

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

**Акмырадова А.А., студентка 3 курса факультета агротехнологий,
земельных ресурсов и пищевых производств
Научный руководитель - Мударисов Ф.А.
кандидат сельскохозяйственных наук, доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ**

Ключевые слова: пищевая добавка, продукт, использование, качество, вещества.

Тема пищевых добавок очень актуальна в современном обществе. С каждым годом все больше людей становятся осознанными потребителями и интересуются качеством и составом пищевых продуктов, которые они употребляют.

Введение: пищевые добавки – это вещества, которые обычно не употребляются в пищу сами по себе, но намеренно добавляются в пищу для одной или нескольких технологических целей.

Цель работы: по пищевым добавкам заключается в обеспечении безопасности и качества пищевых продуктов, а также в информировании потребителей о содержании и воздействии добавок на организм.

Результат исследования: положительные эффекты пищевых добавок включают улучшение пищевой ценности продуктов, продление срока годности, улучшение вкуса и текстуры продуктов, а также предотвращение окисления и сохранение свежести продуктов.

Некоторые из наиболее распространенных пищевых добавок включают:

- Консерванты, которые предотвращают рост бактерий, плесени и дрожжей в продуктах. Примеры: бензоат натрия, сорбат калия.
- Антиокислители, которые предотвращают окисление жиров и сохраняют свежесть продуктов. Примеры: аскорбиновая кислота (витамин С), токоферолы (витамин Е).

– Красители, которые добавляются для придания продуктам желаемого цвета. Примеры: карминовая кислота (красный), синий патент (синий).

– Усилители вкуса, которые повышают интенсивность вкуса в продуктах. Примеры: глутамат натрия (E621), инозинат натрия (E631).

– Пищевые кислоты, которые регулируют кислотность и pH продуктов. Примеры: лимонная кислота, яблочная кислота.

– Загустители и стабилизаторы, которые улучшают текстуру и устойчивость продуктов к воздействию внешних факторов. Примеры: крахмал, геллановая камедь [2].

Каждая пищевая добавка имеет свой уникальный код, называемый Е-номером, который позволяет идентифицировать ее в составе продукта. Добавки регулируются исключительно законодательством стран, в которых они используются, и должны быть безопасными для потребителей при соблюдении допустимых норм.

Одобрение веществ, для использования в качестве пищевых добавок, критерии идентификации и чистоты утвержденных добавок, максимальный уровень использования утвержденных добавок в различных товарах, в которых они могут использоваться, и продуктах питания, в которых их использование недопустимо, регулируются международными или национальными органами [3].

Пищевые добавки включают многочисленные химические соединения, которые могут использоваться в пищевой промышленности в качестве усилителей цвета, консервантов, антиоксидантов, подсластителей, эмульгаторов, загустителей и желирующих агентов. Однако некоторые из этих *пищевых добавок* обладают свойствами, разрушающими эндокринную систему. Было показано, что парабены, противогрибковое средство и консервант, которые используются в пищевых продуктах для продления срока годности, обладают слабой эстрогенной активностью. Бутилированный гидроксианизол представляет собой фенольное антиоксидантное соединение, используемое для сохранения жира, и обладает слабой эстрогенной активностью [1]. Как и зеараленон, парабены и бутилированный гидроксианизол, они имеют структурное сходство с 17β – эстрадиолом. Для конкретных химических веществ для пищевых добавок требования к данным, как правило, аналогичны требованиям,

предъявляемым к сельскохозяйственным ветеринарным препаратам, и их использование в Европе регулируется Директивой Совета 89/107/ЕЕС, которая устанавливает основы контроля за пищевыми добавками, разрешенными к использованию в [4-5].

Заключение: применение пищевых добавок имеет свои плюсы и минусы. Большинство добавок безопасны для потребления и могут улучшить качество продуктов питания. Однако, важно быть внимательным к содержанию пищевых добавок и учитывать индивидуальную чувствительность. Регулирование и информированность потребителей играют важную роль в обеспечении безопасности и эффективности пищевых добавок.

Библиографический список:

1. Баранов А.А., Щербакова Е.В. Пищевые добавки: опасность или необходимость? М.: АСТ, 2017. 320 с.
2. Герасимова Е.Г. Пищевые добавки: состав, классификация, безопасность. Вестник Воронежского государственного университета. Серия: Химия. Биология. Фармация. 2020. №2(42). С. 50-55.
3. Медведев И.Н. Влияние пищевых добавок на здоровье человека. СПб.: Лань, 2018. 240 с.
4. Комиссия Евразийского экономического союза о безопасности продукции. Перечень разрешенных пищевых добавок, ферментов, микроорганизмов, ароматизаторов и производных пищевых продуктов. [Электронный ресурс]. URL: <http://www.eurasiancommission.org/> (дата обращения: 12.05.2021).
5. European Food Safety Authority. Food additives. [Электронный ресурс]. URL: <https://www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/food-additives> (дата обращения: 12.05.2021).

FOOD ADDITIVES

Akmyradova A.A.

Scientific supervisor - Mudarisov F.A.

FSBEI HE Ulyanovsk SAU

Keywords: *food additive, product, usage, quality, substances.*

The topic of food additives is very relevant in modern society. Every year more and more people become conscious consumers and are interested in the quality and composition of the food they consume.