

Nr 379

Av herr Nilsson i Lönsboda m. fl., om ökat stöd åt forskningen beträffande framställning av alkoholfria drycker av frukt och bär.

Med hjälp av moderna tillverkningsmetoder är det nu möjligt att bättre tillvarata de värdefulla beståndsdelarna i frukt och bär vid tillverkning av saft än vad som tidigare varit fallet. Tidigare var man hänvisad till att genom kokning, tillsättandet av konserveringsmedel eller genom jäsning åstadkomma önskvärd hållbarhet hos saften. Dessa konserveringsmetoder innebära betydande olägenheter. Aromämnen i frukt och bär påverkas ofta i försämrande riktning av nämnda åtgärder och vitaminerna gå till stor del förlorade. Vid jäsning övergår saftens frukt- och druvsocker till viss del i alkohol.

Genom de moderna metoderna att framställa rå pressaft av frukt och bär och konserveringen av densamma genom t. ex. sterilfiltrering, skonsam pastörisering eller djupfrysning ha helt nya möjligheter öppnat sig att tillvarata, förvara och till en större allmänhet effektivt distribuera de värdefulla närings- och aromämnen i frukt och bär. Den utveckling på detta område som under senare år skett i USA, är ett talande exempel på hur fruktodlingen kunnat främjas genom modern tillverkning och distribution av råsaft och hur befolkningens konsumtionsvanor kunnat påverkas i gynnsam riktning. Under senare år har mer än tre fjärdedelar av hela skörden i USA av citrusfrukter använts till råsaft, och konsumtionen av sådan saft har år efter år stegrats. Vissa lokala erfarenheter i vårt land, från orter med utbredd fruktodling och effektivt driven musteriverksamhet, tyda på att användningen av must kan i hög grad stegras. En kraftig konsumtionsstegring på detta område är eftersträvansvärd även ur andra synpunkter. Den ligger helt i linje med önskemålet att få fram goda alternativ till alkoholhaltiga drycker med hänsyn till folkhälso-, nykterhets- och trafiksäkerhetssträvandena.

Med hänsyn till både fruktodlingens och det allmännas intresse är det viktigt att framställning av ett tillräckligt sortiment av drycker av verkligt god kvalitet sker och att dessa drycker kunna tillhandahållas till konkurrensmässigt pris. Samhälleliga åtgärder för att stödja en sådan utveckling äro därför i hög grad motiverade.

I vårt land framställes numera must av frukt och bär i ökande omfattning i goda kvaliteter. Dessa svenska produkter anses innehålla värdefulla näringsmedel, och de ha under senaste tiden blivit alltmera uppmärksams-

made både för vardagsbruk och som fest- och sällskapsdrycker. De svenska producenterna disponera ej i allmänhet stora ekonomiska resurser i samma utsträckning som vissa utländska tillverkare av t. ex. citrusdrycker. De senare förfoga ofta över stora anläggningar och kapitaltillgångar. Med hjälp av mycket påkostade forsknings- och rationaliseringsåtgärder går utvecklingen mycket fort på detta område, vilket har till följd att allt bättre produkter undan för undan komma fram.

Då svenska frukter och bär äro mycket goda utgångsmaterial för framställning av alkoholfria fest- och sällskapsdrycker, med stora möjligheter att bli omtyckta, torde det vara ett samhällets intresse att den svenska produktionen kan hållas i nivå med den utländska.

Ett utökat stöd åt forskningen speciellt i fråga om framställning av alkoholfria safter, juicer och must av frukt samt bär är därför en mycket angelägen uppgift.

Med stöd av vad ovan anförts hemställa vi,

att riksdagen måtte i skrivelse till Kungl. Maj:t anhålla att Kungl. Maj:t till nästa års riksdag måtte framlägga förslag om ökat stöd åt forskningen i fråga om framställningen av alkoholfria safter, juicer och must av frukt samt bär.

Stockholm den 26 januari 1956

Arvid Nilsson
i Lönsboda

S. Rimås

Filip Kristensson
i Osby

Hj. Åhman

C. W. Carlsson