
Tunfisktrøbbel

TIDLIGERE I TIDSSKRIFTET

JULIE DIDRIKSEN

julie.didriksen@tidsskriftet.no

Tidsskriftet

På forsiden av utgave 13/1993 hadde Tidsskriftet et bilde av en gammel og gjensmeltet glassampulle med en etikett datert 1944. Det glemte, lille glasset hadde dukket opp under en opprydning på Institutt for forebyggende medisin ved Universitetet i Oslo. Under følger historien som lå bak (Tidsskr Nor Lægeforen 1993; 113: 1545–6).

Makrellstørjeforgiftning – en norsk oppdagelse?

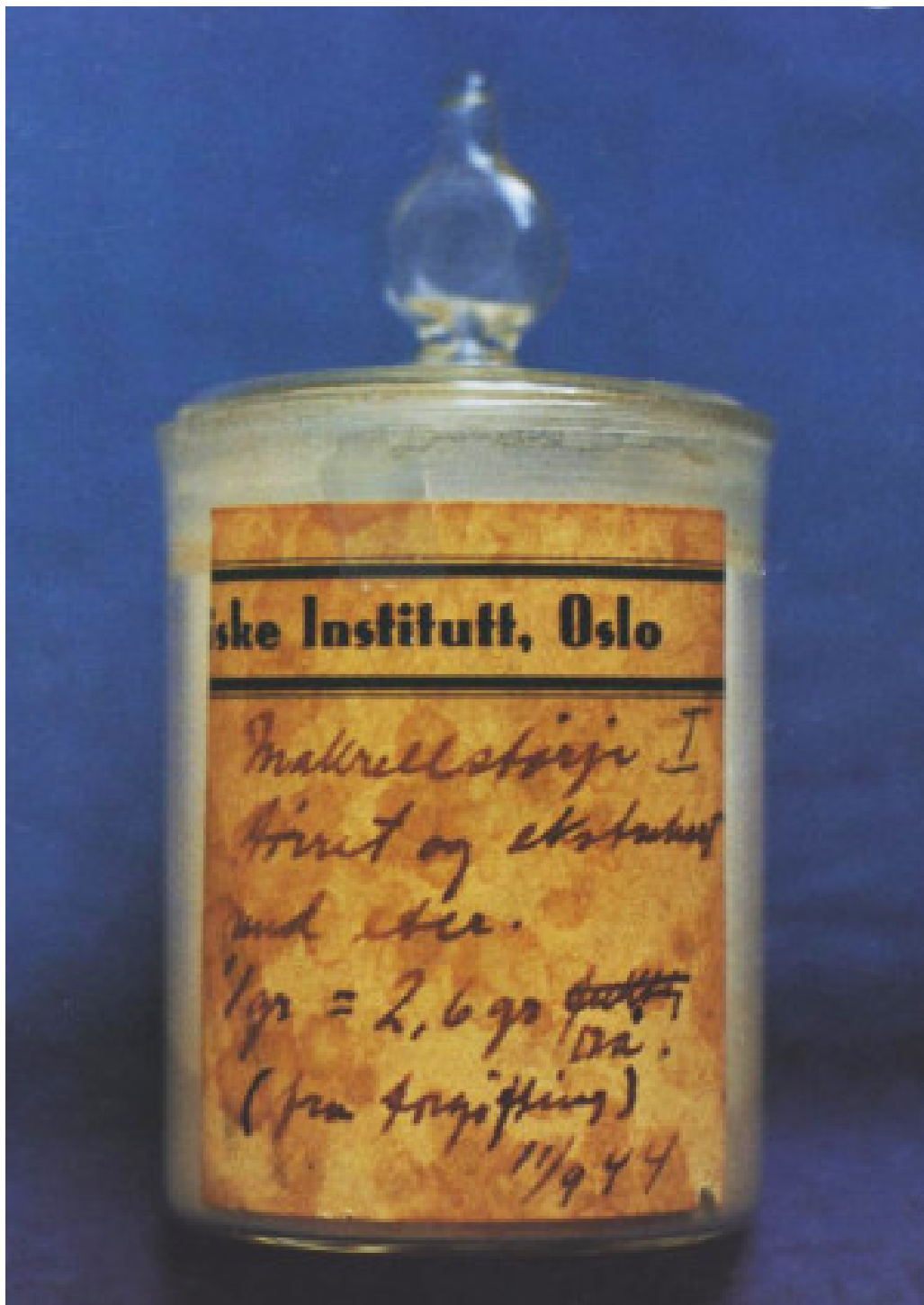


Foto: Øivind Larsen

Ved opprydning på Institutt for forebyggende medisin ved Universitetet i Oslo, det tidligere Hygieniske Institutt, fremkom den 7,5 cm høye glassampullen som sees på forsidebildet. Den er gjensmeltet, inneholder et hvitt pulver og etiketten forteller at det er makrellstørje, tørret og ekstrahert med eter, og at prøven er fra en forgiftning. Dette uanselige, for lengst glemte glasset har imidlertid en interessant historie bak seg.

Den 18.11.1944 var det landsmøte i Norsk Hygienisk Forening. Møtet ble holdt i Det norske medicinske Selskaps lokaler i Oslo og ble avsluttet med et foredrag av professor dr.med. Axel Strøm (1901–85) med tittelen Akutt makrellstørjeforgiftning. Publikasjonen om emnet kom året etter.

«Størjen som omtales der luktet vondt og smakte heller ikke så bra, men det var krig og man spiste den maten som kom på bordet»

Der står der å lese at den første makrellstørjeforgiftningen man har kunnet finne i litteraturen, er beskrevet av dr.med. Haakon Natvig (1905–) i årsberetningen for Oslo Helseråds avdeling for næringsmiddelkontroll for 1941. Størjen som omtales der luktet vondt og smakte heller ikke så bra, men det var krig og man spiste den maten som kom på bordet. Imidlertid fikk et flertall av dem som spiste fisken, forbigående rødme i huden foruten sterk hjertebank og hodepine. Noe liknende hendte også et par dager senere. Fiskene ble undersøkt og viste seg å være bedervet. Den kliniske reaksjonen ble oppfattet som allergisk.

