

# БЕЗПЕКА ЗАСТОСУВАННЯ ХАРЧОВИХ ДОБАВОК

**О.М. Полумбрик**

**О.А. Топчій**

*Національний університет харчових технологій*

До харчових добавок відносять природні, або штучно отримані речовини, що додаються до сировини, напівфабрикатів чи готових продуктів для надання їм високих якісних показників (збереження поживних властивостей, збільшення терміну зберігання, здешевлення чи полегшення технологічної обробки сировини, покращення органолептичних властивостей тощо). В Україні кількість харчових добавок, які використовуються у харчовій промисловості, перевищує 250, загалом біля 30 функціональних класів, а саме: антиоксиданти, барвники, консерванти, підсолоджувачі, стабілізатори, емульгатори, модифіковані крохмалі тощо. Переважна більшість харчових продуктів, які випускаються промисловістю, містять харчові добавки. Лише при виготовленні продукції для дитячого харчування використання таких добавок обмежене. Всі харчові добавки поділяють загалом на 3 класи — природного походження, їх аналоги і синтетичні.

Вважається, що добавки природного походження менш токсичні, ніж синтетичні, і їм віддається перевага при використанні, хоча токсичність природних сполук потребує в кожному окремому випадку додаткових досліджень.

Встановлені граничне допустимі рівні харчових добавок в продуктах чи

добова допустима доза (ДДД) споживання харчових продуктів. Тривогу викликає все більш широке використання у ковбасному виробництві ароматизаторів м'яса, нітритів, фосфатів.

Медичними дослідженнями доведено, що ці сполуки характеризуються різноманітністю токсичної дії — змінюються склад і функції гемоглобіну, зменшуються коефіцієнти фосфорилування у мітохондріях, як наслідок порушується синтез АТФ — один із основних процесів життєдіяльності людини.

Надмірне використання фосфатів у виробництві ковбас може викликати порушення співвідношення Са : Р у організмі і таким чином вливати на кальпикапії судин.

Нітрит натрію, який служить консервантом, крім того, має мутагенну дію.

## ЧАСТИНА 1

15 — 16 квітня 2013 р.

### **Київ НУХТ 2013**

Міжнародна наукова-технічна конференція Технічні науки, стан, досягнення і перспективи розвитку м'ясної оліє жирової та молочної галузей 22-23 березня 2012р. с12-13