



← Главная

Опубликовано: 30 СЕНТЯБРЯ 11:32 ☆☆☆☆☆

ИСТОЧНИК: НАРОДНАЯ ГАЗЕТА

НАРОДНАЯ ГАЗЕТА



Шарлотка с яблоками

Вкусный рецепт Шарлотки с яблоками с фото пошагового приготовления!!!

Узнать больше

master-recipes.com

Яндекс.Директ



Торт за 15 минут! Смотри видео

Видеорецепт быстрого торта без выпечки! Попробуйте и не разочаруетесь!

Цвет на вкус

Почему не стоит бояться голубого мороженого и зачем пищевой промышленности насекомые кошенили

Розовое пирожное с оранжевой завитушкой, синее печенье, зеленая газировка... Продукты всех возможных цветов радуги смотрят на нас с прилавков, соблазняя своими красочными оттенками. Однажды и я повелась на безмолвный флирт сладкого напитка цвета спелой клубники, к тому же на этикетке красовались герои из любимого мультфильма сына. Вот только, прежде чем дать напиток ребенку, глянула на состав. Не строила иллюзий по поводу большого количества полезных ингредиентов, но и встретить надпись “Содержит краситель, который может оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей”, никак не ожидала. Понимаю, что вряд ли глоток напитка превратит ребенка в гиперактивного непоседу, но зачем вообще в продукт, который, казалось бы, предназначен для детей, класть такую сомнительную добавку? О подноготной всех пищевых красителей мы расспросили кандидата технических наук, доцента кафедры физико-химических методов сертификации продукции БГТУ Зинаиду Егорову

Пищевые красители не изобретение вчерашнего дня. Зинаида Евгеньевна утверждает, что появились они много столетий назад:

— Это были природные краски, получаемые человеком из некоторых растений (например, шафран) и насекомых. Также в качестве красителей использовали минеральные соединения (ультрамарин, свинцовый сурик, киноварь, хромовый свинец, мел, известняк). И те и другие пользовались популярностью, так как значительно улучшали внешний вид изделий, в том числе и пищевых продуктов.

Но со временем выяснилось, что окрашенные такими веществами продукты небезопасны для потребителей и могут приводить к различным заболеваниям. Медики забили тревогу, и уже в XVII—XVIII веках появилось пищевое законодательство, в соответствии с которым либо устанавливались



максимально допустимые количества таких добавок в пище, либо вводился запрет на их использование.

Сегодня применение пищевых красителей на территории нашей страны регулируется несколькими документами, основным из которых является Технический регламент Таможенного союза “Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств” (ТР ТС 029/2012). Данный документ регламентирует не только перечень разрешенных к применению в пищевых продуктах красителей, но и устанавливает предельно допустимое содержание этих добавок. Кроме того, в этом Техническом регламенте содержится список пищевых продуктов, в которых применение красителей запрещено. Это, например, макаронные изделия, томатная паста и соус, кофе и чай, пряности и смеси из них, молоко, сливки, хлеб, специализированная пищевая продукция для питания здоровых и больных детей до трех лет и другие продукты.



Для продукции, при производстве которой разрешены пищевые красители, указаны максимальные уровни их использования. Например, в сахаристых кондитерских изделиях содержание разрешенных красителей не должно превышать 300 мг в килограмме продукта, в жевательной резинке — не более 300 мг/кг, в ароматизированных безалкогольных напитках — не более 100 мг, в мороженом и фруктовом льде вовсе не более 10 мг/кг.

— *Требования к предельно допустимым концентрациям красителей в пищевых продуктах установлены не случайно, — объясняет Зинаида Евгеньевна. — В результате специальных исследований было выявлено, что в больших количествах пищевые красители, независимо от их происхождения, могут оказать негативное влияние на здоровье человека. Но не стоит беспокоиться, что кто-то из отечественных производителей пищевых продуктов будет нарушать перечисленные выше требования безопасности. В нашей стране осуществляется эффективный государственный контроль выполнения требований технических регламентов.*



Несмотря на то, что подавляющая часть пищевых красителей закупается за рубежом, их качество и безопасность подтверждаются как соответствующими документами поставщиков этих ингредиентов, так и в процессе входного контроля, осуществляемого отечественными предприятиями.

