Gjæret torskeleverolje



Illustrasjonsbilde.

Råvare og opprinnelse

Torskeleverolje fremstilles av leveren fra torsk. Green Pasture oppgir at deres råvare utelukkende kommer fra villfanget Alaska-torsk fra Beringhavet og Aleutene utenfor Alaska. Produsenten oppgir også at leverandørkjeden for torsken er MSC-sertifisert.

Torskelever har et naturlig innhold av fettløselige næringsstoffer og marine fettsyrer. Oljen er særlig kjent som en naturlig kilde til vitamin A, vitamin D og omega-fettsyrer.

Fremstillingsmetode

Green Pasture benytter en tradisjonell gjæringsprosess for å utvinne oljen fra torskeleveren. Det er viktig å skille mellom gjæring av leveren og gjæring av selve oljen: Det er leveren som gjennomgår gjæringsprosessen.

Under prosessen brytes levervevet ned, og oljen skiller seg ut fra det øvrige materialet. Green Pasture beskriver metoden som en skånsom utvinningsprosess der oljen som kommer til overflaten, høstes. Produsenten betegner oljen som *Raw Fermented Cod Liver Oil* og fremhever at metoden gjør det mulig å utvinne oljen uten bruk av varme.

Betegnelsen *Raw* gjengir produsentens beskrivelse av fremstillingsmetoden. Den bør ikke forstås som en uavhengig bekreftelse på at ingen varmebehandling forekommer i noe ledd av produksjonskjeden.

Naturlig næringsinnhold

Green Pasture beskriver sin gjærede torskeleverolje som en naturlig kilde til flere fettløselige næringsstoffer og marine fettsyrer.

Produsenten fremhever særlig:

- **Vitamin A** – et fettløselig vitamin som forekommer naturlig i fiskelever.
- **Vitamin D** – et fettløselig vitamin som forekommer naturlig i fiskelever.
- **Omega-3-fettsyrer** – inkludert EPA (eikosapentaensyre) og DHA (dokosaheksaensyre).
- **Antioksidanter** – naturlig forekommende komponenter i oljen.
- **Andre fettløselige næringsstoffer** – som inngår i oljens naturlige sammensetning.

Den nøyaktige sammensetningen kan variere mellom produksjonsbatcher. Green Pasture oppgir at fettsyreinnholdet ikke er konstant. Konkrete mengder av vitaminer og fettsyrer må derfor vurderes ut fra analyser av den aktuelle oljen.

Tradisjon og historisk bruk

Torskeleverolje har en lang historie som næringsmiddel i nordlige kystområder. Den har vært brukt som en konsentrert kilde til fett og næringsstoffer, særlig i perioder og områder der tilgangen på andre næringsmidler var begrenset.

På 1800-tallet ble produksjonen av tran videreutviklet gjennom nye utvinningsmetoder. Peter Møller introduserte dampbasert produksjon i 1853. Tradisjonelle metoder med lagring og nedbrytning av lever i tønner representerte en annen fremgangsmåte enn dampbasert produksjon.

Gjæring av torskelever, slik Green Pasture beskriver sin metode, må derfor forstås som en egen produksjonsform og ikke uten videre likestilles med alle eldre metoder for fremstilling av tran.

Kvalitet og dokumentasjon

Green Pasture oppgir at deres torskeleverolje kommer fra villfanget Alaska-torsk, og at leverandørkjeden er MSC-sertifisert. Dette er opplysninger om råvarens opprinnelse og leverandørkjede, og må skilles fra laboratoriedokumentasjon av det ferdige produktet.

Vitamininnhold, fettsyresammensetning, oksidasjonsverdier og råvarens art kan undersøkes gjennom relevante laboratorieanalyser. Batchspesifikke analyser gir det beste grunnlaget for å fastslå produktets faktiske sammensetning.

Kort oppsummert: Gjæret torskeleverolje er en tradisjonell olje fremstilt fra torskelever. Green Pasture benytter gjæring av leveren som utvinningsmetode og oppgir villfanget Alaska-torsk som råvare. Oljen har et naturlig innhold av vitamin A, vitamin D og omega-fettsyrer, inkludert EPA og DHA.