

Pasteuriseringen av Norge

«Den underfulle verknaden, sætermjølki hev paa kroppen, kjem ikkje berre av at ho er feit, men og av det, at ho hev dei surmjølk-smaalivi i seg som er so helsesame for tarmkanalen,» skrev Hulda Garborg i *Heimestell* (1922). Argumentet om at den lokale råmelken hadde enestående kvaliteter som ikke måtte ødelegges, var en av årsakene til at organisert pasteurisering av melk ble gjennomført så vidt sent i Norge. Pasteurisering er som kjent en prosess som demper mikrobevekst i melk. Den har sitt navn etter Louis Pasteur (1822–95), som utførte den første pasteurisering i 1862. Metoden ble ganske raskt tatt i bruk i de store byene i Europa, men i Norge slo den gjennom først i slutten av 1930-årene. Selv om bedre hygiene var en viktig beveggrunn, var det at melken fikk bedre holdbarhet det avgjørende argumentet, i en tid da også bønder utenfor bygrensen ville få adgang til markedet i storbyen. Da hadde mange allerede vært ivrige forkjempere for en sentral regulering av hvordan melken skulle foredles. En av dem var dosent Rasmus Mork ved Norges Landbrukshøgskole, og nedenfor følger et utdrag av en tale han holdt under Landbruksuken i 1928 (Tidsskr Nor Lægeforen 1928; 48: 525–39).

Pasteuriseringen og dens indflydelse paa melken

R. Mork

[...] Heller ikke i byernes melkeforsyning blev pasteuriseringen tat i systematisk bruk hos os som ellers i verden. Bare hver gang der optraadte epidemi i byerne, blev pasteuriserings-apparaterne tat i bruk, og saa snart som epidemien mentes overstaat, sluttet man. Meieri-bruket paa sin side har i alle disse aar trofast slitt med at løse melkeomsætningen paa basis av raa melk.

Resultatet av dette laissez-faire system har meget paatagelig været det, at mens melke-epidemiernes antal avtok meget sterkt i de land som gjennomførte pasteuriseringen, viste de i vort land heller en tendens til at vokse, og aldrig har vi vel været saa plaget som i de siste aar. For tiden indehar vistnok vort land rekorden med hensyn til tyfustilfælder, og det synes at være ført gyldige beviser for at dette hænger sammen med melkesmitten.

Dette forhold har medført at der fra lægehold er reist krav om pasteurisering av konsummelken ogsaa i vort land. [...]

Det kjedelige er imidlertid at disse divergerende opfatninger har visse praktiske konsekvenser. Man oplever nu at én bys sundhetsmyndigheter anser pasteurisert melk som den eneste helt tilfredsstillende, mens bruken av raa melk fraaades paa grund av smittefaren. I en anden by anser myndighetene pasteuriseringen som en vederstyggelighet som konsekvent motarbeides, mens publikum opfordres til at nyde melken raa. [...]

Det er vel unødvendig at dokumentere nærmere at dette er en uholdbar tilstand for alle parter. Det maa derfor nu kræves at det blir optat et arbeide for at faa fastslaat retningslinjer som de lokale sundhetsmyndigheter og meieriene kan ha at holde sig til, baade hvor det gjælder pasteuriseringsspørsmålet i sin almindelighet og pasteuriseringsformen i særdeleshed. [...]