

СПОСОБИ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ СОУСІВ

Коломоєць А.А., гр. ПТ-17

Науковий керівник – ст. викл. Василець К.К.

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Харчування відноситься до найважливіших факторів, що суттєво впливають на стан здоров'я людини, її працездатність, тривалість життя. Сучасний ринок соусів дуже різноманітний і гнучкий, найпопулярнішим соусом серед споживачів є кетчуп. Основними тенденціями у розвитку соусного сегменту у всьому світі є орієнтація споживачів на здорове харчування, бажання споживати екологічно чисту продукцію та інтерес до нових та оригінальних смаків.

Технологія виробництва кетчупу досить легка, але попри такі звичайні операції з сировиною більшість виробників кетчупу вдаються до фальсифікації, додаючи до складу барвники, консерванти та заборонені речовини. Головним інгредієнтом кетчупу є томатна паста. Її вміст може досягати до 40%, тому її часто розбавляють яблучним пюре. Звісно, що такі дії впливають на смак і колір соусу, тому виробники використовують барвники і додаткові смакові речовини.

Серед них є барвник Понсо Е 124. Він входить до 6 барвників, які можуть викликати гіперактивність у дітей. У США, Фінляндії і Норвегії барвник Е124 включений в список заборонених речовин, як канцероген, який може спровокувати розвиток онкологічних захворювань. Задля подовження терміну зберігання кетчупу виробники додають консерванти. Найпопулярнішими є сорбат калію (Е 202) і бензоат натрію (Е 211). Майже всі виробники перевищують допустиму норму вмісту глутамату натрія Е 621. При систематичному вживанні Е 621 у великих кількостях у людини може спостерігатися ряд побічних ефектів у вигляді головного болю, підвищеного потовиділення, почервоніння обличчя і шиї, посиленого серцебиття, болів у грудях, загальної слабкості тощо. Також цей підсилювач смаку Е 621 негативно впливає на головний мозок, порушує психіку дітей, погіршує стан здоров'я людей, які мають бронхіальну астму, призводить до руйнування сітківки ока і глаукоми.

Кетчуп займає 3 місце серед шкідливих продуктів харчування. Покращити таке становище може лише дотримання оригінальної рецептури і технологічних операцій, використання якісної, безпечної та екологічно чистої сировини.