

ПОРІВНЯЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ХАРЧОВИХ ДОМІШОК У ПРОДУКТАХ ХАРЧУВАННЯ В УКРАЇНІ ТА КРАЇНАХ ЄВРОПЕЙСЬКОГО СОЮЗУ

У статті подається інформація про сучасні проблеми застосування харчових домішок у продуктах харчування в нашій країні, визначення відповідності отриманих результатів вимогам європейського законодавства, представлені шляхи вирішення питання щодо їх застосування у продуктах харчування відомими вченими, а також викладені авторські пропозиції.

Ключові слова: продукти харчування, харчові домішки, Європейський союз.

This article provides information about modern problems of using food additives in food in our country, the determination of compliance of the received results to requirements of the European legislation, provides solution of question concerning their using in food by famous scientists and also there are some author's offers.

Keywords: food, food additives, European Union.

Останніми роками споживання харчових добавок в нашій країні значно збільшилось, що може бути пов'язано, в першу чергу, з розширенням переліку дозволених до використання препаратів. Деякі з харчових домішок визнаються небезпечними для здоров'я людини і їх застосування в світі забороняється. В Україні таких добавок є лише сім (E105, E121, E123, E126, E130, E239, E240). Але є велика кількість добавок, які ще повністю не вивчені й тому не дозволені офіційно. Тому питання щодо дослідження вмісту харчових добавок у продуктах харчування, аналіз їхньої безпеки для здоров'я людини та порівняння українського та європейського законодавства у даній галузі на сьогодні стоїть дуже гостро.

В ході нашого дослідження у першу чергу аналізу підлягали ті продукти, що містили в собі синтетичні барвники E102, E110, E122, E124, які дозволені до використання в Україні, проте входять до так званого "Саутгемптонського переліку" та є забороненими у країнах ЄС [1]. Узагальнення результатів дослідження токсичності синтетичних барвників (E102, E104, E110, E122, E124, E127, E132, E133) , що представлені у багатьох роботах Поповича Н.А. та ін., свідчать про те, що практично усі ці синтетичні барвники здатні, залежно від дози, зумовлювати небажані ефекти [2]. Більшість цих барвників було виявлено у солодошах, напоях, стружці рибній. Наприклад, мармелад на фруктозі "Надія" (виробник (в-к): ПАО "Ясен", м. Чернігів) містить E102 (тартразин) та E110 (жовтий барвник "сонячний захід"); "Creamel" напій слабоалкогольний слабогазований (в-к: ТОВ "Напої Плюс", м. Київ) – E102, E110, E122, E124; стружка рибна (в-к: ПП "Вомонд", м. Калуш) – E124.

Серед досліджуваних харчових продуктів з цифровими кодами ЄС від 200 до 299 (консерванти), нами була приділена увага до харчових домішок E211 – бензоат натрію та E250 – нітрит натрію. E211 було виявлено у багатьох продуктах, серед яких: маргарин "Домашній Щедро" та "Оливковий", гірчиця з хрінном, стружка рибна, ікра делікатесна № 4 "Санта Бремор" та в багатьох напоях. Добавку E250 містить сир плавлений "Весела корівка". Токсичність та канцерогенність бензоату натрію ще остаточно є нез'ясованими, дослідження тривають. Проте, у європейських країнах обговорюють негативний вплив комбінації бензоату натрію і штучних барвників на поведінку та інтелект дітей.

Щодо нітритів слід зазначити, що ці добавки негативно впливають на організм людини, оскільки мають високий рівень вірогідності накопичення високих концентрацій канцерогенних сполук за біохімічної трансформації залишкового нітриту натрію. В

Україні харчову добавку E250 широко використовують як фіксатор кольору при виготовленні багатьох м'ясних виробів, консервів та сиров'яченої ковбаси. Для порівняння у Євросоюзі нітрит натрію може застосовуватися лише як добавка до кухонної солі у кількості не більше 0,6%.

Серед антиокислювачів була привернута увага до бутилгідроксианізолу – добавка E320, яка в багатьох країнах є занесена до червоного списку харчових добавок із найвищим рівнем небезпеки. Зокрема, добавку E320 було виявлено на етикетках цукерок “Беліссімо”, набору печива здобного "Ассорти", жувальних гумок "Orbit" та "Eclipse karma".

Як зазначає Смоляр В. І. у своїй роботі, слід постійно удосконалювати санітарне законодавство щодо використання харчових добавок у харчовій промисловості. З появою нових наукових даних токсичності харчових добавок необхідно терміново оновлювати перелік дозволених до використання препаратів [3].

Для вирішення даної ситуації, що склалась на сьогодні в нашій країні, необхідним є створення системи контролю за вмістом харчових домішок у харчових продуктах, розроблення методики з ідентифікації та їх кількісного визначення, організація системи державного контролю за виробництвом і продажем харчових продуктів з харчовими домішками, що можуть негативно впливати на здоров'я населення. Доцільно зовсім заборонити використання синтетичних барвників в алкогольних напоях (оскільки їх вплив разом із спиртовим розчином не виявлено) та дитячому харчуванні. А також інформування населення через маркування про можливий вплив на здоров'я тієї чи іншої домішки, яку застосовували, надаючи можливості споживачеві самому вирішувати – купувати цей продукт чи ні.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Європейські вимоги до харчових добавок: Довідник. – Львів: Ленорам, 1997. – 126 с.
2. Попович Н.А. и др. К оценке опасности применения синтетических пищевых красителей // Современные проблемы токсикологии. – 2000. – № 2. – С. 33–39.
3. Смоляр В.І. Проблеми використання харчових добавок в Україні // Тези доповідей Міжнародної науково-технічної конференції / НУХТ. –К., 1998. – С. 53.

Рекомендує до друку науковий керівник доцент О.В. Машкова

1. Дайнеко П.М. Порівняльна характеристика харчових домішок у продуктах харчування в Україні та країнах Європейського Союзу / П.М. Дайнеко// Магістерські студії. Альманах. Вип. 15 (2). – Херсон. ХДУ, 2015. – С. 65-66