

# Как по маслу

Белорусские  
ученые  
выяснят,  
насколько  
вредны  
популярные  
добавки в продукты  
питания

Сергей ВОЛКОВ

**У**ченые Национальной академии наук совместно в российскими коллегами проводят исследования, в ходе которых они выяснят, стоит ли запрещать пальмовое масло.



Об этом в ходе недавней онлайн-конференции по проблемам питания заявил генеральный директор Научно-практического центра НАН РБ по продовольствию Зенон Ловкис. По его словам, работа будет закончена в конце года.

К исследованиям подтолкнула инициатива депутатов российской Госдумы РФ, которые предложили запретить в Таможенном союзе производство продуктов с использованием пальмового масла. Проект постановления был направлен в Евразийскую экономическую комиссию.

В этом вопросе законодатели руководствуются зарубежным опытом. К примеру, в странах Балтии использование пальмового масла в пищевой продукции уже запрещено. В Евросоюзе – не рекомендовано. Последнее означает, что каждая страна сама вправе решать судьбу этой добавки.

Пальмовое – это один из видов растительного масла, который получают из плодов масличной пальмы, а точнее, из их мясистой части. Оно получило широкое распространение при производстве кондитерских жиров. Его добавляют в торты, шоколадные батончики, вафли и прочие продукты.

Для производителей в пальмовом масле – одни плюсы. Оно дешевое, улучшает внешний вид и вкус продуктов, а кроме того – значительно увеличивает сроки хранения. Когда обычные жиры начинают таять, жиры на основе пальмового масла держат форму.

Однако Всемирная организация здравоохранения в 2005 году рекомендовала уменьшить потребление пальмового масла – для снижения риска заболеваний сердца. Выяснилось, что организм человека не может эффективно перерабатывать этот жир, в результате чего он оседает на стенках кровеносных сосудов и нарушает кровообращение.

К какому выводу придут белорусские ученые, покажет время. А пока медики рекомендуют повнимательнее изучать упаковки с шоколадными батончиками и прочими сладостями. И – не злоупотреблять приемом таких продуктов.