

Тонкости этикетки



Противостояние ученых и производителей: действительно ли химический состав продуктов питания соответствует тому, что указан на упаковке

Помогает пищеварению, снижает риск развития диабета, инфекционных заболеваний — нет, мы сейчас не о лекарствах. В последние годы прилавки магазинов пестрят так называемыми обогащенными продуктами, в привычный состав которых включены про- и пребиотики, витамины, макро- и микроэлементы и так далее. Сегодня потребитель внимательно читает состав

того или иного продукта, заботясь о том, чтобы там не было переизбытка соли и сахара, глютена и ГМО. Но всегда ли можно верить этикеткам? В вопросе, не без помощи ученых, разбиралась корреспондент «Рэспублікі».

Путь к здоровью лежит через желудок

Доля рынка обогащенных продуктов во всем мире растет. Есть страны, где он развивается особенно активно. Например, в Японии рынок продовольствия наполовину состоит из таких товаров, в США — на четверть. Объемы продаж, по прогнозам организации GrandViewResearch, к 2024 году во всех странах по отношению к 2015 году вырастут практически вдвое. Впрочем, они уже исчисляются миллионами долларов. Самыми популярными в линейке обогащенных товаров считаются молочные продукты, напитки, кондитерские изделия и выпечка. Но зачем они нужны? Для профилактики разных заболеваний, укрепляющего действия на организм, и в целом являются залогом того, что называется здоровым образом жизни. Ведь, как гласит небызыизвестная пословица, мы то, что мы едим.

Наши ученые считают, что обогащенные, или функциональные, пищевые продукты (ФПП) могли бы помочь решить проблемы некоторых регионов, где в рационе у людей дефицит йода, кальция, магния, витаминов, там, где в целом питаются неправильно. Но, невзирая на большой опыт по разработке ФПП у нас в стране, внедрение их на местный потребительский рынок, по мнению экспертов, крайне недостаточно и составляет около 10 процентов.

Оправданна ли такая осторожность? Вполне. Ведь теория и практика иногда расходятся. Как иногда расходятся и заявленные количества биологически активных веществ (БАВ) на этикетках с реальным составом товара. И у наших, и у зарубежных производителей. А ведь изготовитель гарантирует!

Написанному верить

Конечно, на несоответствие заявленным качествам влияют не только БАВ. Состав продукта, объясняет заместитель генерального директора по стандартизации и качеству продуктов питания НПЦ НАН по продовольствию Елена Моргунова, может меняться, например, из-за использования в производстве сельхозпродукции новых средств защиты растений, препаратов для лечения животных:

— Все это потенциально может загрязнять пищевую продукцию. Учитывая все риски, необходимо системно контролировать показатели ее безопасности и качества. Центр по продовольствию хоть контролирующую функцию и не выполняет, но такие

мониторинги регулярно проводит. Например, выполняя задачи Правительства, министерств и ведомств. Мы можем взять из торговой сети определенный ассортимент и проверить его на соответствие заявленным на маркировке показателям. В прошлом году проверили почти 13 тысяч образцов продукции. Нарушений пусть и немного, но они есть.

Например, иногда речь идет о замене продуктов животного происхождения растительными. Для здоровья неопасно, но, как ни крути, имеет место фальсификация — ввод покупателя в заблуждение. Есть и другие случаи, например, касающиеся несоответствия по заявленным микробиологическим показателям. Их в дарах моря выявлено 0,2 процента на более чем три тысячи образцов. Здесь, проще говоря, обнаружены паразиты. Есть нюансы с консервами, где обнаруживают нитраты и нитриты. Такие результаты зафиксированы в 2,4 процента случаев на 3 тысячи образцов. Откуда в консервах нитраты? Все просто: для их изготовления применяется растительное сырье, которое выращивается с использованием средств для защиты растений. А вот в картофеле, и в нашем, и в зарубежном, превышения по нитратам не нашли.

В прошлом году центр обследовал на соответствие маркировке около 40 образцов детских молочных и безмолочных каш. Здесь недочеты в большей степени касались витаминного и минерального состава. От 10 до 60 процентов продукции имели те или иные расхождения с заявленными показателями железа, калия, кальция и магния, витаминов группы В и витамина С.

Маркетинг или устаревшая методика?

Маркетологи, действительно, порой в желании привлечь на свою сторону покупателя выходят за рамки приличий, пытаясь приукрасить реальные данные. А покупатель привык написанному верить.

— На самом деле все не так страшно, — заверяет Елена Моргунова. — Проблема зачастую кроется всего лишь в устаревшей методике подсчетов.

Многие производители до сих пор пользуются советской таблицей химического состава продукции — таблицей Скурихина, из-за которой и бывают расхождения с тем, что заявлено. Ее нужно менять. Производитель зачастую не стремится недоложить или нарушить — просто расчеты из-за старых методик не совсем корректные.

— Сейчас мы выполняем очень важную и амбициозную задачу — для таких расчетов совместно с НПЦ гигиены Минздрава готовим наши национальные таблицы, в соответствии с мировыми требованиями. Так что, надеемся, таких расхождений станет меньше.

Однако это дело ближайшего, но будущего. Пока же такие огрехи — на совести производителя. Наказывать его, по сути, не за что — несоответствие маркировке не делает продукцию опасной для нашего с вами здоровья. Нет, контролирующий орган производителя известит. Но дальше — исправлять ситуацию или оставить все как есть — дело за ним. Другой вопрос, это откорректирует рынок. И предприятие, которое бережет лицо, тут же исправится.

Впрочем, пока у недобросовестного производителя есть еще одна лазейка для увеличения продаж низкокачественных или даже вредных для здоровья продуктов. Пока научную экспертизу проходят только новые БАВ, а не сами продукты с их использованием, такая опасность остается, убеждены белорусские ученые и медики. Именно об этом говорили на последнем заседании межведомственного координационного совета по проблемам питания при Академии наук. Как точно резюмировал директор Департамента ВОЗ по питанию и здоровому развитию Вера Артеага. Тонкости этикетки

Франческо Бранка, сладости с добавлением витаминов полезнее не становятся. В конечном итоге они только вредят здоровью.

Согласна с ним и Елена Моргунова:

— Да, прежде чем вынести на маркировку обогащающий компонент, нужно пройти согласование в Минздраве. Все добавки, почти как лекарства, до выхода на рынок проходят доклинические и клинические исследования на экспериментальных животных. И только потом в том или ином количестве, в том или ином продукте добавку использовать разрешается. Но это только полдела. Сейчас ставится задача пойти еще дальше, создав аргументированную и доказательную базу полезности не только самой добавки, но и продукции с ее использованием. То есть, условно говоря, если у нас шоколад изготовлен с использованием мальтита, он содержит меньше сахара, и вы будете меньше подвержены риску сахарного диабета. Профилактическое или лечебное назначение продукта должно быть доказано — это одна из наших сегодняшних глобальных задач. Мы направлены на здоровое питание, ведь это 80 процентов залога здоровья.