**Пищевые добавки**

Опубликовано: 20.12.2024 11:59

Просмотров: 23

Пищевые добавки – природные или искусственные вещества и их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях придания пищевым продуктам определенных свойств или сохранения качества пищевых продуктов. К пищевым добавкам не относятся соединения, повышающие пищевую ценность или фармакологическую направленность продуктов питания, например витамины, минеральные вещества, аминокислоты, пищевые волокна, другие БАД (биологически активные добавки). Пищевые добавки, в широком понимании этого термина, используются людьми в течение веков, а в некоторых случаях даже тысячелетий. К концу каменного века стали применяться первые пищевые добавки. Среди основных пищевых добавок была поваренная соль. Специи, также очень давно употребляют в качестве пищевых добавок. Торговля специями во времена Римской империи и средневековья была важным политическим фактором. Большое значение придавалось экзотическим специям: перцу, гвоздике, мускатному ореху, корице, имбирю, которые использовались для придания специфического вкуса и аромата пищевым продуктам. Многие другие менее известные пищевые добавки также имеют длительную историю. Древние китайцы сжигали керосин для ускорения созревания бананов и зеленого горошка, хотя продукты сгорания попадающие в бананы и горошек, вряд ли можно считать пищевыми. К началу ХХ столетия – с возникновением крупных городов, развития сельского хозяйства и пищевых производств – обострились проблемы сохранности и безопасности продуктов питания. Для решения этих проблем в продукты питания стали добавлять различные вещества химической и биологической природы, препятствующие развитию микроорганизмов. Пищевые добавки могут применяться на различных этапах производства, хранения и транспортирования продуктов с целью улучшения или облегчения технологического процесса, увеличения стойкости к различным видам порчи, сохранения структуры и внешнего вида. Большинство пищевых добавок не имеют, как правило, пищевого назначения и являются биологически инертными для организма.

Однако известно, что любое химическое соединение или вещество в определенных условиях может быть токсичным. Следовательно пищевая добавка только тогда считается безопасной, когда у неё отсутствует острая и хроническая токсичность, канцерогенные и мутагенные свойства. Поэтому к пищевым добавкам предъявляются строгие гигиенические требования. Решающее значение имеет суточное количество вещества, поступающего в организм, длительность его потребления, режим питания, пути поступления и многие другие факторы.

В настоящее время в мировой пищевой промышленности используется около 2 тыс. пищевых добавок. Огромные масштабы их распространения потребовали от всемирного сообщества единой классификации, гигиенической регламентации, разработки способов и технологий применения.

В России вопросы о применении пищевых добавок находятся в ведении органов Роспотребнадзора. Основными документами, регламентирующими применение пищевых добавок, являются:

СанПиН 2.3.2.«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; Приложение 7 – «Пищевые добавки, не оказывающие вредного воздействия на здоровье человека при использовании для изготовления пищевых продуктов»;

СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок».

Одним из путей гармонизации явилась разработка международной системы кодификации пищевых добавок (International Numbering System - INS), которая включена в кодекс ФАО/ ВОЗ для пищевых продуктов Codex Alimentarius. Каждой пищевой добавке присвоен цифровой трех- или четырехзначный номер с предшествующим ему буквосочетанием «INS», в Европе - с предшествующим ему литерой «Е» (Europe)

Согласно системе «Кодекс алиментариус», классификация пищевых добавок производится по их назначению и выглядит следующим образом:

Е100-Е182 – красители;
Е200 – консерванты;
Е300 и далее – антиокислители;
Е400 и далее – стабилизаторы консистенции;
Е500 и далее – эмульгаторы;
Е600 и далее – усилители вкуса и аромата;
Е700-Е800 – запасные индексы для другой возможной информации;
Е900 и далее – антифламинги, противопенные вещества;
Е1000 и далее – глазирующие агенты, подсластители, добавки, препятствующие слёживанию сахара, соли, добавки для обработки муки, крахмала и т.д. Наличие пищевых добавок в продуктах, как правило, должно указываться на потребительской упаковке, этикетке и в рецептуре. Пищевая добавка может обозначаться как индивидуальное вещество, например нитрит натрия, сорбиновая кислота; либо групповым названием, например, консервант, эмульгатор и т.д.; либо идентификационным номером (индексом).

Список разрешенных пищевых добавок для производства пищевых продуктов или для продажи населению постоянно пересматривается и обновляется в связи с получением новых научных данных об их свойствах и внедрении новых препаратов. Следует отметить, что в нашей стране список разрешенных пищевых добавок значительно меньший, чем за рубежом, например, в США или странах западной Европы. В России разрешено применение около 250 видов пищевых добавок; в мировой практике – около 500.
Так, например, в нашей стране не разрешены следующие пищевые добавки:

Красители: Е 127, Е 154, Е 173, Е 123, Е 121;
Отбеливатели: INS 925 хлор, INS 926 диоксид хлора, озон;
Подсластители: INS 956;
Стабилизаторы консистенции: гелеобразователь Е 408;
Консерванты: Е 284, Е 285, Е 233, Е 243, Е 240;
26 февраля 2008 г. вышло Постановление Главного государственного санитарного врача № 32 о введение в действие СанПиН 2.3.2.2364-08 «Дополнения и изменения № 1 к СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок» которые исключают с 01 августа 2008 г. из перечня разрешенных пищевых добавок при производстве пищевых продуктов следующие пищевые добавки:
Е 103, Е 107, Е 128, Е 161а, Е 161с, Е 161d, Е 161е, Е 161f, Е 182, Е 209, Е 216, Е 217, Е 241, Е 375, Е 391, Е 905а, Е 905b, Е 906, Е 927а, Е 940, Е 945, Е 946, Е 958, Е 1100, Е1101, Е 1102, Е 1104.

С 01 июля 2009 г. запрещена пищевая добавка Е 239 уротропин (гексаметилентетрамин), используемая в нашей стране в для консервирования икры лососевых рыб.