— *Белорусские ученые занимались разработкой технологий получения натуральных пищевых красителей из растительного сырья, произрастающего в нашей стране (свеклы, моркови, темноокрашенных ягод). Однако промышленное внедрение данных разработок пока отсутствует. Во-первых, одной из основных причин этого является неустойчивость природных пигментов к технологическим приемам, применяемым в пищевой промышленности, — рассказывает кандидат технических наук. — В процессе переработки они могут менять цвет на непривлекательный или вовсе обесцвечиваться. Вспомните, как меняется цвет щавеля или свеклы во время их варки. Кроме того, большая часть натуральных красителей нерастворима в воде, что ограничивает область их применения.*

Во-вторых, уточняет Зинаида Евгеньевна, для желаемого результата приходится использовать значительное количество натуральных красителей. А в-третьих, они достаточно дорогие, что связано и с энергетическими, и с сырьевыми затратами. Например, из одной тонны моркови получается лишь 1 кг каротина — желто-оранжевого красителя.

— *Поэтому предпочтение отдается красителям, идентичным натуральным. Их химическая формула идентична химической формуле природных пигментов, содержащихся в растительном сырье, но*

получены эти вещества путем химического синтеза, — объясняет ученый. — У таких красителей много преимуществ перед природными: они не теряют цвет, а при нагревании, воздействии света и кислорода воздуха, могут растворяться в воде, при незначительном расходе обеспечивают стойкую окраску пищевого продукта, легко дозируются и, как правило, дешевле натуральных красителей.

Визуально определить, какой краситель находится в том или ином продукте — натуральный или синтетический, — невозможно. И даже слишком интенсивный цвет необязательно свидетельствует о наличии химических ингредиентов. Например, зеленый цвет макаронных изделий обеспечивает добавка шпината. Поэтому, советует Зинаида Евгеньевна, необходимо читать информацию, размещенную на этикетке пищевого продукта.



Об опасности пищевых красителей говорили еще в позапрошлом столетии. Эта карикатура «Наш общий друг» известного художника Джозефа Кеплера была напечатана в американском сатирическом журнале Puck в 1885 году. На ней изображен цветной леденец, которого приветствуют доктор и гробовщик.

Там же потребитель может встретить фразу “Содержит краситель, который может оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей”. Такая предупреждающая надпись согласно Техническому регламенту Таможенного союза “Пищевая продукция в части ее маркировки” (ТР ТС 022/2011) должна быть на продуктах питания, содержащих один или несколько красителей из следующего списка: азорубин (E122), желтый хинолиновый (E104), желтый “солнечный закат” (E110), красный “очаровательный” АС (E129), понсо 4R (E124) и тартразин (E102).

— Для взрослых такие добавки в разрешенных концентрациях опасности не представляют, поэтому производители их используют в различных продуктах: конфетах, пирожных, газировках, — перечисляет Зинаида Егорова. — Эти продукты не предназначены для детского питания — соответствующая надпись на них отсутствует. Но поскольку велика вероятность употребления их детьми, производители предупреждают покупателей об ограничениях в употреблении продукта для определенной группы населения.

И, с одной стороны, мы должны сказать “спасибо” за такое предупреждение. Но с другой, вызывает возмущение намеренное введение некоторыми изготовителями потребителей в заблуждение. Напитки с мультяшными героями, конфеты с мимишными этикетками, пирожные в виде веселых зверюшек... Зрительно нам кажется, что эти продукты для детского питания и мы со спокойной душой покупаем их своим чадам. Понятное дело, у производителя главная цель — продать. А вот заботиться о собственном здоровье и здоровье своих близких уже наша с вами задача. Так что давайте внимательно смотреть, что бросаем в корзину.



