



Гигиеническая оценка основных источников поступления с рационом
питания усилителей вкуса и аромата на основе анализа рецептов

Цемборевич Н.В., Езерская А.Ю.

Республиканское унитарное предприятие
«Научно-практический центр гигиены», г. Минск

Согласно требованиям технического регламента Таможенного союза ТР ТС 029/2012 применение пищевых добавок не должно увеличивать степень риска возможного неблагоприятного действия пищевой продукции на здоровье человека.

В июле 2017 года группа EFSA по пищевым добавкам и источникам пищевых веществ в пищевых продуктах (ANS) представила результаты исследований, позволяющих переоценить безопасность глутаминовой кислоты и ее солей при использовании в качестве пищевых добавок E620-E625, определив допустимая суточная доза (ДСД) для человека пищевых добавок E620-E625 – не более 30 мг/кг/сут.

До опубликования результатов исследований в официальных источниках (спецификации JECFA) отсутствовали данные о допустимом суточном поступлении глутаминовой кислоты и ее солей в качестве пищевых добавок, установив его уровень как «не определен»

Группы продуктов, с которыми в рацион питания поступает наибольшее количество усилителей вкуса и аромата

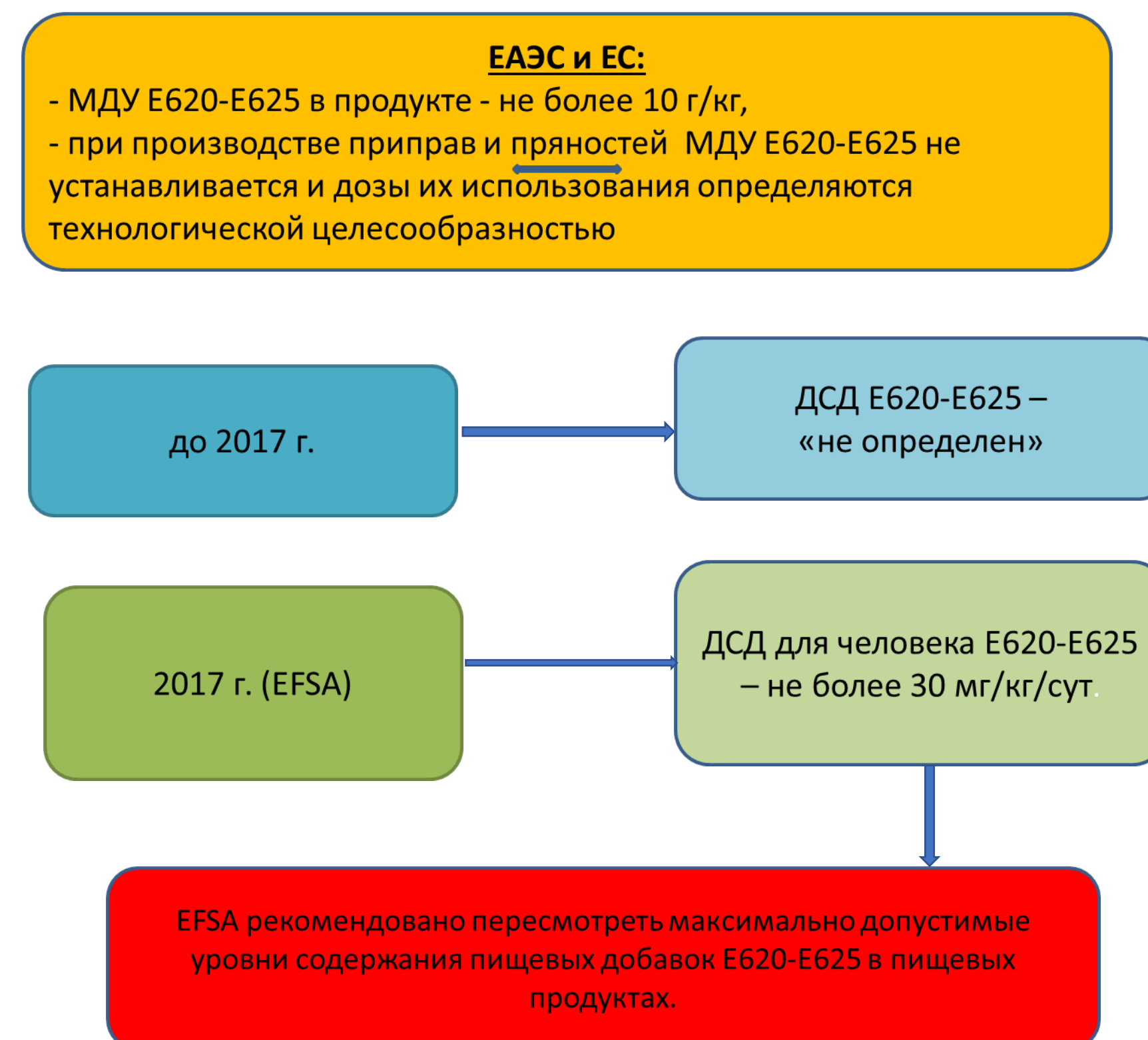
Группы пищевой продукции	Минимальное поступление, мг/сут	Максимальное поступление, мг/сут	Среднее поступление, мг/сут
Колбасные изделия	1,2	160,0	15,56
Мясные продукты	0,5	21,2	6,65
Рыбные продукты	0,5	50,0	6,19
Концентраты первых и вторых обеденных блюд (в готовом к употреблению виде)	5	25,0	11,56
Соусы	1	180,0	11,42
Хлебобулочные изделия	0,5	85,4	7,84
Пряности, приправы			

Распределение пищевых добавок
по использованию при производстве
пищевых продуктов



Расчет содержания глутаминовой кислоты и ее солей (E620-E625) в рассмотренных рецептурах пищевых продуктов показал, что содержание пищевых добавок E620-E625 не превышает максимально допустимые уровни, установленные в нормативных актах: пищевые продукты не более 10 г/кг, приправы и пряности – согласно технической документации

Переписка: pitanie_f@rspch.by



Проведен анализ рецептов колбасных изделий и мясных продуктах (28 рецептов), полуфабрикатов мясных (26 рецептов), концентратов первых и вторых обеденных блюд (23 рецептуры), соусов (15 рецептов), хлебобулочных изделий (17 рецептов), пряности и приправы (15 рецептов).

Анализ показал, что из разрешенного нормативными актами перечня усилителей вкуса и аромата рецептурами предусмотрено использование глутаминовой кислоты и ее солей (E620-E625) – 86 % рецептов, гуаниловой кислоты и ее солей (E626-E629) и инозиновой кислоты и ее солей (E630-E633) – 14 % рецептов

Согласно рецептурам гуанилат и инозинат натрия в рецептурах не применяются отдельно, а только в сочетании с глутаматом или друг с другом.

Распределение солей глутаминовой, гуаниловой
и инозиновой кислот
при производстве пищевых продуктов



Расчетное содержание пищевых добавок
E620-E625 в различных группах пищевых продуктов

Группы продуктов	Содержание E620-E625, г/кг
Колбасные изделия	4,3-8,2
Мясные продукты	3,2-6,7
Мясные полуфабрикаты	5,5-8,4
Концентраты первых и вторых обеденных блюд (в готовом к употреблению виде)	4,6-9,5
Соусы	3,2-5,9
Хлебобулочные изделия	3,6-6,2
Пряности, приправы	45-65