

LavFODMAP

Matvaretabell

Versjon 3 - juli 2015

LAV FODMAP: TRYGGE MATVARER

MEDIUM FODMAP: BEGRENSET INNTAK

HØY FODMAP: UNNGÅ

Denne matvaretabellen er utarbeidet av Julia Døhlen Edin for [Magevennligmat.no](#). Tabellen er basert på matvarene testet av Monash University i Australia og oppgitt i appen "The Monash University LOW FODMAP diet". I tillegg har jeg brukt TINE meierier sin oversikt over laktose i norske produkter som supplement.

Det tas forbehold om feil og mangler i tabellen. Denne matvaretabellen er kun ment som et hjelpemiddel for de som ønsker en oversikt på norsk. Jeg gjør oppmerksom på at matvarene testet av Monash er under stadig oppdatering, og jeg vil derfor endre og oppdatere tabellen med jevne mellomrom, se versjon og dato over. Denne tabellen er basert på nivået av FODMAP-stoffer i enkelte matvarer og har ikke tatt hensyn til øvrige allergier og intoleranser.

«LavFODMAP – Magevennlig mat» er kokeboka for deg som vil lage mat som gir ro i magen. I salg fra september 2015. Du får mer enn 70 oppskrifter på frokost, lunsj, middag, tilbehør, kaker og desserter uten gluten, laktose og tungfordøyelige karbohydrater. Boka utgis i samarbeid med Lovisenberg Diakonale Sykehus og selges i bokhandler over hele landet og i nettbutikk.

Følg med på
[Magevennligmat.no](#)

	LAV FODMAP	MEDIUM FODMAP	HØY FODMAP
KJØTT	<ul style="list-style-type: none"> Alle typer rent kjøtt er lavFODMAP. Dette gjelder for eksempel kjøtt av svin, okse, lam, sau, fisk, skalldyr, kylling, kalkun osv. Vær oppmerksom på at ferdigprodukter av kjøtt (for eksempel pølser, pålegg og kjøtt i marinade) kan inneholde blant annet krydder som er høyFODMAP. 		
MEIERI-PRODUKTER	<ul style="list-style-type: none"> Brie Camembert Cheddar Chevre Cottage cheese Fetaost Gulost Harde oster Hvit sjokolade, laktosefri Is laget på rismelk eller lav FODMAP frukt/sorbet Kesam, laktosefri Kokosmelk Krem laget av laktosefri fløte Kremfløte, laktosefri Kremost, laktosefri Margarin Matfløte, laktosefri Majones Melk, laktosefri Melkesjokolade, laktosefri Mozzarella Mørk sjokolade (70 % kakao) Pecorino Rismelk Rømme, laktosefri Smør Smøreost på tube Yoghurt, laktosefri 	<ul style="list-style-type: none"> Haloumi (lav inntil 2 skiver/ 50 g per måltid) Hvit sjokolade (lav inntil 15 g per måltid) Is laget på mandelmelk Kesam, Vanilje Kremost (lav inntil 2 ss / 40 g per måltid) Mandlemelk Melkesjokolade (lav inntil 15 g per måltid) Ricotta (lav inntil 2 ss / 40 g per måltid) 	<ul style="list-style-type: none"> Biola Brunost Cultura Geitemelk Geitost Iskrem av kumelk Kefir Kesam, Original og Mager Kjernemelk Krem laget av vanlig kremfløte Kumelk Myke oster (i store mengder) Mysost Prim Rømme Skyr Soyamelk (av hele bønner) Vaniljesaus, ferdig på kartong Yoghurt
CEREALER	<ul style="list-style-type: none"> Arrowroot Brød, glutenfritt fint (noen typer) Brød, surdeig av spelt Cornflakes glutenfri Havrekli Hvetestivelse Hirse Maismel Maisstivelse Malt Maltodreextrin Pasta, glutenfri Pasta, quinoa Polenta Popcorn Potetmel Quinoa Ris, basmati Ris, brun Ris, hvit Riskjeks, salt uten smak Riskli Risnudler Sagogryn Sorghum Tapioca 	<ul style="list-style-type: none"> Amaranth korn puffet (lav inntil 10 g) Bokhvetemel og kjerner (lav inntil 27 g) Brød, glutenfritt fler korvet/grovt (noen typer) Brød, surdeig av havre Cornflakes (lav inntil 15 g) Couscous av ris og mais (lav inntil 37 g) Havregryn (lav inntil 23 g) Havremel (lav inntil 23 g) Hvetekli (lav inntil 5 g) Puffet ris (lav inntil 15 g) 	<ul style="list-style-type: none"> Amaranthmel Brød, hvete Brød, rug Bygg Couscous av hvete Durum Ertemel Grahmsmel Hvete Hvetekim Inulin Kamut Kikertmel Kjempedurum Kruskakli Linsemel Nudler, hvete Pasta, hvete (lav intill 74 g) Pasta, spelt (lav intill 74 g) Rug Semulegry Soyamel