МНЕНИЕ

Дарья Чумакова, эксперт Центра экологических решений:

— Важно комплексно смотреть на продукт, а не опасаться каких-то отдельных видов красителей, консервантов или чего-то еще. Проанализировать, какая у него пищевая ценность, полезность для организма. Если речь идет о синтетических красителях, то ими окрашиваются не самые полезные продукты — конфеты, сладкие газированные воды, пирожные, которые отличает такая проблема, как высокое содержание сахара, жиров. И если к ней присоединяется еще проблема синтетических красителей, которые могут вызывать какие-то негативные последствия, то потребителям действительно стоит задуматься, насколько необходим такой продукт, особенно в рационе ребенка.

А ВЫ ЗНАЛИ?

Популярный красный краситель кармин, применяемый в кондитерской, безалкогольной и мясной промышленности, получают из самок насекомых кошенили. Насекомых собирают перед откладкой яиц с кактусов опунций, на которых они обитают. Оболочки насекомых высушивают, измельчают и обрабатывают раствором аммиака или



карбоната натрия, оставшиеся части фильтруются. В настоящее время кармин добывают преимущественно в Перу (95% мирового рынка). В прошлом году страна экспортировала 647 тонн этого красителя.

Об опасности пищевых красителей говорили еще в позапрошлом столетии. Эта карикатура “Наш общий друг” известного художника Джозефа Кеплера была напечатана в американском сатирическом журнале Puck в 1885 году. На ней изображен цветной леденец, которого приветствуют доктор и гробовщик.

mila@sb.by

Полная перепечатка текста и фотографий запрещена. Частичное цитирование разрешено при наличии гиперссылки.

ПОТРЕБИТЕЛЬ

ПИЩЕВЫЕ КРАСИТЕЛИ

[Людмила МИНКЕВИЧ](#)



[Написать автору](#)

 ПОДПИСАТЬСЯ

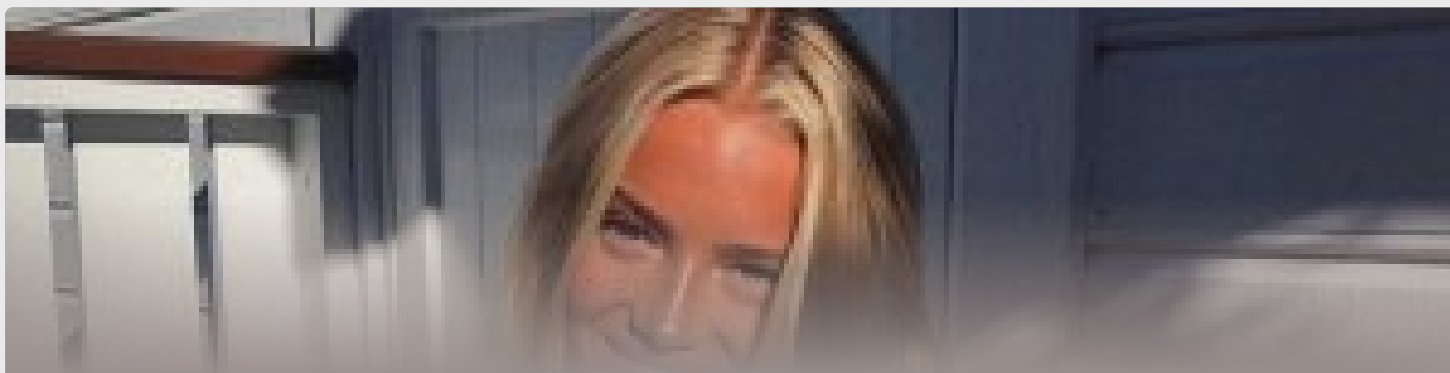


Фото девушки, которая свела бы с ума любого, если бы не одно «но»

