

**Вышел из печати июльский выпуск журнала «Союзное государство». Представляем самые интересные материалы.**



## НЕ ВСЕ ПАЛЬМЕ МАСЛЕНИЦА

**Галина ТРОФИМЕНКО**

Белорусские ученые разработали метод идентификации пальмового масла, который позволит распознать вредные пищевые «невидимки» в продуктах.

### ДЕШЕВОЕ И ВРЕДНОЕ

- После развала СССР в Беларуси остался всего один институт, обеспечивающий научное сопровождение пищевой промышленности, - рассказал гендиректор Научно-практического центра НАН Беларуси по продовольствию, профессор, доктор технических наук, член-корреспондент Академии наук Зенон Ловкис. - С 2016 года в стране действует разработанная нашим центром совместно с медиками Концепция государственной политики в области здорового питания.

- Пальмовое масло - продукт растительного происхождения, и оно не запрещено ни в Беларуси, ни в России. Объемы за последние двадцать лет выросли в пять раз. Население тропических стран употребляет его в пищу тысячи лет. Только что отжатое - полезное, оно содержит каротин и обладает высокой антиоксидантной активностью. Вред здоровью наносят соединения, которые образуются в процессе переработки при температуре выше



belproduct.com

200 °С. К нам поступает только такое. Потому что дешевое.

В 2003 году ВОЗ рекомендовала ограничить его употребление взрослым и полностью исключить из детского питания, потому что «пальма» способствует выведению из организма кальция и витамина D. К рекомендациям прислушались в США и большинстве стран ЕС, где оно применяется в основном для технических целей.

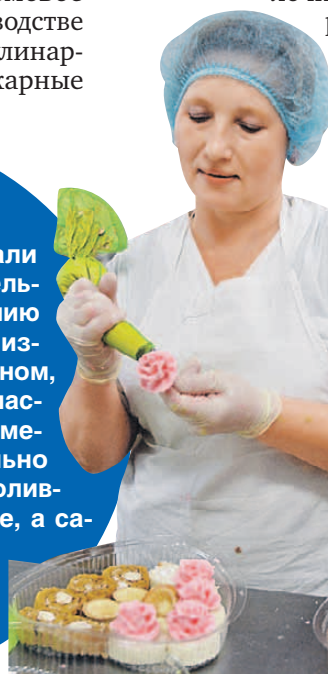
### ТОРТЫ НА ИСКУССТВЕННЫХ СЛИВКАХ

- В каких продуктах чаще всего «пальму» применяют у нас?

- В Беларуси и России пальмовое масло используется при производстве масложировой продукции (кулинарные, кондитерские, хлебопекарные

### К СВЕДЕНИЮ

Ученые классифицировали все рафинированные растительные масла и жиры по содержанию вредоносных фракций. Самое низкое содержание их в подсолнечном, рапсовом, соевом и кокосовом маслах, причем их употребление в умеренных количествах относительно безвредно. Во второй группе - оливковое, арахисовое, кукурузное, а самые опасные - это пальмовое масло, все гидрогенизированные и твердые фритюрные жиры.



Михаил ФРОЛОВ/kpmedia.ru

**В пирожных  
зачастую таится  
опасный заменитель.**

жиры), а также спредов, маргаринов, глазированных сырков, мороженого, конфет и кондитерских изделий (заменители молочного жира, масла какао, сухих сливок на растительной основе), при выпечке хлеба и сдобы.

Как специалист могу смело утверждать: для долгой и качественной жизни в первую очередь нужна натуральная еда. А для этого важно уметь разбираться в том, что написано на упаковке.

- Но ведь производители не всегда указывают наличие пальмового масла, а чаще всего маскируют, пишут «заменитель» или «масло гидрогенизированное», «модифицированное».

- Нам удалось разработать метод идентификации пальмового масла в продуктах, позволяющий выделить «пальму» из других жировых компонентов. Суть методики заключается в установлении определенных маркеров, которые и указывают на наличие или отсутствие пальмового масла, если оно находится в продукте в сочетании с другими растительными маслами.

