



Содержание
ТЖК в продуктах
не должно
превышать
8%

НОВЫЙ ИМПУЛЬС РАЗВИТИЯ

Масложировые продукты со сниженным содержанием транс-изомеров жирных кислот

Уже довольно продолжительное время главным трендом отрасли можно считать повышение качества и безопасности хлебобулочных и кондитерских изделий как продукции, потребителями которой, прежде всего, являются дети. В этом случае необходимым условием считаются минимизация содержания транс-жиров, а точнее транс-изомеров жирных кислот (ТЖК), и увеличение количества витаминов и микроэлементов. Ключевым фактором решения проблемы является применение безопасных жировых ингредиентов в производстве

В меню украинцев сахар и сладости составляют около 14% рациона, а хлебобулочные изделия присутствуют ежедневно. Хлебобулочные и кондитерские изделия являются продукцией массового спроса. Отсутствие внятного государственного регулирования содержания ТЖК приводит к завышению данного показателя, что негативно воздействует на здоровье человека. В большинстве кондитерских изделий уровень содержания ТЖК значительно превышает допустимое значение, рекомендуемое Всемирной организацией здравоохранения.

В Украине ограничения по содержанию ТЖК нормируются в НД на следующие продукты: маргарины мягкие и бутерброд-

ные, спреды и смеси жировые, минарины – не более 8% и жиры для молочной промышленности – не более 15%, а вот нормы по содержанию ТЖК в кондитерской продукции по-прежнему не введены.

Что такое транс-изомеры

Жирные кислоты, которые встречаются в пищевых продуктах, могут быть насыщенными (без двойных связей), мононенасыщенными (1 двойная связь) и полиненасыщенными (2 и более двойных связи). Двойные связи придают жесткость молекуле и особую конфигурацию.



В результате процесса гидрогенизации конечный продукт (жир) обретает пластичность и заданные функциональные свойства, образуются транс-изомеры жирных кислот путем насыщения двойных связей. Однако не все ТЖК – промышленного происхождения, т.е. получены в результате гидрогенизации.

Основные ТЖК содержат изомеры олеиновой кислоты, которые наиболее часто встречаются в гидрогенизированных растительных маслах, а также вакценовую кислоту – она относится к природным ТЖК, которые встречаются в мясе и молочных продуктах. ТЖК содержатся в масле и жирах, которые подвергались этапам очистки и частично гидрогенизированные, а также в сыре и сливочном масле, молоке, некоторых видах мяса и мясных продуктах (баранина, говядина) – от 0,8 до 1,2%, и даже в яйцах.

Влияние ТЖК на здоровье человека

В 1990 г. в результате исследований людей и животных, а также благодаря эпидемиологическим данным уже появились четкие доказательства прямой связи потребления ТЖК и увеличения риска возникновения ишемической болезни сердца. Негативное влияние ТЖК объяснялось их влиянием на липиды крови.

Для снижения негативного влияния необходимо принятие правительством ряда мер по повышению качества и безопасности жиров и масел, используемых в производстве продуктов питания.

Немного ранее в ответ на протесты потребителей некоторые национальные и международные производители пищевых продуктов запустили производство ряда пищевых продуктов с низким содержанием и не содержащих ТЖК.

Тренд повышения безопасности

Участникам кондитерского и хлебопекарного рынка следует тщательнее проводить исследование продукции поставщиков на содержание вредных веществ в ингредиентах. Предъявляя большие требования к масложировым партнерам, компании поддерживают главный тренд повышения качества и безопасности хлебобулочных и кондитерских изделий как продукции, потребителями которой, прежде всего, являются дети. С коммерческой точки зрения, использования таких ингредиентов – это дополнительное конкурентное преимущество и обязательное условие компаний, ориентированных на западные рынки.

Украинские производители масложировой продукции, в свою очередь, уже стремятся к техническому перевооружению предприятий путем замены устаревшей технологии гидрирования жиров на технологию переэтерификации, что позволит производить жиры без транс-изомеров жирных кислот.

Толчок качественному развитию

Например, Торговый дом «Щедро», лидер масложирового рынка Украины, уже принял долгосрочную программу по снижению ТЖК и будет проводить урегулирование по этому показателю ассортимента маргариновой и жировой продукции.

ТД «Щедро» не только поставляет своим клиентам качественную масложировую продукцию со сниженным количеством ТЖК в продуктовой линейке, но и проводит информационную кампанию по освещению проблем содержания ТЖК в кондитерских и хлебопекарных продуктах.

В марте компания провела семинар, посвященный вопросам вреда ТЖК для организма, регулирования их содержания в продукции и познакомила своих партнеров с новыми альтернативными продуктами. Активная работа компании по минимизации ТЖК в масложировой продукции, предназначенной для кондитерской и молочной промышленности, призвана дать толчок качественному развитию пищевой промышленности и обезопасить рацион украинских потребителей.

Продукты с пониженным количеством ТЖК

Департамент развития и совершенствования продукции ТД «Щедро» активно разрабатывает инновационные продукты в области маргариновой и жировой продукции, внедряя новые технологии и виды сырья. Комплекс центра состоит из двух лабораторий: исследовательской (где проходят разработка новых видов продукции, тестирование ингредиентов, проведение процессов химической модификации жиров, исследование окислительной стабильности жиров и масел) и лаборатории для тестирования новых продуктов по функциональным характеристикам.

Следуя тенденциям нового времени о здоровом питании человека, ТД «Щедро» разработал на базе существующих продуктов ассортимент с пониженным количеством ТЖК. Новые жиры предусмотрены как полные аналоги существующим продуктам по своим физико-химическим и реологическим характеристикам, что делает их применение наиболее удобным и не требует изменения параметров ведения технологического процесса.

Представленная жировая и маргариновая продукция обладает физико-химическими показателями, идентичными рецептурам действующим на данный момент, а именно – содержанием твердых триглицеридов при температурах 10°C (консистенция продукта в холодильнике); 20°C (консистенция при обычных условиях); 35°C (хорошо происходит раскрытие вкуса), твердостью по Каминскому и оптимальной температурой плавления. Также новая разработка обеспечивает требуемую консистенцию в готовом продукте и в процессе технологической обработки. Любые кондитерские изделия, произведенные на основании данных кондитерских жиров, будут соответствовать международным стандартам безопасности по содержанию ТЖК.

Повышая ответственность производителей

Содержание ТЖК в продуктах не должно превышать 8%. Это не окончательная цифра, и через несколько лет этот показатель будет снижен до 5%. Кстати, не лишним будет отметить, откуда появился этот показатель. Дело в том, что ТЖК содержатся и в сливочном масле – в среднем их количественное содержание составляет около 8% (хотя в летний период оно может увеличиваться и до 10-12%). Понятно, что повлиять на количество ТЖК в молочном жире не представляется возможным, поэтому за основу было взято именно это количество.

Повышение ответственности производителей масел и жиров за выпускаемую продукцию, внедрение современных безопасных и экологически чистых технологий, а также выпуск конкурентоспособной продукции для внутреннего и внешнего рынков приведут к оздоровлению нации и увеличению продолжительности жизни.

Таким образом, продвижением идеи здорового питания и общемировой тенденции к максимальному снижению уровня ТЖК можно не только влиять на повышение качества рациона питания, но и применить это как дополнительное конкурентное преимущество. Данный вопрос также приобретает важное значение в связи с выбранным внешнеэкономическим курсом Украины вступления в ЕС, где показатель содержания ТЖК в пищевых продуктах давно регулируется на государственном уровне.