МОЗАИКА ЖИЗНИ

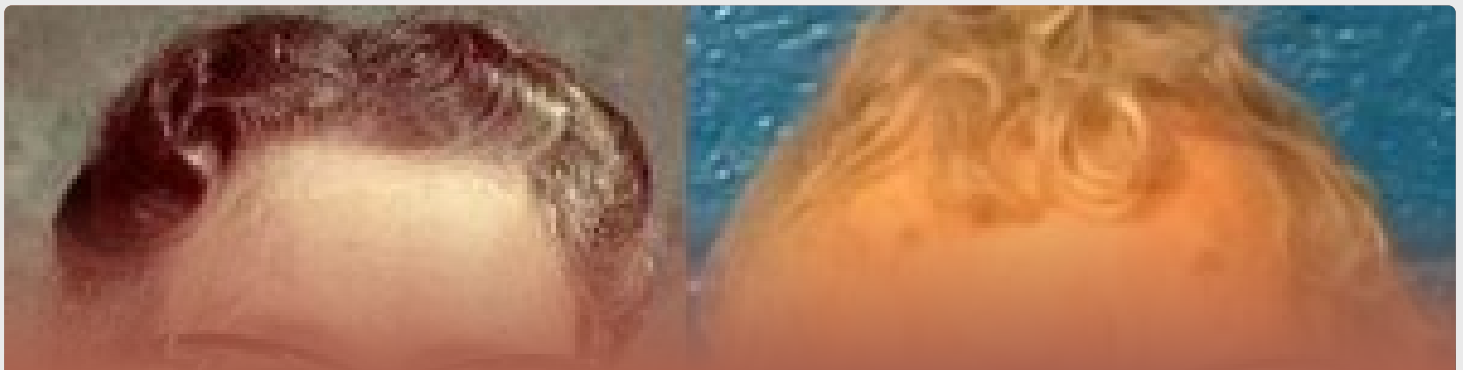


ОБЩЕСТВО



Мать узнала, что ее дочь жива, спустя шесть лет после ее смерти на пожаре

ПРОИСШЕСТВИЯ



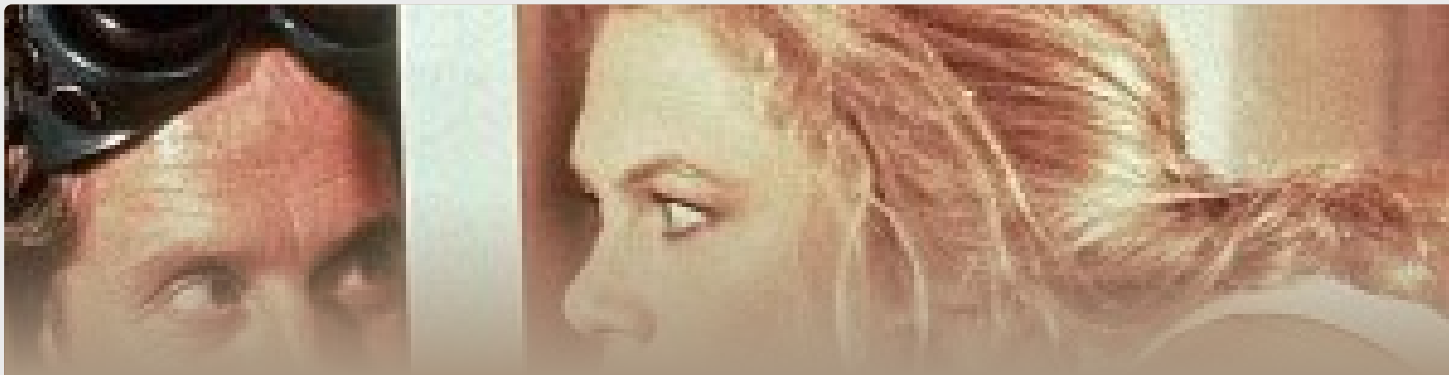
Женщина несколько месяцев наблюдала разложение непогребенной матери

МОЗАИКА ЖИЗНИ



МОЗАИКА ЖИЗНИ





Выяснилось, кто счастливей после развода — мужчины или женщины

МОЗАИКА ЖИЗНИ



Дожинки в Мяделе – СТРИМ

ОБЩЕСТВО



СПОРТ





Цыганские страсти: как раскрывали убийство трех человек, совершенное во имя любви



