

at kunne opretholde, eventuelt udvide, sin eksport af landbrugsvarer. Det er først og fremmest dette forhold, der har dannet baggrund for investeringen i de danske bestrålingsanlæg.

Forsøgsvirksomheden i Danmark bliver i det væsentlige varetaget af følgende institutioner:

Levnedsmiddelteknologi.

Slagteriernes Forskningsinstitut (kød og kødprodukter).

Fiskeriministeriets Forsøgslaboratorium (fisk).

Afd. for Teknisk Biokemi, DTH (frugtsafter).

Landbrugsforsøgsafdelingen, AÆK (frugt og grøntsager).

Bestrålingsteknologi.

Acceleratoranlægget, AÆK (bestrålingsservice, bestrålingsteknologi, dosimetri).

Den største indsats på det levnedsmiddelteknologiske område er gjort af Slagteriernes Forskningsinstitut. Man har opnået bemærkelsesværdige resultater med kombinerede metoder (kortvarig varmebehandling + lav strålingsdosis) for produkter som luncheon meat, bacon og skinke. Man har på amerikansk kontrakt udført undersøgelser over dosishastighedens indflydelse på bakteriedrab og proteinnedbrydning, og man har arbejdet med kød-benmel til foderbrug; hvor den ellers anvendte varme-sterilisering giver tab i næringsværdi på op til 25 pct., er der intet påviseligt tab efter bestrålingen.

Det kan måske her være relevant at bemærke, at Slagteriernes Forskningsinstitut i modsætning til amerikanske laboratorier ikke anser konservering ved bestråling alene som fordelagtig, idet man bedømmer et sådant produkt som uacceptabelt i smagsmæssig henseende. Der kan her være tale om en forskel i bedømmelsesmetodik. Det synes at fremgå, at forskningsinstituttet anser et produkt for uacceptabelt, hvis det er for forskelligt i smag og lugt fra det konventionelle produkt, mens man i USA forudsætter, at produktet er anderledes, tager specielt hensyn hertil ved tilberedning af „forsøgsmåltider“ og måske derved opnår højere smagskarakterer.

Der har ikke været udført regelmæssigt forsøgsarbejde med *fisk* her i landet. En mindre forsøgsrække med dyr fisk (regnbueørred) er dog nyligt gennemført med lovende resultat. Fiskepasteurisering burde ellers have særdeles gode muligheder i Danmark.

Landbrugsforsøgsafdelingen på Risø har i en årrække arbejdet med spirehæmning af rodfrugter, og man har skaffet sig en grundig viden om disse problemer. Flere forsøg i større målestok har været udført; man har bl. a. afsendt adskillige tons bestrålede og kemikaliebehandlede kartofler til Grønland. Disse forsøg er faldet særdeles lovende ud. Mange forsøg med strålepasteurisering af frugt og grøntsager er ligeledes gennemført på landbrugsforsøgsafdelingen samt af Laboratoriet for Teknisk Biokemi, DTH. Anvendelsesområdet synes — i overensstemmelse med udenlandske erfaringer — at være begrænset; der kan dog være grund til en vis optimisme, hvad angår jordbær og visse frugtsafter.

Alle forsøg vedr. *bestrålingsservice, bestrålingsteknologi og strålingsmåling* (dosimetri) er sket ved acceleratoranlægget og Co-60-anlægget, ligesom udvikling og opbygning af udstyr til forsøg for andre institutioner er foretaget her. Man har i forbindelse med kontraktbestrålingen af medicinske utensilier opnået bred erfaring i industriel drift af et elektronacceleratoranlæg, ligesom man gennem årene grundigt har studeret bestrålingsteknik og dosimetri ved dette anlæg og ved Co-60-anlægget. Driftserfaring med Co-60-anlæg i pilot-plant målestok ville have været ønskelig, men har hidtil ikke været mulig med de til rådighed værende faciliteter.

Spørgsmål 25:

Sp. 1789 i besvarelsen af spørgsmål 6 omtales reaktorafdelingen. Hvor stor var den dér nævnte ordre til Marvikenværket, hvilke andre ordrer hentydes der til med ordene „bl. a.“, og hvor stor er værdien af disse ordrer?

Svar af 14. juli 1966:

Atomenergikommissionen er af industrien gjort bekendt med, at ASEA, der er hovedleverandør til atomkraftværkerne i Marvikens og Oskarshamn, på grundlag af en række