Det som foranlediget foredraget ved landsmøtet og den påfølgende publikasjonen, var imidlertid en høyst personlig opplevelse høsten 1944 – «...i husstanden til en av oss (A.S.)» skriver Axel Strøm. Han beskriver et sykdomsforløp som tilsvarende Natvigs iakttakelse fra 1941 i sin egen familie, der man hadde spist størjekjøtt som var kommet per post fra Fredrikstad-kanten. Også et par andre forgiftningstilfeller nevnes.

Hva kunne dette være?

Ifølge artikkelen skred man beslutsomt til verket.

Størjekjøttet ble ekstrahert og inngående undersøkt, blant annet ved hjelp av injeksjoner på forsøkspersoner, dvs. instituttet personale. Dyreforsøk og forsøk på overlevende marsvinuterus ble utført. En lang og innviklet prosedyre er spennende beskrevet i detalj.

Konklusjonen er at dette må være en histaminforgiftning, men noe sikkert svar på hvorfor det i størjekjøttet av og til dannes histamin i symptomgivende mengder, kan forfatterne ikke gi.

Det er vel for så vidt ikke så rart at denne observasjonen ble gjort under krigen, i matmangelens tid, da alt som kunne spises ble spist, og da terskelen for å karakterisere mat som skjemt, også var en annen enn normalt.

«Størjekjøttet ble ekstrahert og inngående undersøkt, blant annet ved hjelp av injeksjoner på forsøkspersoner, dvs. instituttet personale»

Makrellstørjen, dvs. tunfisken (*Thunnus thunnus*) kan bli opptil tre meter lang og veie 400–500 kilo. Den finnes i sørligere strøk, men om sommeren også langs norskekysten. Noe fiske av betydning ble det imidlertid ikke før i årene like etter krigen og frem til 1950-årene, da man begynte å bruke snurpenot.

Men kanskje er den observasjonen som ble gjort av instituttets senere sjef, Haakon Natvig, den første som er gjort av denne typen matforgiftning?

Publisert: 23. mai 2022. Tidsskr Nor Legeforen. DOI: 10.4045/tidsskr.22.0129

© Tidsskrift for Den norske legeforening 2026. Lastet ned fra tidsskriftet.no 26. mars 2026.