

Пищевые добавки - это натуральные и синтетические вещества, вводимые в процессе производства, хранения и транспортировки в пищевые продукты с целью улучшения технологического процесса, продления сроков хранения, придания продуктам заданных качественных показателей. Они не имеют пищевого значения, и в лучшем случае инертны, в худшем способны оказывать неблагоприятное влияние на организм. В продукты добавляют подсластители, ароматизаторы, загустители, консерванты и красители.

Каждый из нас должен знать, что означают надписи на упаковках, и, что подразумевают буквенные обозначения пищевых добавок.

В Европейском сообществе существует комиссия по разрешению на применение пищевых добавок. Отсюда и обозначение пищевых добавок буквой «Е».

Пищевые добавки несут разные функции, именно на этой основе они делятся на группы.

Пищевую ценность продуктов улучшают питательные добавки. Они увеличивают содержание витаминов, микроэлементов, клетчатки, жиров и углеводов.

Функция длительной сохранности продуктов лежит на антиоксидантах. Благодаря им продукты достаточно долгое время не портятся и сохраняют их внешний вид и вкусовые качества.

Существуют специальные пищевые добавки, которые помогают приобрести продуктам необходимый внешний вид. Благодаря этим добавкам, например, сливки взбиваются в нежную пену, а молоко свертывается в кефир.

Наверное, самые известные пищевые добавки – это консерванты. Они сохраняют

продукты и не допускают потери вкусовых и питательных качеств. В древности в качестве консервантов использовались сахар, соль, дым для копчения. Сегодня эта обязанность лежит на бензоате натрия или на бензоате калия. Распространенным консервантом является также уксус. Сухие овощи и фрукты сохраняют при помощи сульфитов и диоксида серы. Пропионаты не дают портиться молоку и муке, задерживая рост плесени.

Еще одна группа пищевых добавок, вызывающая много споров – красители. В продукты питания добавляют, как натуральные, так и синтетические красители. В последние годы натуральные красители используются чаще. Такие красители добывают из растений и при их использовании продукты питания остаются экологически чистыми и не теряют своей пользы.

Для улучшения текстуры продуктов используются текстуранты. Консервированные помидоры остаются крепкими за счет добавленного кальция, а фосфаты делают текстуру продуктов более мягкой.

Для придания густой консистенции жидким и полужидким продуктам используются эмульгаторы, а в хлебобулочные изделия добавляется разрыхлитель, благодаря которому хлеб получается мягким и пышным.

Сахар – это естественный подсластитель, но из-за его высокой калорийности в продуктах чаще используют искусственные вещества. Некоторые из них в 200 раз слаще сахара, при практически нулевой калорийности, поэтому научная работа и исследования в области улучшения внешнего вида продуктов и качества пищевых добавок не прекращается.

Наряду с ними, используются и иные пищевые добавки, которые пользу для здоровья не приносят. Сюда относятся нитриты, которые добавляют в копченую колбасу, и различные искусственные красители, легко узнаваемые по слишком яркому цвету и неестественному запаху.

Чтобы купить качественный продукт, который будет содержать только экологически чистые пищевые добавки, следует обратить внимание на упаковку, на которой указана

полная их характеристика. Это не просто интерес к содержанию упаковки, это внимательность к своему здоровью.

Требования к безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств изложены в техническом регламенте Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Совет Евразийской экономической комиссии принял решение о внесении изменений в данный техрегламент.

Изменения являются комплексным документом, они предусматривают актуализацию пяти разделов техрегламента и 29 приложений к нему, включая перечни разрешённых для пищевой продукции пищевых добавок и разрешённых для ароматизаторов вкусоароматических веществ.

В частности, изменениями предусмотрено:

- исключение из перечня разрешённых пищевых добавок 19 позиций, утративших свою актуальность, а также дополнение 6 позициями;
- расширение перечня ферментных препаратов и перечня вкусоароматических веществ;
- корректировка области применения отдельных пищевых добавок и редакция наименований групп пищевой продукции, в том числе с учётом современной номенклатуры.

Коллегия Евразийской экономической комиссии утвердила порядок введения в действие изменений № 2 в технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012). Это необходимо для поэтапного перехода промышленности и бизнеса стран Евразийского экономического союза на новые требования, установленные в отношении этой продукции.

Изменения №2 в ТР ТС 029/2012 приняты Решением Совета Комиссии от 29 августа 2023 года № 84 и вступают в силу 27 февраля 2024 года.

Решением предусмотрен переходный период – 36 месяцев – для действия документов об оценке соответствия продукции (пищевых добавок, в том числе комплексных, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств, а также пищевой продукции, их содержащей), оформленных до вступления в силу изменений, а также для производства и выпуска в обращение такой продукции.

Порядок введения в действие изменений включает в себя норму о том, что допускаются с даты вступления в силу изменений производство и выпуск в обращение пищевой продукции, содержащей пищевые добавки, ароматизаторы и остаточные количества технологических вспомогательных средств, при наличии документов об оценке соответствия таких пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, выданных или принятых до даты вступления в силу изменений и действующих 36 месяцев. Также предусмотрен переходный период 36 месяцев для маркировки пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств и пищевой продукции, изготовленной с их применением