Серена Уильямс спела голый в поддержку больных раком груди

СПОРТ



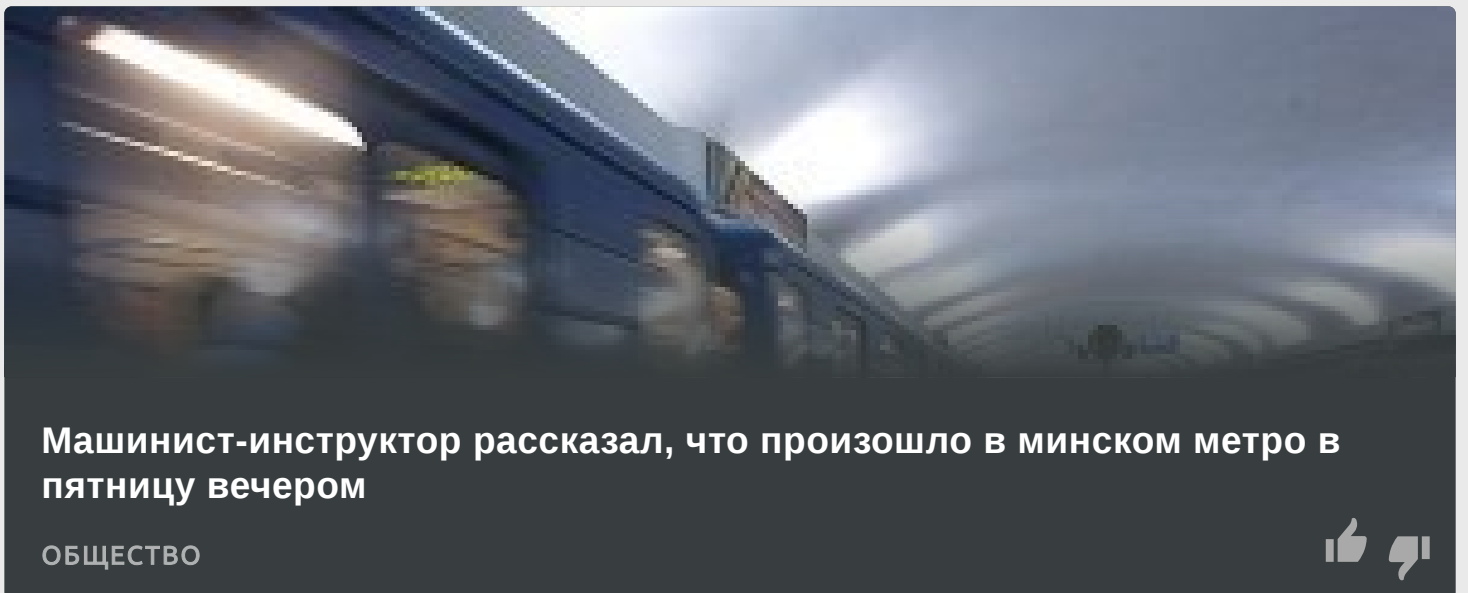
МОЗАИКА ЖИЗНИ





В ночь на понедельник в Беларуси ожидаются заморозки до -3 градусов

ОБЩЕСТВО



Машинист-инструктор рассказал, что произошло в минском метро в пятницу вечером

ОБЩЕСТВО



МОЗАИКА ЖИЗНИ



Определены самые красивые фотографии в Instagram

МОЗАИКА ЖИЗНИ



В Пуховичском районе в ДТП погиб мотоциклист

ПРОИСШЕСТВИЯ



МОЗАИКА ЖИЗНИ



В какую сумму обойдется аэрография авто?

ФОТОРЕПОРТАЖ



Гороскоп на 30 сентября

МОЗАИКА ЖИЗНИ



Американский канал вырезал из эфира монолог Канье Уэста в поддержку Трампа

МИР





Скончалась одна из пострадавших во время взрыва на "Могилевдреве" | Происшествия



Первые октябрьские мини-ярмарки вакансий в Минске: кто хочет работать в такси?

