

НАУЧНАЯ ШКОЛА А.Ю. ЕФРЕМОВА

Ефремов Александр Юрьевич

канд. пед. наук, доцент

Шагаева Ангелина Константиновна

студентка

ФГБОУ ВО «Российский государственный университет правосудия»

г. Воронеж, Воронежская область

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК В ПРОДУКТАХ ПИТАНИЯ

***Аннотация:** пищевые добавки широко используются в пищевой промышленности, и содержат химические составляющие, могущие причинять здоровью определенный вред. В проблеме применения пищевых добавок высвечивается необходимость регулирования и контроля содержания пищевых добавок в продуктах по критериям их влияния на здоровье потребителей. Статья представляет промежуточные результаты творческого задания, выполняемого в рамках научно-исследовательской работы студентов по естествознанию.*

***Ключевые слова:** пищевые добавки, химические вещества.*

Основной целью статьи определяется теоретическое исследование воздействия пищевых добавок на здоровье человека и анализ достоверных фактов, подтверждающих это влияние. В наши дни потребители продуктов, содержащих пищевые добавки, не всегда могут получить достоверную информацию о процентном содержании их в наиболее популярных среди населения продуктах питания (мясо, молоко, кондитерские и хлебобулочные изделия). Однако, не секрет, что производители активно используют различные добавки в пищевой промышленности, в целях улучшения вкуса продукта, его длительному сохранению или созданию привлекательного вида.

Очевидная актуальность проблемы обусловила постановку следующих исследовательских задач, в области изучения организма человека и основных

проявлений его жизнедеятельности: уточнение теоретических особенностей использования пищевых добавок и доказательное определение их влияния на организм потребителя.

Решение первой задачи показало, что пищевые добавки (примеси) различаются на синтетические (искусственные, химические) и природные. В любом случае, продуктами их назвать вряд ли возможно, они не являются источником энергии и не используется в питании в чистом виде. Добавляются же в еду пищевые добавки в целях продления срока годности, создания определенной формы продукта, улучшения вкусовых качеств [2].

Законодательство строго регламентирует использование пищевых добавок на территории Российской Федерации [1]. Нормами Закона (Ст. 1) понятие «пищевые добавки» разграничивается с понятием «биологически активные добавки».

Так, пищевыми добавками являются природные или искусственные вещества и их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях придания пищевым продуктам определенных свойств и (или) сохранения качества пищевых продуктов.

Биологически активными добавками являются природные (идентичные природным) биологически активные вещества, предназначенные для употребления одновременно с пищей или введения в состав пищевых продуктов. Т.е., это такие вещества и соединения, которые повышают пищевую ценность продуктов питания и относятся к биологически активным веществам (витамины, аминокислоты и др.) [8].

В контексте настоящей статьи наибольший интерес представляют именно пищевые добавки, использование которых в пищевом производстве контролируется национальными органами Роспотребнадзора и нормативными актами и санитарными правилами Минздрава России.

Вывод, который нами сделан при решении первой задачи: использовать пищевые добавки можно, если это соответствует законодательству, установленным нормам и не вредит здоровью людей при постоянном потреблении

продуктов, их содержащих [3]. Также их разрешено использовать, если невозможно решить поставленные технологические задачи другими вариантами.

При этом, необходимо знать, что пищевые добавки с индексом Е, очень часто используемые, как стабилизаторы или загустители, разрешены в употреблении, но должны иметь определенные качественные характеристики, подтверждающие и обеспечивающие их технологические свойства и безопасность [4].

К примеру, популярная добавка Е1101 может быть протеазой, папаином или бромелайном, но использоваться в качествах улучшителя муки и хлеба; ускорителя созревания мяса и рыбы, усилителя вкуса и аромата. В любом случае, использование пищевых добавок в продукте должно быть обязательно отражено на этикетке. Возможно написание индивидуального вещества или функционального класса в связке с индексом Е [7].

В наше время пищевая промышленность использует очень большое количество различных пищевых добавок [6]. Абсолютно все пищевые добавки должны отвечать определенным параметрам качества. Качество пищевых добавок включает в себя ряд определенных характеристик, которые обладают определенными технологическими свойствами, которые в свою очередь делают пищевые добавки безопасными [5].

Т.е., пищевые добавки воздействуют на человека потому, что они являются частью питания. Когда пищевые добавки выходят за пределы допустимой нормы, здоровье теряет свою устойчивость и начинает ухудшаться. Поэтому, приобретая современные продукты питания, необходимо уточнять содержание в них пищевых добавок. И конечно, современный человек должен знать название (обозначение) тех пищевых добавок, которые запрещены к использованию, т.к. содержат токсины или вещества, разрушающие организм.

Список литературы

1. Крупнейший сборник онлайн-словарей [Электронный ресурс] / Энциклопедический словарь. Система. – Режим доступа:

<http://www.onlinedics.ru/slovar/bes/s/sistema.html>, режим свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус. (дата обращения: 8.02.2015).

2. КонсультантПлюс – общероссийская сеть распространения правовой информации: [Электронный ресурс] / Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 31.12.2014) «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (02 января 2000 г.). – Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_173383/, режим свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус. (дата обращения: 8.02.2015).

3. Пятаковский В.М. Гигиенические основы питания и экспертизы продовольственных товаров. – Новосибирск: Издательство Новосибирского Университета, – 1999. – 431 с.

4. Лукин Н.Д. Пищевые добавки на основе сахаристых крахмалопродуктов / Пищевая промышленность. – 1996. – №6. – с. 14.

5. Нечаев А.П., Болотов В.М. Пищевые красители. Пищевые ингредиенты (сырье и добавки). – М.: – 2001. – 214 с.

6. Патрушев М.В., Возняк М.В. Партнеры и конкуренты / Лабораториум. – 2004. – №6. – 19.

7. Орещенко А.В. Берестень А.Ф. О пищевых добавках и продуктах питания / Пищевая промышленность. – 1996. – №6. – с. 4

8. Нечаев А.П., Смирнов Е.В. Пищевые ароматизаторы / Пищевые ингредиенты (сырье и добавки). – 2000. – №2. – с. 8.