

О.О. Лісніченко, канд. екон. наук, доц. (ХДУХТ, Харків)
К.К. Василець, ст. викл. (ХДУХТ, Харків)

ОСНОВНІ ТЕНДЕНЦІ БЕЗПЕЧНОГО ВИКОРИСТАННЯ ХАРЧОВИХ ДОБАВОК, ЯКІ ПОДОВЖУЮТЬ ТЕРМІН ЗБЕРІГАННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Технічний прогрес у харчовій промисловості будується на досягненнях науки, у тому числі науки про харчування. Він пов'язаний з новими технологічними можливостями, які з'являються в результаті досягнень науки й техніки. На нього впливає погіршення екологічної ситуації, жорстка конкуренція на ринку. Все це приводить до вдосконалення технології одержання традиційних продуктів харчування, яке неможливе без застосування харчових добавок.

Санітарні правила і норми по застосуванню харчових добавок, затверджені Міністерством охорони здоров'я України, пропонують наступне визначення терміну харчові добавки це природні або синтезовані речовини, що вводять навмисно в харчові продукти, з метою їхнього збереження й (або) надання їм заданих властивостей.

Звичайно харчові добавки розділяють на кілька груп:

- речовини, що регулюють смак продукту (ароматизатори, смакові добавки, підсолоджуючі речовини, кислоти й регулятори кислотності та ін.);
- речовини, що поліпшують зовнішній вигляд продукту (барвники, стабілізатори кольору);
- речовини, що регулюють консистенцію й формують текстуру (загущувачі, драглеутворювачі, стабілізатори, емульгатори);
- речовини, що збільшують терміни зберігання продуктів харчування.

Головними представниками групи харчових добавок, що продовжують термін зберігання харчових продуктів є консерванти та антиоксиданти.

Консерванти – речовини, які пригнічують розвиток мікроорганізмів, підвищують стійкість виробів при зберіганні і тим самим збільшують термін їх придатності. В харчовій промисловості використовується консервант сорбінова кислота (вважається одним з найбезпечніших консервантів) та її солі (E200 – E202), бензойна кислота та її солі (E210 – E213), оцтова кислота та її солі (E260, E261), мурашина кислота та її солі (E236 – E238) тощо. До групи консервантів входять також нітроти (E249, E250), спектр дії яких на м'ясо настільки значний, що їх можна розглядати не як харчову добавку, а як один з компонентів м'ясного продукту. Нітроти

змінюють колір м'яса, його смак, підвищують стійкість продуктів при зберіганні. Норму додавання консервантів обов'язково вказують на рецептурі.

Антиоксиданти – речовини, які сповільнюють окиснення жирів, в першу чергу ненасичених жирних кислот, що входять до їх складу. У виробництві м'ясних продуктів широко використовують аскорбінову кислоту (E300 та її солі (E301 – E303)). Вони є не тільки антиоксидантами, але і стабілізаторами забарвлення м'яса. Кількість антиоксидантів вказується у рецептурі і їх вміст в готовому продукті повинен бути обмежений. Як антиоксиданти часто застосовують препарати каротинів та токоферолі.

У відповідності до Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів» використання харчових добавок у виробництві харчових продуктів можливе тільки після їхньої реєстрації центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я. Згідно з наказом № 222 від 23.07.1996 року «Про затвердження Санітарних правил і норм по застосуванню харчових добавок», необхідно обов'язково дотримуватись рекомендацій затверджених Міністерством охорони здоров'я.

Хімічні консерванти не повинні погіршувати органолептичні властивості продуктів. Не дозволяється вводити хімічні консерванти у продукти масового споживання, такі як: молоко, борошно, хліб, свіже м'ясо, спеціалізовані дієтичні продукти і продукти дитячого харчування, а також у вироби, які позначаються як «натуральні». Харчові продукти або вироби, у які надходять консерванти з сировиною або напівфабрикатами (вторинне надходження), повинні відповідати (щодо наявності та вмісту консервантів) вимогам, встановленим для готового продукту.

Для консервування продуктів можна використовувати комбінації не більш ніж з двох хімічних консервантів. При цьому сумарна концентрація консервантів у продукті не повинна перевищувати концентрацію того консерванту, який має меншу межу.

Введення антиоксидантів у жири допускається тільки при виробництві харчових жирів, призначених для тривалого зберігання (більше трьох місяців). Антиоксиданти слід вводити у високоякісні свіжі жири. В одному харчовому продукті може використовуватись тільки один антиоксидант, не беручи до уваги синергістів.

Отже, дотримання та вдосконалення санітарного законодавства, контроль на виробництві та подальші дослідження безпечного використання харчових добавок можна вважати перспективними, пріоритетними та життєво важливими завданнями сьогодення.