Е. А. Бекаревич, А. В. Сорока
БГЭУ (Минск)

ГЕОГРАФИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ БЕЗОПАСНЫХ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК

Конкурентоспособность производимой в Республике Беларусь пищевой продукции определяется высоким качеством и соблюдением высоких международных стандартов. Производитель всегда пытается сохранить баланс между натуральностью продукта, его высокими органолептическими характеристиками, сроком хранения и другими параметрами. Для решения этой непростой задачи на помощь приходят пищевые добавки.

Пищевые добавки — природные или искусственные вещества и их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях изменения их свойств или повышения безопасности. В Республике Беларусь производство, поставка, применение и реализация пищевых добавок регламентируются, а число пищевых добавок, разрешенных к применению, постоянно актуализируется.

Запрещенные пищевые добавки могут нести потенциальную угрозу жизни и здоровью людей или их действие на организм человека еще недостаточно изучено. В Беларуси, как и в большинстве стран, использование пищевых добавок регулируется законодательством, действие которого направлено на обеспечение безопасности продуктов питания.

В 2024 г. в Республике Беларусь перечень разрешенных пищевых добавок сокращен с 362 до 349. Данное решение принято с учетом изменений, внесенных в международное и европейское законодательство, в том числе в Кодекс Алиментариус [1]. Введен запрет на 19 пищевых добавок: красный краситель кантаксантин (Е161g), краситель красный рисовый; танины пищевые (Е181); подсластитель стевия; сорбат натрия (Е201); сорбат кальция (Е203); консервант дифенил (Е230); муравьиная кислота (добавка Е236), регулятор кислотности лактат аммония (Е328); антиокислитель оксистеарин (Е387); глазирователь эфиры монтановой (октакозановой) кислоты (Е912); ацетат аммония (Е264); диоктилсульфосукцинат натрия (Е480); алюмосиликат калия (Е555); алюмосиликат кальция (Е556); бентонит (Е558); алюмосиликат (каолин) (Е559); мальтол (Е636); этилмальтол (Е637).

При этом следует отметить, что, несмотря на стремление достигнуть универсальности в подходе к запрещенным пищевым добавкам на международном уровне, это пока невозможно. Например, в производстве продуктов питания широко используются пищевые красители, которые получают методами органического синтеза. Чаще всего синтетические красители на территории Республики Беларусь используют для окрашивания рыбы, кондитерских изделий, сухофруктов, напитков [2]. Такие вещества имеют невысокую стоимость,

при этом устойчивы к воздействию света, хорошо смешиваются между собой, дают широкую палитру цветов, интенсивную окраску, которой сложно добиться при использовании натуральных аналогов. Все это делает их весьма популярными среди производителей продуктов невысокой ценовой категории и контрафактной продукции.

Некоторые синтетические красители запрещены к использованию в пищевой промышленности, для других установлено предельно допустимое содержание в пищевом продукте. Около 20 синтетических красителей имеют разный статус в ЕАЭС (входит и Беларусь), Европейском союзе, Кодексе Алиментариус, США.

Источники

1. Codex Alimentarius. Международные стандарты пищевых продуктов : [сайт]. — URL: https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/home/ru/ (дата обращения: 24.11.2024).

2. *Плешак, Е. М.* Синтетические красители в пищевых продуктах / Е. М. Плешак, Е. И. Полянских // Научно-исследовательский институт гигиены, токсикологии, эпидемиологии, вирусологии и микробиологии. — URL: https://rspch.by/ru/art_syn_food_color_2019 (дата обращения: 24.11.2024).

1-е место на заседании секции
Е. Д. Богдан
БГЭУ (Минск)
Научный руководитель — ***А. И. Шилов,*** *д-р с.-х. наук, профессор*

КАЧЕСТВО МЕДА КАК ТРАДИЦИОННОГО ВИДА ПРОДУКТА

В ходе проведения испытаний были использованы пять образцов натурального меда, реализуемого в розничной торговле (первые пять строк таблицы) и пять образцов домашнего меда (вторые пять строк таблицы).

Результаты исследований по физико-химическим показателям

Наименование образца	Характеристика и значение показателя для меда				
	Массовая доля воды, %, не более		Свободная кислотность, мэкв/кг, не более		pH
	Факт	Норма	Факт	Норма	Факт
1	2	3	4	5	6
Мед «Дедушкина пасека»	8,20	13,0–25,0	2,0	40,0	4,5