre. Den är på omkring 10 ppm med dagens metoder, säger Ylva Sjögren Bolin.

Det går alltså inte att ange att en produkt innehåller 0 ppm gluten, eftersom man varken kan mäta eller detektera så låga glutenhalter. En nolltolerans skulle därför i praktiken betyda att personer med celiaki fick ett mycket begränsat matutbud. Ppm betyder miljondelar och metoden kan mäta ner till 3 miljondelar gluten i en produkt, vilket motsvarar 0,0003 %.

Glutenfri märkning

- Fram till 2012 var gränsvärdet för "glutenfri" 200 ppm i Sverige. Det sänktes till 20 ppm för att märkningen inom EU skulle bli unison.
- Produkter märkta med "glutenfri" får innehålla högst 20 ppm gluten.
- Produkter märkta med "mycket låg glutenhalt" får innehålla högst 100 ppm gluten.