

Содержание усилителей вкуса и аромата в рационах питания населения Республики Беларусь

В настоящее время пищевые добавки широко используются в пищевой промышленности. Перечень разрешенных к применению пищевых добавок, в том числе усилителей вкуса и аромата, установлен в техническом регламенте Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «О безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Согласно требованиям ТР ТС 029/2012 применение пищевых добавок не должно увеличивать степень риска возможного неблагоприятного действия пищевой продукции на здоровье человека.

Проведенный специалистами республиканского унитарного предприятия «Научно-практический центр гигиены» (далее – Центр) анализ использования усилителей вкуса и аромата при производстве пищевой продукции показал, что из разрешенного нормативными актами перечня усилителей вкуса и аромата использование глутаминовой кислоты и ее солей (Е620–Е625) составляет 86 %, гуаниловой кислоты и ее солей (Е626–Е629) и инозиновой кислоты и ее солей (Е630–Е633) – 14 %. При этом в 88 % случаев применение находят только натриевые соли указанных кислот, 12 % составляют калиевые, кальциевые и аммонийные соли. Согласно рецептурам гуанилат и инозинат натрия в рецептурах не применяются отдельно, а только в сочетании с глутаматом или друг с другом.

Для оценки безопасности применения глутаминовой кислоты и ее солей при производстве пищевой продукции специалистами Центра изучено поступление Е620–Е625 с отдельными группами пищевых продуктов. Анализ полученных результатов свидетельствует, что наибольший вклад в суточное поступление усилителей вкуса и аромата с рационом вносят колбасные изделия – 15,56 мг/сут, концентраты первых и вторых обеденных блюд – 11,56 мг/сут, соусы промышленного производства – 11,42 мг/сут. Значимыми источниками поступления с рационом Е620–Е625 являются хлебобулочные изделия, мясные и рыбные продукты поступление с которыми обсуждаемых пищевых добавок составляет 7,84 мг/сут, 6,65 мг/сут, 6,19 мг/сут, соответственно.

Анализ фактического питания и структуры потребления пищевых продуктов населением республики показал, что основными источниками поступления пищевых добавок Е620–Е625 с рационом питания являются: колбасные изделия и мясные продукты, переработанная рыбная продукция, мясные и рыбные полуфабрикаты, концентраты первых и вторых обеденных блюд, соусы, хлебобулочные изделия, пряности и приправы. При этом гигиеническая оценка содержания Е620–Е625 свидетельствует о допустимом их содержании в рационе.

Результаты проведенных исследований указывают на надежность действующих в Республике Беларусь максимально допустимых уровней содержания пищевых добавок Е620–Е625 в пищевой продукции, установленных в ТР ТС 029/2012.