

Udskældt tang er slet ikke farlig

Kilde: ing.dk

Tidligere advarsler om at spise visse tangarter fra danske farvande har været helt grundløse, viser ny forskning fra Syddansk Universitet.

Af [Torben R. Simonsen](#) 30. apr 2013 kl. 11.36

Tang har været spist i årtusinder af mennesker over hele kloden, og der er ingen grund til at være bange for at spise dansk tang i dag også. Det konstaterer professor ved Institut for Fysik, Kemi og Farmaci på Syddansk Universitet Ole G. Mouritsen efter at have underkastet en af de ellers udskældte tangarter, søl, en videnskabelig undersøgelse.

Søl (*Palmaria palmata*) har været høstet i årtusinder af kystbefolkningerne i lande som Island, Irland, England, Skotland, Frankrig, Norge og langs den nordamerikanske og canadiske atlantehavskyst. Den bruges blandt andet i madlavningen og vil også egne sig til at blive kommercielt dyrket, oplyser Syddansk Universitet i en [meddelelse](#).



Søl (Palmeria Palmata) eller dulse er ikke en sundhedsskadelig tang alligevel, viser ny forskning fra Syddansk Universitet.

Men i Danmark har forskere fra bl.a. DTU tidligere [advaret](#) om, at søl indeholder nervegiften kainsyre, som kan give hjerneskader. Forskerne oplyste endvidere, at deres viden om mængden af kainsyre i søl var mangelfuld, og at de derfor ikke ville afvise, at søl udgør en sundhedsrisiko at spise for mennesker. Fødevarestyrelsen [advarer](#) også de danske forbrugere om at undgå søl fuldstændigt.

Disse advarsler preller dog helt af på Ole G. Mouritsen, der nøjere har undersøgt eventuelt skadelige og sundhedsfarlige stoffer i søl, herunder indholdet af kainsyre.

Efter hans vurdering er det højst usandsynligt, at nogen skulle blive syge af at spise de tangarter, der kan høstes i Danmark, hvis man blot overholder alle fornuftige regler om omgang med fødevarer.

Det er netop søls indhold af kainsyre, som Ole Mouritsen sammen med to tyske forskergrupper nu har undersøgt sammen med tyske kolleger.

Hans forskningsresultat viser, at søls indhold af kainsyre er så lille, at et voksent menneske skal spise ca. 150 kg frisk søl på én gang for at få de mængder kainsyre, som andre forskere har konstateret kan give hjernesker på mus.

»Søl er – når man overholder almindelige fornuftige regler om friskhed og hygiejne – aldeles ufarligt at spise. Der findes ingen mennesker, der kan spise 150 kg på en gang,« siger Ole Mouritsen ifølge meddelelsen.

Han og hans kolleger har også målt søls indhold af tungmetaller, uorganisk arsen og jod – stoffer, som kan optræde i tang, og som kan være sundhedsskadelige, hvis det er i for store mængder.

Resultaterne viser, at søl kun indeholder ganske små koncentrationer af jod, arsen, kviksølv, cadmium og bly, og at de alle er under de af WHO definerede grænseværdier. Heller ikke sølens indhold af K-vitamin er bekymrende højt.

»Ikke engang mennesker, der tager blodfortyndende medicin, behøver bekymre sig, hvis de spiser søl i moderate mængder,« siger Ole G. Mouritsen.

Andre tangarter er sundhedsskadelige

De nye resultater frikender dog ikke alle tangarter for at være skadelige for mennesker.

To kendte tangarter, butblæret sargassotang (*Sargassum muticum*) og hijiki (*Sargassum fusiforme*) er kendt for at have et meget højt indhold af uorganisk arsen, der øger risikoen for kræft. Hijiki vokser ikke i Danmark, men kan købes i butikker. Butblæret sargasso vokser i danske farvande.

»Butblæret sargasso er den eneste kendte tangart i danske farvande, der er sundhedsskadelig. Og når det gælder decideret giftige arter, kender vi ingen giftige tangarter i de nordatlantiske farvande,« siger Ole G. Mouritsen.

Han påpeger dog, at tangen skal høstes fra rent vand og må ikke være skyllet op på stranden.

»Søl har en meget tiltalende smag. Den smager bedst tørret og kan tilsættes brød, omelet, supper og fiskeretter. Den kan steges og blive til en sprød erstatning for bacon eller drysses over en salat,« foreslår Ole G. Mouritsen.

Læs også: [Bog om nordisk hverdagsmad er god mad, men dårlig videnskab](#)

Han peger endvidere på tangarterne søsalat – (Ulva sp), rørhinde (Ulva sp) og blæretang (Fucus sp) - der også alle kan spises.

Forskernes arbejde er netop [publiceret](#) i det videnskabelige tidsskrift Journal of Applied Phycology.

Spiselig tang er endvidere behandlet i denne [blog](#), hvor man også kan læse mere fra Ole G. Mouritsens artikel.