



Продовольственная и
сельскохозяйственная
организация ООН



Научно-практический
центр гигиены
SCIENTIFIC PRACTICAL
CENTRE OF HYGIENE



Национальный центр сельского
хозяйства и продовольствия
Научно-исследовательский
институт продовольствия

Значение актуальных данных о химическом составе пищевой продукции

Кедрова Ирина Ивановна

Республиканское унитарное предприятие
«Научно-практический центр гигиены»
г.Минск, Республика Беларусь

15 февраля 2017

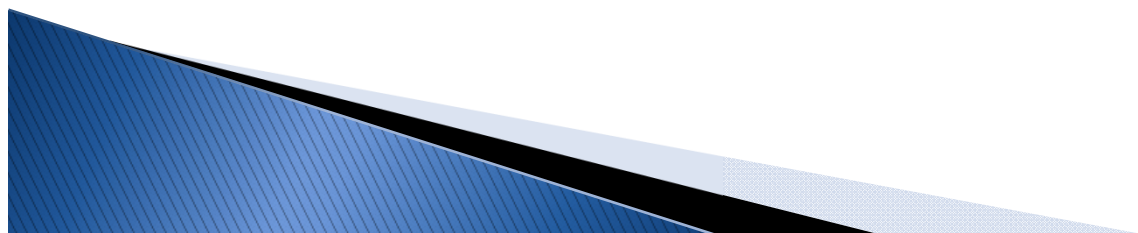
Данные о химическом составе пищевых продуктов (ДСПП)

- ▶ ДСПП играют важную роль во многих сферах, включая следующие:
 - политика в области питания
 - здравоохранение
 - спортивное питание
 - клиническая практика
 - научно–исследовательская деятельность
 - пропаганда здорового образа жизни
 - образование в области питания
 - пищевая промышленность

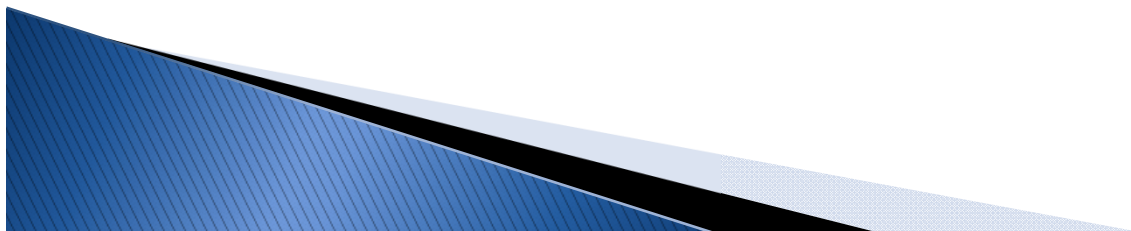


Прямо или косвенно ДСПП используются при:

- ▶ планировании производства и потребления пищевых продуктов
- ▶ оценке резервов продовольствия
- ▶ разработке мер социальной защиты
- ▶ планировании питания в организованных коллективах
- ▶ разработке среднесуточных наборов пищевых продуктов
- ▶ оценке фактического питания населения



В основе важности актуальных данных о химическом составе пищевых продуктов лежит основное назначение пищевых продуктов для жизнедеятельности –
обеспечение организма
пищевыми веществами и энергией



Питание – одно из основных составляющих формирования и поддержания здоровья.

Организм нуждается в пищевых веществах и энергии в количествах, адекватных возрасту, полу, физическим нагрузкам, физиологическим состояниям.

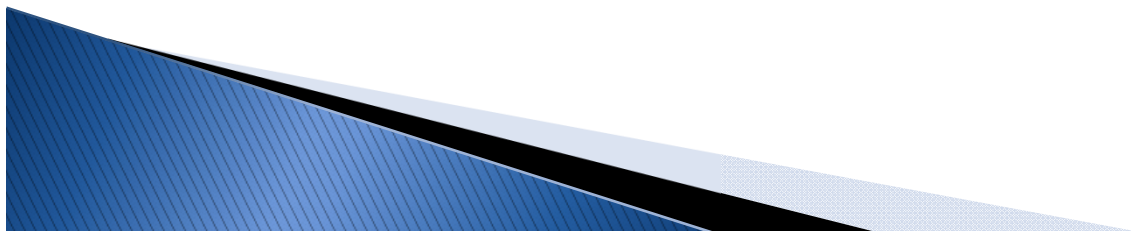
В связи с этим, использование ДСПП, как правило, находится «в связке» с рекомендуемыми величинами потребления пищевых веществ и энергии для определенных групп населения



