

**Проблемы использования жиров, содержащих трансизомеры и насыщенные жирные кислоты в продуктах питания, необходимо решать на государственном уровне**

30 мая 2013 года в рамках [VI Международной конференции «Перспективы развития масложировой отрасли: технологии и рынок»](#) состоялся Круглый стол

«Актуальные проблемы использования жиров, содержащих трансизомеры и насыщенные жирные кислоты».

Поводом для проведения круглого стола стал постоянный интерес средств массовой информации к этой проблеме и проект закона «Про внесенная змін до Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів».

В работе круглого стола приняли участие более 50 специалистов масложировой промышленности Украины, России, Беларуси Казахстана, а также представители Малайзийского совета производителей пальмового масла (Malaysian Palm Oil Council).

В процессе обсуждения был рассмотрен ряд ключевых вопросов, касающихся данной проблемы, в числе которых:

- Нормативно-техническая документация отечественной масложировой отрасли, разработка и внедрение новых стандартов и применение международных нормативных документов;
- Проблемы нормирования содержания трансизомеров в пищевых продуктах;
- Соотношение растительных масел в структуре питания населения.

По каждому из перечисленных вопросов с информационными сообщениями выступили наиболее авторитетные в данном вопросе специалисты отрасли, после чего состоялась общая дискуссия.

Информационное сообщение по вопросу, относительно *нормативно-технической документации отечественной масложировой отрасли, разработки и внедрении новых стандартов и применении международных нормативных документов* выполнила заведующая отделом исследований технологий переработки масел и жиров УкрНИИМЖ НААН Зоя Федякина. Из ее выступления следует, что в научно-технической

документации ( НТД)

Украины действуют три стандарта в редакции 2008 г. на термины и определения, которые в настоящее время нуждаются в актуализации и приведении в соответствие с современными национальными и международными требованиями к масложировой продукции. Кроме того, действует шесть стандартов содержащих требования к масложировой продукции. В эти стандарты уже внесены изменения, нормирующие содержание трансизомеров. Далее были приведены сведения о действующей в Российской Федерации нормативной документации, стандартах Кодекс Алиментариус, Декларации ЕС, Законах Дании и США о регулировании ограничения содержания промышленных трансизомеров, а также рекомендациях ВОЗ о потреблении жиров.

В обсуждении по данному вопросу было отмечено, в НТД отсутствуют требования к ограничению уровня содержания насыщенных жирных кислот в жирах. Рекомендовано рассмотреть вопрос об актуализации НТД с учетом современных требований.

Директор УкрНИИМЖ НАА  
Н

Павел Петик обратил внимание присутствующих на целый ряд проблем организационного и финансового характера, которые необходимо решить для успешного решения поставленных заданий.

Председатель Комитета по маслам и жирам Национальной комиссии Кодекс Алиментариус Украины (НККАУ) Владимир Голодняк информировал присутствующих, что дважды вопрос *проблемы нормирования содержания трансизомеров в пищевых продуктах* рассматривался на заседаниях НККАУ. В решении 2010 г. было рекомендовано провести исследования для обоснования безопасного уровня трансизомеров в пищевых продуктах. В решении 2011 г. было предложено установить требование к маркированию содержания трансизомеров, а также декларирования содержания трансизомеров на природном уровне и дальнейшем введении научно обоснованного норматива при условии установления ограничения замены их на содержание насыщенных жирных кислот. К сожалению, конкретные действия для реализации этих решений не предпринимались.

На специфику проблемы обратил внимание заведующий лабораторией УкрНИИМЖ НАА  
Н

профессор Игорь Демидов. Содержание трансизомеров и насыщенных жирных кислот не относятся к показателям безопасности, которые подлежат обязательному контролю. Многолетние статистические данные потребления жиров

, содержащих трансизомеры и насыщенные жирные кислоты (трансизомеров в Европе с

момента получения маргарина, а насыщенных в группах населения с высоким уровнем потребления баранины и оленины), не подтверждают уменьшение продолжительности жизни из-за высокого уровня потребления продуктов с повышенным содержанием трансизомеров и насыщенных жирных кислот. Все зависит от характера обмена веществ и образа жизни. В этой связи не исключено, что здесь играют роль интересы производителей для продвижения определенных групп продукции на рынке. В целом отсутствует четко однозначная информация о влиянии на здоровье населения трансизомеров и насыщенных жирных кислот. Однако, поскольку вопрос существует, то было бы правильным предоставить право потребителю самостоятельно определять на основании информации на маркировке, какому продукту он отдает предпочтение.

С информационным сообщением по вопросу, который касается *соотношения растительных масел в структуре питания населения*, выступил региональный представитель по России и СНГ Малайзийского союза производителей пальмового масла (Malaysian Palm Oil Council) Алексей Удовенко.

В сообщении приведена историческая ретроспектива потребления растительных жиров и их промышленной переработки. Отмечено, что, начиная с середины 90-х годов, эксперты ВОЗ отметили рост сердечно-сосудистых заболеваний и в рекомендациях по снижению риска заболеваний рекомендовали ограничить уровень потребления жиров. В сообщении приведены рекомендации ВОЗ, в которых жиры разделены на две группы. К первой отнесены жиры, которые рекомендовано употреблять в умеренном количестве и ко второй группе – жиры, потребление которых рекомендовано ограничить. То есть фактически существует общая рекомендация снизить потребление жиров. Вместе с тем, ни в одной стране мира не введены законодательные меры, ограничивающие потребление жиров. Однако существуют более строгие рекомендации по потреблению жиров, содержащих трансизомеры. В сообщении приведена информация о медицинских исследованиях по оценке влияния трансизомеров на здоровье населения и уровне содержания трансизомеров в различных пищевых продуктах.

После информационных сообщений состоялась общая дискуссия по теме круглого стола. В процессе выступлений присутствующие отмечали существование проблемы использования жиров, содержащих трансизомеры и насыщенные жирные кислоты в продуктах питания, и необходимость ее решения. Однако однозначное понимание в данном вопросе у всех заинтересованных сторон отсутствует, поскольку здесь переплетаются как интересы бизнеса и производителей продукции, так и проблемы обеспечения безопасности пищевой продукции.

В частности, необходимы мероприятия нормативного и законодательного уровня в рамках технического регулирования в сфере безопасности и качества пищевой продукции. Без участия органов государственной власти во взаимодействии с международными организациями решение проблемы силами предприятий невозможно.

В этой связи важна также научно обоснованная регламентация потребления жировой продукции со стороны органов здравоохранения.

В результате обсуждения участники круглого стола приняли решение поручить организационному комитету конференции обобщить его результаты, подготовить соответствующие рекомендации и письменно обратиться в Ассоциацию «Укролияпром» с предложением ходатайствовать перед Минагрополитики Украины о рассмотрении проблемы использования жиров, содержащих трансизомеры и насыщенные жирные кислоты в продуктах питания, на Координационной комиссии с целью создания соответствующей целевой программы на государственном уровне.

**Подробнее о VI Международной конференции «Перспективы развития масложировой отрасли: технологии и рынок» можно ознакомиться на сайте бизнес-мероприятий:** <http://oilfat-forum.com/>

Программа конференции - [здесь](#)

Список участников - [здесь](#)