

Пальмовое масло под подозрением

Белорусские ученые в настоящее время проводят исследования пальмового масла на предмет его пригодности для использования в пищевой продукции

— Пока полученные результаты не обнадеживающие. Мы считаем, что стоит побережиться от использования технического пальмового масла, — заявил на днях генеральный директор Научно-практического центра Национальной академии наук по продовольствию **Зенон ЛОВКИС**. — Конечные результаты еще не получены, итоги исследования станут известны в конце нынешнего года.

По словам специалиста, совместно с латвийскими коллегами проводится работа над созданием методики определения вредных для организма трансизомеров жирных кислот и их вычленения, в том числе в пальмовом масле. Кроме того, планируется вместе с российской стороной провести клинические испытания и широкие исследования по применению пальмового масла.

— В странах Балтии к этому продукту относятся категорично: использование пальмового масла в пищевой про-

дукции запрещено, — отметит Зенон Ловкис. — Оно может применяться только для технических целей. При этом прямого запрета на использование пальмового масла в пищевых целях в Евросоюзе нет, но оно не рекомендовано к применению.

Пальмовое масло — растительное масло, получаемое из мясистой части плодов масличной пальмы. Во всем мире его используют для приготовления заменителей молочного жира, эквивалентов масла какао, начиночных жиров, жиров для глазури и пр. В чистом виде пальмовое масло используется как мас-

ло для жарки. Данный продукт содержит насыщенные жиры, которые способны повышать уровень холестерина в крови и провоцировать развитие атеросклероза, тромбоза сосудов, заболеваний сердца, ожирения.

**Подготовил
Александр
НЕСТЕРОВ**