- То есть можно взять ваш маркер и пойти с ним в магазин?

- Наша разработка предназначена прежде всего для лабораторий надзорных и контролирующих органов, поскольку предполагает современное высокоточное оборудование. Разработанная методика - это своего рода иммунитет от недобросовестных производителей. Мало определить присутствие «пальмы», нужно еще выяснить ее процент в составе продукта - эту задачу сейчас как раз и решают наши специалисты.

В 2019 году мы уже применили разработку на практике, когда выполняли дорожную карту совместно с Минсельхозпродом по проверке качества и безопасности отечественной мо-

лочной продукции (творога, сыров, молока, сметаны), предназначенной для экспорта в Россию. Тогда никаких нарушений не обнаружили. В Союзном государстве вполне можно обойтись без пальмового масла, заменив его рапсовым, льняным или подсолнечным.



### ГДЕ НАЙТИ ЖУРНАЛ

Часть тиража бесплатно распространяется в фирменных магазинах «Комсомольской правды» в Москве и представительствах «КП» в регионах. Журнал получают краевые и областные библиотеки в России и Беларуси, общества российско-белорусской дружбы. Электронную версию свежего и ранее вышедших номеров можно найти на сайте

**POSTKOMSG.COM/  
SOYUZNOE\_GOSUDARSTVO**

### НЕОБХОДИМО ЗНАТЬ

#### Последствия аукнутся через поколения

Основная цель нашего исследования состояла в том, чтобы еще раз убедиться, какое влияние оказывает «пальма» на организм человека, и создать маркеры для ее обнаружения в продуктах. Над решением этой проблемы мы работали около пяти лет совместно с академическими институтами - Институтом биохимии биологически активных соединений, Институтом физиологии и Гродненским медуниверситетом. Это был отдельный проект фундаментальных научных исследований НАН Беларуси.

- Ваши исследования подтвердили заключения ученых других стран о вреде пальмового масла и его фракций?

- Да, полностью. Протоколы доклинических испытаний Института физиологии НАН Беларуси на экспериментальных животных свидетельствуют о выраженных побочных эффектах систематического потребления пальмового масла при его добавлении (в различных количествах) в стандартный рацион животных. Причем негативные эффекты накапливались в организме и передались через поколения.

В клиническом эксперименте участвовали 137 добровольцев - студентов Гродненского медуниверситета, разделенных на пять групп с дифференцированным назначением пальмового масла в суточном рационе питания. Выявлены биомаркеры метаболических изменений, являющиеся факторами риска для развития сердечно-сосудистых заболеваний, нарушения процессов в печени, причиной дефицита витамина D.

«Пальма», регулярно поступающая в организм, может вызвать диабет второго типа, ожирение, повышает риск возникновения атеросклероза и онкологических заболеваний.

## ДЛЯ ДЕТЕЙ НУЖНО ПОЛНОСТЬЮ ЗАПРЕТИТЬ

- Страны - участницы ЕАЭС должны применять единый согласованный подход к товарам, перемещаемым через границы Таможенного союза. Означает ли это, что для продуктов, потенциально содержащих пальмовое масло, будет обязательным использование белорусского метода его идентификации?

- Белорусской стороной инициировано внесение изменений в правовые доку-

менты ЕАЭС по обязательному указанию в маркировке полного состава жировой составляющей. Изменение подготовлено, но дата введения пока не известна.

Можно говорить о полном запрете пальмового масла в производстве продуктов детского питания на территории ЕАЭС. А для других потребителей необходимо в рамках техрегулирования узаконить нормы его содержания в продуктах.

### ЕСТЬ МНЕНИЕ

Следующий шаг по защите потребителей от контрафактных продуктов - адаптация методики определения содержания GE жирных кислот во всех видах растительных масел.

Несмотря на то, что обязательная расшифровка жировых компонентов в составе продукта до конца не узаконена, ответственные производители уже следуют ей, что позволяет каждому потребителю делать более осознанный выбор.