

УДК 621.326

Грицюк К., Захарова М. - ст. гр. ХК-21

Тернопільський державний технічний університет імені Івана Пулюя

ЗАСТОСУВАННЯ БІОЛОГІЧНО АКТИВНИХ ДОБАВОК. КОРИСТЬ ТА БЕЗПЕКА

Науковий керівник: старший викладач Джур Я.Б.

Харчові добавки - це природні сполуки і хімічні речовини, які самі по собі не використовуються в їжу, але в обмежених кількостях свідомо вводяться в продовольчі товари. Мета - надання продуктам певних властивостей: збереження структури, кольору, запаху, збільшення стійкості до різних видів псування.

Дозвіл на застосування добавок видається спеціалізованою міжнародною організацією - Об'єднаним комітетом експертів з харчових добавок і контамінантів (забруднювачів). В межах Європейської Спільноти діє аналогічна комісія. Цей комітет визначає так зване допустиме добове вживання харчових добавок організмом людини. Як правило назва харчової добавки на етикетки не виноситься, на ній ставиться лише індекс останньої: Е 103, Е 210 і т.п.

Згідно системи Комісії розробки стандартів на продовольчі товари, класифікація харчових добавок є такою:

Е 100 - Е 182 - барвники. Вони поділяються на натуральні і синтетичні. Однак, треба пам'ятати, що продукти типу какао, вишневого, бурякового соків до барвників не належать.

А от якщо з вишень промисловим засобом приготувати концентрований препарат, то отримана речовина і буде називатися барвником.

Е 200 - і далі - консерванти - сприяють довгому зберіганню продуктів харчування.

Е 300 - і далі - антиоксиданти, або антиокислювачі - затримують окислення і таким чином зберігають продовольчі товари від псування, за дією подібні до консервантів.

Е 400 і далі - стабілізатори - зберігають задану консистенцію продукції. Е 500 і далі - емульгатори - підтримують певну структуру продуктів харчування, сприяють рівномірному розподілу жирів.

Е 600 - і далі - ароматизатори та підсилювачі смаку.

Е 700-Е 800 і далі - запасні індекси.

Е 900 і далі - антифламінги - протипінні речовини, які знижують піну, наприклад, під час розливання соків та інших напоїв.

Сюди, а також в групу Е 1000, входять речовини для утворення глазури, підсолоджуючі речовини для соків і кондитерських виробів, добавки, які запобігають злипанню солі, цукру, речовини для обробки борошна, крохмалю, різні ферменти та інше. І хоч існує декілька тисяч харчових добавок, але остаточне рішення про доцільність і можливість використання їх у харчовій промисловості, а також дозвіл на реалізацію товарів, в складі яких вони є, приймає кожна країна самостійно .

У нашій державі заборонено застосовувати при виробництві продуктів харчування алюмінієву пудру, закордоном її використовують в кондитерській промисловості для надання поверхні виробів блиску.

Небезпека для людини полягає в тому, що такі сполуки , якщо вони вжиті лише один раз, є нешкідливими, але при регулярному надходженні в організм - можуть суттєво вплинути на функції організму.