

er 1. afsmag i forhold til frisk produkt, 2. højere pris. *Strålepasteuriseringen* tager sigte på ved hjælp af en mild strålebehandling (0,05-0,5 Mrad) at udrydde en given skadelig mikroorganisme (f. eks. salmonellae i æg) i et frisk levnedmiddel eller at reducere en given mikrobiologisk forurening (f. eks. i fisk) således, at en forrådnelsesproces sinkes, eller med andre ord at lagerholdbarheden forlænges. I begge tilfælde kan der være tale om en behandling, der ikke kan erstattes med en konventionel proces, og man kan derfor ikke umiddelbart opstille fordele og ulemper i relation til sådanne processer.

Udenlandske forsøg. Foregangslandet på disse områder er ubetinget USA; men det er karakteristisk, at næsten alle lande, der i

øvrigt har et atomenergi-program, har bidraget, omend i mere beskeden målestok. Konserveringsforsøgene forestås af US Army, der har en vital interesse i at kunne skaffe sine tropper forplejning under alle forhold, medens pasteuriseringsforsøgene koordineres gennem AEC i samarbejde med Dept. of Commerce. Disse forsøgsprogrammer har kørt i ca. 12 år og har til dato formodentlig kostet ca. 25-30 mill. dollars. Forsøgene har ud over de rent fødevareteknologiske aspekter specielt taget sigte på at fremskaffe viden til grundlag for de amerikanske sundhedsmyndigheders stillingtagen til godkendelser for offentligt konsum. Nedenstående liste giver en række eksempler på, hvor langt man er nået.

Vare	Formål	Ansøgning til FDA*)	FDA godkendelse
Bacon	Sterilisation		1963
Hvede	Insektudryddelse		1964
Kartofler	Spirehæmning		1964
Appelsiner	Pasteurisering	1963	
Kyllinger	Sterilisation	1966	
Skinke	—	1966	
Svinekød	—	1966	
Oksekød	—	1966	
Rejer	—	1967	
Pølser	—	1968	
Kalkun	—	1968	
Luncheon meat	—	1970	
And	—	1970	
Kuller	Pasteurisering	1966	
Torsk	—	1966	
Skrubbe	—	1966	
Aborre	—	1966	
Musling	—	1968	
Krabbe	—	1968	
Rejer	—	1968	
Østers	—	1969	

Danske forsøg. Ved en vurdering af den danske indsats på dette område må en række forhold tages i betragtning. 1. Man har ikke i Danmark som i USA en offentlig myndighed (US Army) med en direkte interesse i udviklingen af bestrålingskonservering. 2. Man har ikke kapacitet til i fornødent omfang at gennemføre de sundhedsmæssige forsøg, som f. eks. i USA har

krævet anvendelse af 5-600.000 forsøgsdyr. 3. Man har ikke i samme grad som i USA et konserveringsproblem, idet en forholds-mæssig langt større del af fødevarerforbruget her i landet ligger på friske varer. På den anden side kan Danmark som landbrugs-land ikke forsømme at deltage i udviklingen af denne ny metode. Man må i alle tilfælde mestre den teknologiske side for i givet fald

*) o: Food and Drug Administration