Использование ДСПП

- ▶ Разработка среднесуточных наборов пищевых продуктов (норм питания) для различных групп населения

ДСПП (т.е. пищевой и энергетической ценности ПП) позволяют сформировать сбалансированные по макро- и микронутриентам нормы питания



Использование ДСПП

- ▶ Меры социальной защиты

Расчеты Бюджетов прожиточного минимума, Минимальных потребительских бюджетов включают расчеты среднесуточных наборов пищевых продуктов для разных групп населения



Использование ДСПП

- ▶ Планирование производства и потребления пищевых продуктов

Прогнозирование потребности в тех или иных пищевых продуктах базируется на потребности различных возрастных групп населения в пищевых веществах и энергии



Использование ДСПП

- ▶ Оценка фактического питания населения

Базируется на данных о пищевой и энергетической ценности (т.е. ДСПП) пищевых продуктов



Использование ДСПП

- ▶ Коррекция дисбаланса пищевых веществ в рационах

Требуется информация о пищевой и энергетической ценности пищевых продуктов:

- для выработки рекомендаций по продуктовым наборам рациона
- для обеспечения информированного выбора потребителем пищевых продуктов посредством информации на маркировке



Использование ДСПП

- ▶ Обеспечение достоверной маркируемой информации о пищевой и энергетической ценности пищевых продуктов

В ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» предусмотрено 2 варианта определения маркируемой пищевой и энергетической ценности пищевых продуктов:

- лабораторными методами
- расчетным путем, на основании данных о химическом составе пищевых продуктов



Использование ДСПП

- ▶ Разработка новых пищевых продуктов, обогащенных пищевых продуктов, специализированных пищевых продуктов (детского питания, питания для беременных и кормящих женщин, для спортсменов и других)

Учитываются химический состав исходного сырья и компонентов и ожидаемые показатели в готовой продукции



Использование ДСПП

- ▶ Продвижение ЗОЖ в области питания

Популяризация знаний о пищевой ценности (т.е. химическом составе) различных групп пищевых продуктов.

Использование этих знаний для коррекции индивидуального рациона, ограничивая потребление одних продуктов и увеличивая – других



Данные о составе пищевых продуктов (ДСПП)

- ▶ ДСПП используются в различных формах, включая следующие:
 - оценка потребления энергии и питательных веществ отдельными лицами или группами.
 - национальные программы оценки диетического и нутритивного статуса на уровне популяции (например, оценка эпидемиологами диет на уровне популяции)
 - разработка принципов правильного питания, лечебных диет (например, для лечения ожирения, диабета, недостаточности питания, аллергии и непереносимости пищевых продуктов) и институциональных диет (например, для школ, больниц, детских дошкольных учреждений и других)
 - маркировка обработанных пищевых продуктов с указанием пищевой ценности



Пользователи данных о составе пищевых продуктов

- ▶ **Правительства:** осуществлять мониторинг нутритивного статуса, производить обновление или разработку принципов правильного питания на основе пищевых продуктов, целевых программ в области пищевых продуктов и питания
- ▶ **Программы продовольственной помощи/социальной защиты**
- ▶ **Торговля пищевыми продуктами**
- ▶ **Исследователи в области сельского хозяйства:** выведение новых сортов сельскохозяйственных культур с повышенным содержанием питательных веществ
- ▶ **Государственные учреждения** (школы, больницы, армия и т. д.): обеспечение пищевыми продуктами с адекватным содержанием питательных веществ
- ▶ **Пищевая промышленность:** изменение и совершенствование питательных характеристик пищевых продуктов
- ▶ **Образование:** обучение населения приготовлению и сочетанию пищевых продуктов в целях обеспечения необходимых питательных веществ или исключения определённых пищевых компонентов;
- ▶ **Консультирование по питанию:** рекомендации в отношении личных диетических потребностей и целевых уровней потребления питательных веществ;
- ▶ **Диетологи:** рекомендация диет, отвечающих состоянию здоровья и стадии заболевания;
- ▶ **Отдельные лица:** принятие обоснованных решений при выборе пищевых продуктов



