

**У К Р А Ї Н А**  
**АСОЦІАЦІЯ**  
**"УКРОЛІЯПРОМ"**

Україна, 01001, м.Київ, вул. Б.Гринченка,1  
р / р 2 6 0 0 3 1 5 7 6 5 7  
в АТ "Райффайзен Банк Аваль" м.Київ  
МФО 380805 ЄДРПОУ 25660944

**Tel** (044)226-31-38  
(044)279-63-56  
**Tel/fax** (044)279-82-45  
(044)279-68-89

**e-mail:** [admin@ukroilprom.kiev.ua](mailto:admin@ukroilprom.kiev.ua)

[www.ukroilprom.kiev.ua](http://www.ukroilprom.kiev.ua)

**У К Р А И Н А**  
**АССОЦИАЦИЯ**  
**"УКРОЛИЯПРОМ"**

Украина, 01001, г.Киев, ул. Б.Гринченко,1  
р / с 2 6 0 0 3 1 5 7 6 5 7  
в АО "Райффайзен Банк Аваль" г.Киев  
МФО 380805 ЕДРПОУ 25660944

№ 15-07/75  
„ 20 ” березня 2014 р

Про вміст транс-ізомерів в  
рослинних жирах та оліях

**Технічний комітет по**  
**стандартизації**  
**ТК-152**

У зв'язку з тим, що питання вмісту трансізомерів у модифікованих рослинних жирах є актуальним як для споживачів так і для виробників, а також враховуючи, що на даному засіданні обговорюється остаточна редакція проекту ДСТУ „Жири кондитерські, кулінарні, хлібопекарські та для молочної промисловості. Загальні технічні умови”, асоціація „Укроліяпром” вважає за необхідне проінформувати учасників засідання ТК-152 про проведення останніх наукових досліджень EFSA та висновки, які були зроблені європейською професійною асоціацією жирників з даного питання.

У європейській асоціації жирників «FEDIOL» (м. Брюссель) 20.12.13 року відбулося розширене засідання, яке було присвячене темі вмісту транс-ізомерів (ТФА) у рослинних оліях та жирах.

На даному засіданні були названі джерела надходження транс-ізомерів у харчові продукти:

- бактеріальна трансформація ненасичених жирних кислот у рубці жуйних тварин;
- промислова гідрогенізація (технологічний процес при якому ненасичені подвійні зв'язки насичуються воднем);
- дезодорації рослинних олій з високим вмістом поліненасичених жирних кислот.

На вищезазначеному засіданні також було акцентовано увагу, що відповідно до наукових досліджень, застосування дієт, у яких використовувалися продукти з вмістом ТФА, сприяли послідовному підвищенню в організмі людини рівня вмісту холестерину ліпопротеїдів низької щільності, знижували вміст ліпопротеїдів високої щільності і, відповідно, порушували співвідношення між ними, що спричиняє підвищений ризик серцево-судинних захворювань.

Європейське агентство по безпечності харчових продуктів (EFSA) наголосило про необхідність зменшення споживання ТФА.

По науковій оцінці EFSA ще недостатньо наукових доказів, щоб встановити чи є різниця впливу на організм людини між ТФА жуйних тварин і ТФА промислового походження на ризик розвитку ішемічної хвороби серця.

На засіданні було наголошено, що члени FEDIOL останні 15 років проводять послідовну політику по зменшенню вмісту ТФА в рослинних жирах та оліях.

Асоціація «FEDIOL» на основі аналізу зібраних даних через учасників асоціації прийшла до висновку, що середній вміст ТФА в рослинних оліях та жирах значно зменшився.

У розфасованій рафінованій рослинній олії у пляшки рівень вмісту ТФА менше 2% у виробників-учасників асоціації FEDIOL.

У даний час EFSA, на вимогу Європейської Комісії, продовжує проводити наукові дослідження та узагальнює всі раніше напрацьовані наукові дослідження по ТФА і матеріали та висновки її повинні бути офіційно опубліковані до 13 грудня 2014 року.

У цьому звіті від EFSA очікують на висновки, чи достатньо споживачам надавати інформацію про вміст ТФА при маркуванні, чи буде прийняте рішення про їх обмеження.

Асоціація FEDIOL вважає, що добровільне обмеження рівня вмісту ТФА у харчових продуктах виробниками, необхідно підтримувати.

Висновки FEDIOL:

### **Щодо маркування ТФА у продуктах харчування**

Якщо максимальний рівень вмісту ТФА буде встановлено в законодавстві ЄС з метою допомоги споживачам у виборі здорового харчування, то це зведе нанівець маркування ТФА.

### **Маркування гідрогенізації**

У випадку, якщо законодавчий варіант обмеження вмісту ТФА буде вибраний ЄК, асоціація FEDIOL вважає, що обов'язок маркування чи були рослинні олії або жири частково чи повністю гідрогенізовані, буде зайвим і це необхідно виключити із вимог Регламенту (ЄС) № 1169/2011.

Повністю гідрогенізовані рослинні олії містять дуже низькі рівні ТФА.

У даний час, рослинні олії та жири у промисловості значно менше частково гідрогенізуються, тому де це можливо, перейшли на повну гідрогенізацію, що дає змогу досягнення вмісту ТФА менше 2% у жировій основі продуктів.

Це підтверджує, що обов'язок маркувати повну гідрогенізацію – значить вводити в оману споживача.

Як видно із вищезазначеного, у ЄС обмеження на законодавчому рівні вмісту ТФА не існує, а є тільки рекомендації та «Декларація про регулювання обмеження вмісту промислових ТФА у продуктах харчування».

Основні висновки, які будуть викладені у матеріалах EFSA 13.12.2014 дадуть підстави для їх врахування на законодавчому рівні в ЄС.

На підставі вищезазначених матеріалів, технічний комітет по стандартизації ТК-86 „Олії, жири та продукти їх переробки” при розробці остаточної редакції проекту ДСТУ „Жири кондитерські, кулінарні, хлібопекарські та для молочної промисловості. Загальні технічні умови” не нормував вміст трансізомерів у даній продукції, проте підприємства олійно-жирової галузі даний показник визначають і готові надавати його споживачам. Методикою визначання та приладами олійно-жирові підприємства України забезпечені.

В Україні потужностей по переетерифікації достатньо, щоб забезпечити виробництво продукції без трансізомерів.

Крім цього, проведення процесу повної гідрогенізації жирів забезпечує мінімальний вміст трансізомерів, проте збільшує вміст насичених жирних кислот.

Асоціація „Укроліяпром” і ТК-86 вважають, що при виробництві жирів необхідно дотримуватись, по можливості, збалансованого жирнокислотного складу, що буде сприяти принципам здорового харчування.

Асоціація „Укроліяпром” готова вислухати всі Ваші зауваження та пропозиції до остаточної редакції проекту і максимально їх врахувати, якщо вони будуть на користь споживачу, підвищенню якості та безпеки, а також конкурентоспроможності продукції.

**Заступник генерального директора –  
Головний технолог**



**Т. С. Бевзюк**