GRØNNSAKER



NØTTER, FRØ & BELGFRUKTER

LAV FODMAP	MEDIUM FODMAP	HØY FODMAP
<ul style="list-style-type: none"> • Agurk • Alfaalfaspiret • Aspargesbønner • Aubergine • Babyspinat • Bambusskudd • Bladbetebete • Bok/pak choy • Brokkoli • Bønnespirer • Cherry tomater • Chili • Choy sum • Endive blader • Fennikel • Gresskar • Gressløk • Grønnkål • Gulrot • Hodekål • Ingefær • Kinakål • Kålrøt • Nepe • Okra • Oliven • Paprika (grønn og rød) • Pastinakk • Persillerot • Potet • Purreløk (kun det grønne) • Reddik • Rosenkål • Salat (alle typer) • Sellerirot • Sjøgress (nori) • Spinat • Squash • Tomat (alle typer) • Vannkastanjer • Vårløk (kun det grønne) 	<ul style="list-style-type: none"> • Artisjokkhjerter på boks (lav inntil 28 g) • Erter (lav inntil 5 stk. / 17 g) • Flaskegresskar (lav inntil 30 g) • Kål (lav inntil 35 g) • Maiskolbe/maiskorn (lav inntil 43 g) • Rødbete (lav inntil 20 g) • Soltørkede tomater uten krydder (lav inntil 8 g) • Stangselleri (lav inntil 12 g) • Søtpotet (lav inntil 70 g) 	<ul style="list-style-type: none"> • Artisjokk • Asparges • Blomkål • Hvitløk • Jordskokk • Løk • Mais • Purre, stilk • Sopp • Sukkererter • Vårløk, stilk
<ul style="list-style-type: none"> • Chiafrø • Gjær • Gresskarkjerner • Linfrø • Linser (hermetiske) • Macadamia nøtter • Paranøtter • Peanøtter • Pekannøtter • Pinjekjerner • Sesamfrø • Solsikkefrø • Tofu • Valnøtter 	<ul style="list-style-type: none"> • Alle nøtter og frø: 2 ss per måltid. • Mandler (maks 12 g/ 10 stk per måltid) • Hasselnøtter (maks 15 g/ 10 stk per måltid) • Kikerter (maks 44 g. per måltid) • Grønne linser, kokte (maks 23 g per måltid) • Røde linser, kokte (maks 23 g per måltid) • Limabønner, hermetiske (maks 35 g per måltid) • Limabønner, kokt (maks 39 g per måltid) 	<ul style="list-style-type: none"> • Cashewnøtter • Pistasjnøtter • Bønner, kokte • Børlotti bønner • Hestebønner • Hagebønner • Brune bønner, kokte • Soyabønner, kokte • Gule erter
URTER	<ul style="list-style-type: none"> • Alle friske urter er lavFODMAP 	
OLJER	<ul style="list-style-type: none"> • Alle typer matoljer er LavFODMAP. Eksempelvis avokadoolje, rapsolje, kokosolje, olivenolje, peanøttolje, risolje, sesamolje, solsikkeolje og vegetabiliske oljer. Les innholdet på smakstilsatte oljer nøy. 	



