

SECTION 11. AGRICULTURAL SCIENCES

АСОРТИМЕНТ ХАРЧОВИХ ДОБАВОК

Новікова Наталя Володимирівна

*Херсонський державний аграрний університет
Україна*

У наш час харчова добавка – це речовина, що не використовується для їжі в чистому вигляді і не є типовим інгредієнтом продуктів харчування незалежно від того, має ця речовина поживні властивості чи ні, а яка навмисно вводиться до харчових продуктів з технологічною метою (включаючи органіолептичні) у процесі їх підготування, оброблення, виготовлення, пакування, транспортування чи зберігання, або яка може безпосередньо чи опосередковано забезпечити потрібний результат і вплинути на характеристики таких продуктів.

Харчова добавка не вважається типовим інгредієнтом продуктів харчування, проте, вона є інгредієнтом у тому розумінні, що спеціально використовується під час виготовлення чи приготування продукту і присутня в кінцевому продукті в повному обсязі чи частково в незмінному вигляді або у вигляді речовин, які утворилися після їхньої хімічної взаємодії з компонентами продуктів харчування. Ці речовини повинні бути безпечними протягом усього терміну придатності харчового продукту до вживання, базуючись на токсикологічній оцінці [1, с. 98].

За сучасних умов, харчові добавки, які входять до складу багатьох продуктів харчування, набули широкого застосування у процесі виробництва, перероблення, приготування, пакування, зберігання, транспортування та реалізації харчових продуктів. Введення харчових добавок у продукти або зміна умов їх застосування є виправданими тільки тоді, коли вони збільшують термін зберігання продукції, поліпшують її якість чи органіолептичні властивості і за умов, якщо це не змінює суті харчового продукту, не вводить в оману споживача та не збільшує ризику шкідливого впливу продукту на здоров'я людини. Харчові добавки є доцільними у випадку поліпшення умов виробничих процесів, коли цього не можна досягнути іншими технологічними засобами. Але при цьому використання харчових добавок не повинно сприяти приховуванню вад сировини або змін у продукті, що виникають внаслідок недотримання встановлених технологічних регламентів та санітарних норм і правил на кожному етапі виробництва.

Сьогодні перелік харчових добавок налічує понад 1 000 найменувань. За походженням вони можуть бути натуральними (природними) тваринного та рослинного походження, синтетичними органічними та мінеральними неорганічними речовинами [2, с. 183].

Відповідно до найновіших наукових та токсикологічних досліджень щодо цих речовин деякі з них можуть використовуватися тільки в окремих

продуктах харчування і тільки за певних умов. Порушення регламентів застосування харчових добавок у процесі виробництва харчових продуктів може збільшити ступінь ризику для здоров'я споживача, а також погіршити властивості продуктів, що призведе до непридатності останніх.

За останнє десятиліття різко збільшився асортимент харчових добавок, які використовуються в харчовій промисловості. Тому гострішим стає питання безпеки цих добавок для організму людини. Актуальність його зростає при врахуванні можливостей споживання багатьох харчових добавок людьми різного віку протягом більшої частини свого життя.

У багатьох країнах виникла серйозна проблема, пов'язана з можливою небезпечністю харчових добавок. Багато речовин при потрапленні в організм протягом тривалого періоду, особливо в комбінації з іншими подібними речовинами, можуть виявитися шкідливими для організму. Це особливо характерно для речовин, які здатні до кумуляції, тобто до сумування їх ефекту, чи до перетворення в організмі з нетоксичної у токсичну форму. У випадку матеріальної чи функціональної кумуляції виникає складна залежність між біологічною активністю речовини, величиною дози, швидкістю виведення з організму та інтервалом потраплення її в організм [3, с. 224].

На споживчій упаковці харчових продуктів, які включають харчові добавки, вказують назву кожної харчової добавки (хімічну чи торговельну або міжнародний символ «Е»). У деяких випадках після назви харчової добавки або її індексу може стояти її концентрація. В нашій країні вона виражається в мг на 1 кг або 1 дм³ продукту, за кордоном використовується абревіатура ppm («parts per million» – частин на мільйон) і означає, що на 1 млн вагових чи об'ємних частин продукту припадає певна кількість харчової добавки.

Перелік харчових добавок, які дозволені до використання, може змінюватися з урахуванням токсикологічних та інших біологічних випробувань, вірогідного сумарного добового надходження їх до організму людини з усіх джерел. Також враховуються рекомендації щодо рівня вмісту добавки у продукті та прийнятого добового надходження її в організм людини з їжею, які містяться в офіційних матеріалах ВООЗ.

Список використаних джерел:

1. Исупов В. П. Пищевые добавки и пряности. История, состав и применение / В. П. Исупов. – СПб.: ГИОРИД, 2000. – 176 с.
2. Нечаев А.П. Пищевые добавки / Нечаев А.П., Кочеткова А.А., Зайцев А. Н. – М.: Колос, Колос-Пресс, 2002 – 256 с.
3. Рудавська Г.Б. Наукові підходи та практичні аспекти оптимізації асортименту продуктів спеціального призначення : монографія / Рудавська Г.Б. Тищенко Є.В., Пritульська Н.В. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2002.– 371 с.