Konsentrert smørolje



Illustrasjonsbilde.

Råvare og opprinnelse

Smørolje er en konsentrert fettfraksjon fremstilt fra melkefett. Green Pasture beskriver sin *Concentrated Butter Oil* som et produkt basert på melk fra kyr som beiter på raskt voksende grønt gress.

Melkens fettinnhold og sammensetning påvirkes blant annet av dyrenes fôr, beiteforhold, årstid og råvarens opprinnelse. Fettet fra melk produsert under slike forhold inneholder naturlig forekommende fettløselige næringsstoffer og andre fettkomponenter.

Det er viktig å skille mellom smørolje og vanlig klaret smør (ghee). Smøroljen fra Green Pasture fremstilles gjennom en prosess der melkefettet konsentreres for å samle fettfraksjonen.

Fremstillingsmetode

Green Pasture oppgir at smøroljen konsentreres gjennom sentrifugering. Sentrifugeringen skiller ut og samler den ønskede fettfraksjonen fra melkefettet.

Produsenten beskriver dette som en metode for å konsentrere de fettløselige komponentene i smøret. Sentrifugering er dermed et sentralt ledd i fremstillingen av produktet.

Naturlig næringsinnhold

Green Pasture beskriver konsentrert smørolje som en naturlig kilde til fettløselige næringsstoffer som forekommer i melkefett.

Produsenten fremhever særlig:

- **Vitamin A** – et fettløselig vitamin som forekommer naturlig i melkefett.
- **Konjugert linolsyre (CLA)** – en gruppe naturlig forekommende fettsyrer i melkefett fra drøvtyggere.
- **Andre fettløselige næringsstoffer** – som inngår i melkefettets naturlige sammensetning.

Melkefettets sammensetning påvirkes blant annet av dyrenes fôr, gressorter, vekstforhold, klima og beiteforhold. Innholdet av de enkelte komponentene kan derfor variere.

Green Pasture fremhever vitamin A, CLA og andre fettløselige næringsstoffer i sin produktbeskrivelse. Det oppgis ikke faste mengder av de enkelte komponentene på produktsiden.

Tradisjon og historisk bakgrunn

Konsentrert smørolje er særlig knyttet til arbeidet til tannlegen og ernæringsforskeren Weston A. Price. I boken *Nutrition and Physical Degeneration* fra 1939 beskrev han smør fra kyr som beitet på raskt voksende grønt gress, og hvordan fettfraksjonen kunne konsentreres gjennom bearbeiding.

Price omtalte en fettløselig faktor som han kalte «Activator X». Han mente at denne faktoren hadde betydning for utnyttelsen av næringsstoffer, og beskrev hvordan den forekom i enkelte typer melkefett og andre animalske matvarer.

I senere ernæringslitteratur har Activator X ofte blitt knyttet til vitamin K2, særlig formen MK-4. Dette er imidlertid en senere tolkning av Prices historiske observasjoner. Price identifiserte aldri stoffets kjemiske struktur, og vi bør derfor ikke presentere identiteten som endelig fastslått.

Green Pasture viser til Prices arbeid som en del av den historiske bakgrunnen for sin produksjon av konsentrert smørolje.

Kvalitet og dokumentasjon

Green Pasture oppgir at deres smørolje fremstilles ved å konsentrere melkefettet gjennom sentrifugering. Produsenten fremhever melk fra kyr som beiter på raskt voksende grønt gress som utgangspunkt for produktet.

Melkefettets sammensetning kan variere med dyrenes fôr, gressorter, vekstforhold, klima og beiteforhold. For å fastslå innholdet av bestemte vitaminer og fettstoffer kreves analyser av den aktuelle produksjonsbatchen.

Det er derfor viktig å skille mellom produsentens opplysninger om råvare og fremstillingsmetode, historiske beskrivelser av smøroljens bruk og laboratoriedokumentasjon av det ferdige produktets sammensetning.

Kort oppsummert: Konsentrert smørolje er en fettfraksjon fremstilt fra melkefett. Green Pasture benytter sentrifugering for å konsentrere fettfraksjonen og fremhever melk fra kyr som beiter på raskt voksende grønt gress som råvaregrunnlag. Produktet har et naturlig innhold av vitamin A, CLA og andre fettløselige næringsstoffer.