**FRUKT OG BÆR
(FERSKE OG
TØRKEDE)**



DRIKKE

SØTNING

DIVERSE

LAV FODMAP	MEDIUM FODMAP	HØY FODMAP
<ul style="list-style-type: none"> • Ananas • Appelsin • Banan (grønn-gul) • Blåbær • Bringebær • Cantaloupe melon • Druer • Durian • Honningmelon • Jordbær • Kaktusfrukt • Kiwi • Klementin • Mandarin • Papaya • Pasjonsfrukt • Pitahaya (kaktusfrukter) • Rabarbra • Sitron • Stjernefrukt • Tørket banan • Tyttebær 	<ul style="list-style-type: none"> • Avokado (lav inntil 20 g) • Banan, godt moden (lav inntil 56 g) • Granateple (lav inntil 38 g) • Kokos, tørket (lav inntil 18 g) • Longan (lav inntil 15 g) • Papaya, tørket (lav inntil 1 stk / 5 g) • Rambutan (lav inntil 31 g) • Rosiner (lav inntil 1 ss / 13 g) • Tranebær, tørket (lav inntil 1 ss / 13 g) • Tranebær, frisk (lav inntil 130 g) 	<ul style="list-style-type: none"> • Aprikos, fersk og tørket • Bjørnebær • Boysenbær • Dadler • Eple (alle typer, ferskt og tørket) • Fersken • Fiken, fersk og tørket • Grapefrukt • Kirsebær • Litchi • Mango, fersk og tørket • Nektarin • Persimon • Plomme • Pære, fersk og tørket • Ananas, tørket • Solbær • Sviske • Tamarillo • Tinved • Vannmelon
<ul style="list-style-type: none"> • Brus • Gin • Kaffe med laktosefri melk • Kaffe, koffeinfrifri • Kaffe, sort • Kakao med laktosefrimelk • Light brus og light saft, med stevia, aspartam eller sukrose • Pulverkaffe • Saft fra LavFODMAP-bær og frukt • Te, Chai svak • Te, sort, grønn og hvit • Te, Peppermynte • Tomatjuice • Tranebærjuice • Vin, hvit • Vin, musserende • Vin, rød • Vodka • Whisky • Øl 	<ul style="list-style-type: none"> • Appelsinjuice, ferskpresset (lav inntil 1 dl) • Kokosvann (lav inntil 1 dl) • Urtete (lav inntil 1 kopp/ 180 ml) 	<ul style="list-style-type: none"> • Kaffe med kumelk • Juice fra konsentrat • Alle drikker som inneholder høyFODMAP frukt og bær (for eksempel eplejuice tilsvart i smoothie og safter) • Kokosvann • Eplejuice • Appelsinjuice på flaske/kartong • Kakao med kumelk • Te, Chai sterk • Te, Kamille • Te, Olong • Te av fennikel • Rom • Vin med lav Glykemisk indeks (GI)
<ul style="list-style-type: none"> • Aspartam • Sakkarin • Stevia • Sukker, brunt & hvitt • Palmesukker • Råsukker • Lønnesirup • Rismalt sirup 		<ul style="list-style-type: none"> • Agave nektar • Fruktose • Honning • Maissirup (med høy fruktose innhold) • Isomalt • Sukker alkoholer som slutter på -ol, eksempelvis sorbitol (E420), mannitol (E421), og xylitol (E967).
<ul style="list-style-type: none"> • Sennek • Pepperrot • Potetgull, salt • Riskjeks • Egg 	<ul style="list-style-type: none"> • Pastasaus, ferdig (Se etter varianter uten høyFODMAP ingredienser som løk og hvitløk) • Pesto, ferdig (se etter varianter uten hvitløk, eller lag selv) • Ketchup (noen typer, velg variant uten løk og hvitløk i krydderet) 	<ul style="list-style-type: none"> • Tahinimasse • Potetgull, krydret • Polydextrose (tilsetningsstoff)