ХИМИЧЕСКИЙ
СОСТАВ
ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ

КНИГА

ХИМИЧЕСКИЙ
СОСТАВ
ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ

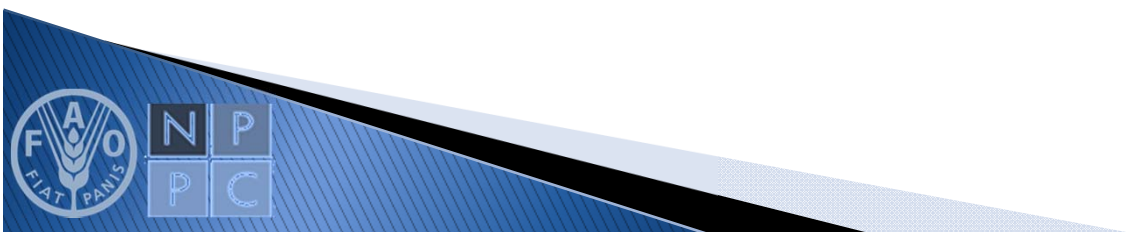
ХИМИЧЕСКИЙ
СОСТАВ
ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ

КНИГА

2

Одинаковые пищевые продукты отличаются по своему химическому составу за счёт таких факторов, как:

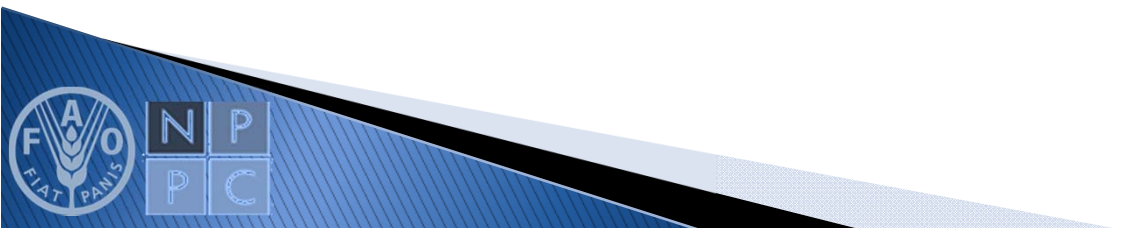
- генетика (селекция, генно-инженерные технологии)
- условия выращивания (агротехнологии и другое)
- питание
- почва
- климат
- сезон
- хранение
- переработка
- обогащение
- законодательные требования и т. д.



- ▶ Спрос на ДСПП возрастает по следующим причинам:
 - постоянно меняющееся предложение пищевых продуктов и растущий интерес к биоразнообразию пищевых продуктов;
 - рост осведомлённости и заинтересованности в профилактике заболеваний, что создаёт спрос на включение в ТСПП/БДСПП новых компонентов (вещества растительного происхождения, транс-изомеры жирных кислот, добавленный сахар и т. д.) и новых пищевых продуктов (например, обогащённые пищевые продукты, рецепты, приготовленные пищевые продукты, производимые пищевые продукты);
 - обязательная маркировка пищевых продуктов



- ▶ Кроме того,
 - существует большой разрыв в качественных аналитических данных о составе пищевых продуктов (особенно по витаминам и микроэлементам, переработанным пищевым продуктам, биологически разнообразным пищевым продуктам, включая встречающиеся в природе и малоиспользуемые пищевые продукты)
 - существует множество аналитических данных (например, в институтах или университетах), которые не опубликованы и поэтому не могут быть использованы
 - во многих университетах, проводящих обучение по вопросам питания, товароведения пищевых продуктов, диетологии или в смежных областях состав пищевых продуктов не является частью учебной программы. Поэтому многие специалисты в области питания не знают, как правильно использовать данные о составе пищевых продуктов или управлять ими





Спасибо за внимание!



www.certificate.by
www.rspch.by

