

## Här är årets mest vilseledande produkter

**Fem finalister klara för Årets matbluff 2019. Nu startar omröstningen.**

**Sötad med fruktkoncentrat**

**Kallpressad fast värmebehandlad**

**Bakat utan karaktäristiska råvarorna**

**Nästan ingen soja**

**Inte bara mjöl i påsen**



### Årets matbluff

Här är finalisterna till **Årets matbluff 2019**, antipriset för de mest vilseledande produkterna som sålts under förra året.

- Med hjälp av vår jury har vi valt ut fem finalister bland de rekordmånga nomineringar som vi har fått in. Nu är det dags för allmänheten att rösta fram vinnaren, säger Björn Bernhardson, verksamhetsledare på konsumentorganisationen Äkta vara, som ligger bakom antipriset.

Antalet nomineringar har fortsatt att öka år för år. Under förra året skickades det in hela 162 stycken. Omröstningen är öppen till och med måndag den 20 januari. Den 22 januari avslöjas "vinnaren".

#### **Motiveringar till årets finalister**

##### **Pågen Brioche hamburgerbröd**

*Bakat utan karaktäristiska råvarorna*

Brioche är ett franskt bröd, bakat med smör och ägg, som på senare tid har blivit populärt att använda till lyxigare varianter av snabbmatklassikern hamburgare. De här bröden innehåller dock ingen av dessa ingredienser. Ingredienserna är i själva verket snarlika deras vanliga hamburgerbröd. Den enda egentliga skillnaden är att det inte ligger några sesamfrön på locket och att de har smaksatts med smörarom.

##### **Semper gluten free Bovete & Teff mjöl**

*Inte bara mjöl i påsen*

Framsidan ger intrycket av att det rör sig om ett mjöl av naturligt glutenfria frön av bovete och teff. I själva verket är det en bakmix, som förutom 23 procent bovete och ynka 3 procent teff innehåller en rad olika stärkelsor, fibrer och därtill förtjockningsmedel. Tillsammans med rismjöl utgör mjölerna endast 45 procent av innehållet.

##### **Rå Blåbär**

*Kallpressad fast värmebehandlad*

Både varumärket "Rå" och produktbeteckningen "råsaft" på framsidan antyder att det här är en särskilt rå och obehandlad juice. På baksidan står dessutom att den är kallpressad. I själva verket har juicen pastöriserats, dvs hettats upp för att förlänga hållbarheten, innan den tappats på flaskan. Opastöriserad juice är eftertraktat eftersom det anses ge en friskare mer naturlig smak samtidigt som vissa vitaminer

och andra nyttigheter bevaras bättre.

### **Alpro Cuisine soya vispbar**

*Nästan ingen soja*

Liksom sojadryck är ett alternativ till mjölk är denna produkt ett alternativ till vispgrädde. Innehållet av just sojaböner är dock mycket blygsamt, ynka 2 procent, faktiskt betydligt mindre än de 8 procent som finns i samma tillverkares sojadryck. Istället utgörs hela 25 procent av produkten av palmolja, vilket tillverkaren förstås inte skyltar med. Sina gräddliknande egenskaper har produkten fått med hjälp av bland annat konsistensmedel och aromämne.

### **Skånemejerier Bara yoghurt frukt & bär hallon & jordgubb**

*Sötad med fruktkoncentrat*

En fruktyoghurt med mer bär och mindre socker. Så tänker nog de flesta när de ser denna produkt. 20 procent frukt och inget tillsatt socker står det på framsidan. Mängden hallon och jordgubbar, som avbildas stort, utgör dock mindre än hälften av detta procenttal. Resten utgörs av koncentrerad juice av druva och äpple, vilket är ett annat namn för en sockerhaltig sirap som WHO ur hälsosynpunkt jämför med vanligt strösocker. Dessa koncentrat står för ungefär två tredjedelar av sötman i yoghurten, som bara är cirka 10-20 procent mindre söt än annan fruktyoghurt. "Inget tillsatt socker" stämmer förvisso, men den är alltså långt ifrån så osötad som den ger sken av.

Läs mer om bluffarna på [röstningssidan >>](#)