

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

**Національному університету харчових
Технологій 130 років**

**МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ**

***„ОЗДОРОВЧИ ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ ТА ДІЄТИЧНІ
ДОБАВКИ: ТЕХНОЛОГІЇ, ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕКА”***

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

22-23 травня 2014 р.

КИЇВ НУХТ 2014

5. Про Українське законодавство як регулятора виробництва і використання харчових добавок і ароматизаторів

Наталія Фролова

Національний університет харчових технологій

Протягом останніх десятиріч в усьому світі потужно нарощується виробництво харчових добавок. Світ змінюється і вимагає прискорення і раціоналізації в усіх галузях промисловості, в тому числі виробництві харчових продуктів.

В гострій конкурентній боротьбі без використання харчових добавок виробникам важко розраховувати на прибутковий збут своєї продукції. Аналітики констатують, що сьогодні темпи зросту виробництва харчових добавок випереджають випуск харчових продуктів на душу населення [1].

Слід зауважити, що до введення в дію у 2005 р. національного Закону «Про внесення змін до Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів і продовольчої сировини» ароматизатори входили до групи «харчові добавки». Зараз харчові добавки (ХД) та ароматизатори (А) – представляють дві окремі групи харчових інгредієнтів [2].

Статистики підраховували, що кількість ХД і А, які використовують у харчових технологіях досягає 5000 найменувань, зокрема в США їх кількість перевищує 1500, в країнах ЄС досягає 1200, в Росії – 415, в Германії – 350, в Україні – 221.

До початку 90-х років ХХ ст. вживання ХД і А в Україні було обмеженим, порівняно із країнами Європи та США. В 2000 році, згідно з Постановою Кабінету Міністрів, було дозволено використання 224 добавок, в 2011 році – вже 421. За оцінкою аналітиків [3] вітчизняний ринок ХД і А у 2009 р. оцінювався в 4,1 млрд долл. До 2015 р. об'єми ринку зростатимуть до 8,7 млрд долл.

Ринок ХД і А в Україні представлений великою кількістю іноземних та вітчизняних компаній [5]. У переважній більшості, на харчових підприємствах контроль якості застосовуваних ХД обмежується перевіркою супровідної документації, оцінкою технологічної доцільності їх застосування, стійкістю до технологічних впливів, тривалістю зберігання без втрати кондиційних властивостей.

В разі використання ароматизаторів не контролюється природа носіїв аромату, їх компонентний склад, що поширює можливості застосування в харчових продуктах ароматичних компонентів без гарантії їх безпеки [6].

З 20 січня 2011 року в країнах ЄС обов'язковим до виконання став Регламент №1334/2008, згідно якого на етикетці харчових продуктів повинно вказуватися “natural” (натуральний) відносно ароматизатору, який складається винятково з натуральних ароматичних речовин. Терміни «ідентичний натуральному» та «синтетичний» у маркуванні більше не зазначається, слід вказувати «харчовий ароматизатор» [7].

В українському законодавстві використання ХД і А регулюється законом «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини», а контроль над виробництвом і застосуванням ХД і А покладено на Державну санітарно-епідеміологічну службу України та Міністерство охорони здоров'я за нормативними документами.

Перелік харчових добавок, дозволених для використання на території України, наведено в постанові Кабінету міністрів України № 12 від 4 січня 1999 р. «Про затвердження переліку харчових добавок, дозволених для використання у харчових продуктах». З червня 2013 року почав діяти погоджений з Єврокомісією новий «Список харчових ароматизаторів і добавок, дозволених до використання на європейському ринку в харчових технологіях». В контексті європейської інтеграції України нормативна база з ароматизаторів в основному гармонізована з європейською, хоча залишаються і деякі відмінності.

Виробництво якісних, безпечних, конкурентоспроможних харчових продуктів, з дотриманням існуючих правил і норм забезпечить виконання п'яти правил сьогоденного бізнесу, а саме: інновації, інвестиції, натуральність, функціональність та підготовка фахівців з технологій оздоровчих харчових продуктів. І нарешті, виробництво якісних, безпечних харчових продуктів є запорукою здорової, сильної нації Українців.

Література:

1. Позняковский В. М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов. / В. М Позняковский.– Новосибирск : Сиб. университетское изд-во, 2007.–455 с.

2. Закон України "Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини" Верховна Рада України–Офіц.вид.–К.:Парлам.вид-во,1997.–№771.–(бібліотека офіц. видань).(з змінами згідно Закону України від 06.09.2005 № 2809-IV.

3. Обзор рынка пищевых добавок Украины [Електронний ресурс] / Проконсалтинг.//Дата виходу 29.11.2011.– 49 с. – Режим доступу до аналітичного огляду <http://marketing.rbc.ua/publication/2011-11-29%2013:04:23/4737/print>

4. Про затвердження Санітарних правил і норм по застосуванню харчових добавок (Із змінами, внесеними згідно з Наказом МОЗ N 218 (z0569-98) від 23.07.98)

5. Якимчук Т. В. Стан і перспективи розвитку підприємств харчової промисловості України /Т. В. Якимчук // Актуальні проблеми економіки. -К.:Нац. акад. управління,2010. №–4.–С.162-168.

6. Абдурахманов Р.Г. Вкусо-ароматические ингредиенты «Баттер Грейнс» /Р.Г Абдурахманов.// Пищевые ингредиенты. –2007. –№ 12.– С. 17-21

7. Директива Європейської ради по ароматизаторам 88/388 від 15.12.08.