

КРИТЕРІЇ КЛАСИФІКАЦІЇ БІЛКОВІСНИХ ПРОДУКТІВ

Валерій Махинько, Ірина Соколовська, Федір Самбурський

Національний університет харчових технологій

Вступ. Білок належить до найдефіцитніших та найважливіших компонентів харчування. Білкова недостатність – одне з найпоширеніших аліментарних хронічних захворювань у світі. Важливим способом інформування споживача про білкову складову харчового продукту є нанесення на етикетку даних про вміст білка. Проте не всі споживачі здатні самостійно зіставити свої харчові потреби та отриману з етикетки інформацію. Тому нормативні документи щодо маркування харчової продукції рекомендують наносити пояснюючі написи «джерело білка» чи «високий вміст білка» на етикетки певних продуктів.

Матеріали і методи. Розглянуто критерії міжнародних та державних нормативних документів щодо класифікації харчових продуктів за вмістом білка: спільної програми ФАО/ВООЗ зі стандартів на харчові продукти «Кодекс Аліментаріус», технічного регламенту Євразійського економічного союзу (Митного союзу), рекомендацій Консультативних зборів експертів ФАО щодо оцінювання якості білка та проекту нового Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».

Результати. Проведений аналіз вказаних нормативних документів свідчить про існування двох підходів щодо класифікації білковісних продуктів для їх маркування: за ступенем задоволення рекомендованих норм споживання білка та за часткою білка у загальній калорійності харчового продукту. Найпростішою є класифікація згаданого проекту Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», у якому передбачено [1], що джерелом білка може називатися будь-який харчовий продукт, у якому щонайменше 12 % калорійності виробу забезпечується за рахунок білка. А продуктом «з високим вмістом білка» може називатися виріб, у якому за рахунок білка забезпечується щонайменше 20 % загальної калорійності продукту. Подібні норми прописано й у технічному регламенті Митного союзу [2], однак для продукту, що претендує на позначку «джерело білка», вказано уточнення: кількість білка у 100 г твердого продукту чи 100 мл рідини має задовольняти не менше 5 % добової потреби людини у білку. Орієнтацію на певні норми споживання білка спостерігаємо і в рекомендаціях комісії «Кодекс Аліментаріус» [3], однак вони значно конкретніші. Зокрема, «продуктом-джерелом білка» може називатися виріб, у якому міститься не менше: 10 % еталонної кількості білка на 100 г твердого продукту чи 5 % еталонної кількості білка на 100 мл рідкого продукту. Також підставою називатися «джерелом білка» має продукт, що містить не менше 5 % еталонної кількості білка на 100 ккал або не менше 10 % еталонної кількості білка на одну порцію. Щоб

називатися «продуктом з високим вмістом білка», усі вказані вище величини повинні бути перевищені удвічі. Оскільки комісія «Кодекс Аліментаріус» працює під егідою ФАО/ВООЗ, не дивно, що подібні норми сформульовані й в останньому рішенні Консультативних зборів експертів ФАО щодо оцінювання якості білка (квітень 2011 р.) [4]. Проте у цих рекомендаціях висловлено ключове уточнення щодо неможливості заміни якості білка його кількістю. Мається на увазі потреба враховувати не лише загальну кількість наявного у харчовому продукті білка, але і його біологічну цінність. Зокрема, експерти ФАО зазначають, що жоден продукт, незалежно від вмісту білка, не може маркуватися «джерело білка», якщо біологічна цінність білка, що міститься у ньому, визначена за показником амінокислотного числа (скорю), нижча 75 %. Для продуктів, що претендують на позначення «високий вміст білка», амінокислотне число має дорівнювати або перевищувати 100 %.

Висновки. Маркування харчових продуктів додатковими позначками «джерело білка» чи «високий вміст білка» допоможе споживачеві зорієнтуватися у виборі необхідного товару згідно своїх фізіологічних білкових потреб. Однак на сьогодні не розроблено єдиного підходу до класифікації білковмісних продуктів. Більшість нормативних документів беруть до уваги лише кількість білка, хоча останні рекомендації ФАО пропонують враховувати і його біологічну цінність.

Література

1. Проект закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»: (офіц. текст: за станом на 14 березня 2017 р.) / Верховна Рада України. URL: <http://w1.c1.rada.gov.ua/pls/zweb2/webproc34?id=&pf3511=58324&pf35401=378857> (дата звернення: 14.05.2017).
2. Пищевая продукция в части ее маркировки : ТР ТС 022/2011. [Введ. в дію 09 грудня 2011 р., № 881]. URL: <http://www.eurasiancommission.org/ru/act/texnreg/deptexreg/tr/Documents/TrTsPishevkaMarkirovka.pdf> (дата звернення: 14.05.2017).
3. Кодекс Алиментаріус. Маркировка пищевых продуктов. Полные тексты: 4-е издание. Москва.: Издательство «Весь Мир», 2006. 62 с. Також доступний у PDF: ftp://ftp.fao.org/codex/Publications/Booklets/Labeling/FoodLabelling_2005r.pdf (дата звернення: 14.05.2017).
4. Dietary protein quality evaluation in human nutrition : Report of an FAO Expert Consultation. Rome : FAO, 2013. 66 p. Також доступний у PDF: <http://www.fao.org/3/a-i3124e.pdf> (дата звернення: 14.05.2017).