ЭКОНОМИКА



МИР





ОБЩЕСТВО



В Беларуси с 1 октября до 35,5 рублей выросла тарифная ставка первого разряда

ЭКОНОМИКА



КУЛЬТУРА





В Витебске мотоциклист сбил женщину с ребенком в коляске

ПРОИСШЕСТВИЯ



Минское "Динамо" уступило "Авангарду" на своем льду

СПОРТ



ОБЩЕСТВО



Беларусь и Вьетнам планируют увеличить товарооборот до полумиллиарда долларов

ЭКОНОМИКА



Предприятия Минпрома в январе-августе увеличили объемы производства на 14%

ЭКОНОМИКА



КУЛЬТУРА





БАТЭ победил минское "Динамо" в чемпионате Беларуси

СПОРТ

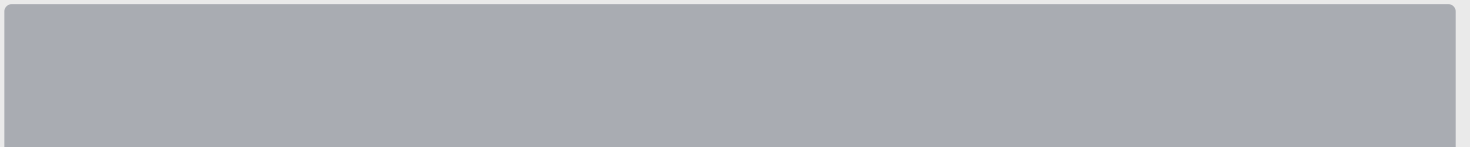


Бал для взрослых прошел в музее-усадьбе Огинского

КУЛЬТУРА



СПОРТ





ОБЩЕСТВО



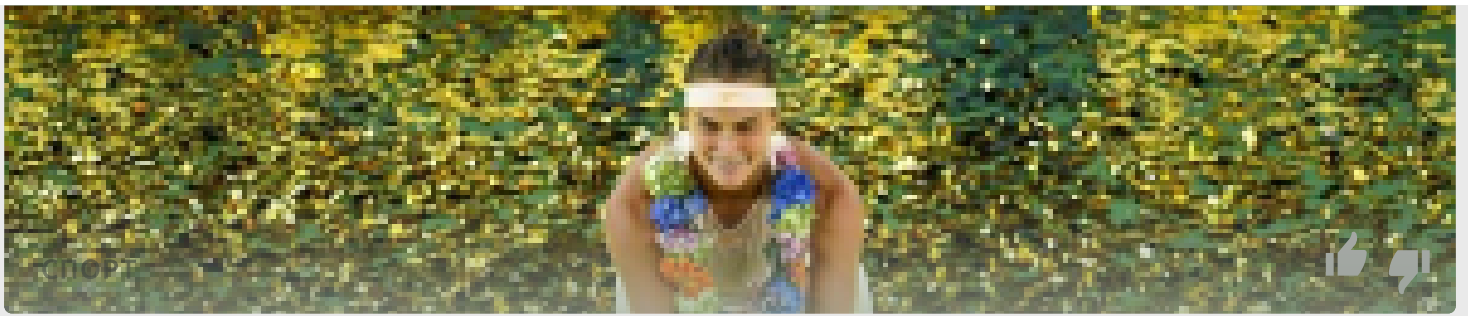
В Японии число пострадавших при тайфуне "Трами" превысило 80 человек

МИР



ПРОИСШЕСТВИЯ





Описаны подробности «предательства» Роналду в «Реале»

СПОРТ

Футболисты брестского "Динамо" разгромили "Слуцк" в матче чемпионата Беларуси

СПОРТ

Хоккеисты "Динамо-Минск" проиграли омскому "Авангарду" в домашнем матче КХЛ

СПОРТ



Барбра Стрейзанд обнаружила у своих клонированных собак странности в поведении

МОЗАИКА ЖИЗНИ



Первый этап репетиционного тестирования стартует в Беларуси в октябре

ОБЩЕСТВО



Ученые предупредили об угрозе экологии из-за курения

МОЗАИКА ЖИЗНИ

