

НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ АГРАРНИХ НАУК УКРАЇНИ



УКРАЇНСЬКИЙ НАУКОВО-ДОСЛІДНИЙ ІНСТИТУТ ОЛІЙ ТА ЖИРІВ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ АГРАРНИХ НАУК УКРАЇНИ (УкрНДІОЖ НААН)

Проспект Дзюби, 2а, м. Харків, 61019, ідентифікаційний код 00334882,
тел/факс: +38 (057) 376-38-51, E-mail: office.fatoil@gmail.com

«17» травня 2018 р. № 1/155

На №_____ від “_” _____ 2018 р.

Генеральному директору
Асоціації «Укроліяпром»
Капшуку С.П.

Шановний Степане Павловичу!

Український науково-дослідний інститут олій та жирів Національної академії аграрних наук України (УкрНДІОЖ НААН), як головна наукова установа України в олієжировій галузі основною діяльністю якої є наукове забезпечення підприємств галузі, висловлює Вам свою повагу та можливість проінформувати Вас про позицію УкрНДІОЖ НААН, щодо проекту Закону України «Про внесення змін до деяких законів України щодо заборони використання пальмової олії у виробництві харчових продуктів» (№ 3871 від 02.02.2016).


Питання щодо використання пальмової олії у виробництві харчових продуктів у Верховній Раді України підіймалося неодноразово. В нашій країні, як і в багатьох країнах Європи, природні ресурси твердих та полутвердих жирів до недавнього часу були обмежені і не задовольняли за кількістю і технологічними показниками потреби виробників харчових продуктів. Рідкі олії методом каталітичного гідрування перетворювали в гідровані жири з різною температурою плавлення, твердістю. Однак технологія одержання гідрованих жирів заздалегідь передбачає підвищений вміст транс-ізомерів жирних кислот у кінцевому продукті, шкода від яких вже обґрунтована у світі. Розширення ринку пальмової олії дало можливість розширити асортимент спеціальних жирів високої якості для різних галузей харчової промисловості, підприємства яких раніше вимушені були ці жири імпортувати. Слід зазначити, що пальмова олія у

своєму жирнокислотному складі вже має до 54 % насичених жирних кислот, які і обумовлюють твердість жирів, але одночасно з тим вона не містить транс-ізомерів жирних кислот. Крім того, пальмова олія містить до 44 % мононенасичених жирних кислот та до 12 % поліненасичених жирних кислот (ДСТУ 4306:2006 Олія пальмова. Загальні технічні умови). Вміст насичених жирних кислот в пальмовій олії дійсно більший, ніж потрібно для “ідеального” харчування, але жирів з таким “недоліком” досить багато, це і баранячий жир, і олія какао, і яловичий жир, і свинячий жир і кокосова олія. Ця проблема вирішується комбінацією інгредієнтів жирової фази в готовому продукті. До того ж коефіцієнт засвоюваності (за даними Т.К.В. Ng, Н.Т. Khor та Y.H.Chong) пальмової олії складає 95,8 % (для порівняння коефіцієнт засвоюваності соєвої олії – 98,9 %, а молочного жиру - 90,7 %).

Заборона на використання пальмової олії в Україні вимушено призведе до заміни пальмової олії іншими твердими жирами, перш за все вітчизняними гідрованими оліями або дешевими імпортними твердими жирами сумнівної якості та не виключено, що і з тієї ж пальмової олії. Крім того, така заборона може привести до часткової або навіть повної зупинки роботи деяких олієжирових підприємств, що в свою чергу негативно відіб’ється на надходженні податків до бюджету країни, підвищенні вартості продукції, купівельній спроможності населення.

Таким чином, на основі вищевикладеного, просимо Вас під час обговорення або звернення до відповідних інстанцій, прийняти до уваги позицію УкрНДІОЖ НААН (протокол засідання Вченої ради УкрНДІОЖ НААН № 4 від 17 травня 2018 року) стосовно заборони використання пальмової олії у виробництві харчових продуктів.

З повагою,

директор УкрНДІОЖ НААН		П.Ф. Петік
-----------------------------------	---	-------------------

Федякіна З.П.
(057) 376-39-23