

*Гаджиева А.М.<sup>1,2</sup>, к.т.н.*

*1. доцент кафедры «Технология пищевых производств,  
общественного питания и товароведения»*

*2. доцент кафедры «Маркетинг и коммерция»*

*Муртазалиева З.А.<sup>1</sup>*

*студент*

*1 Дагестанский государственный технический университет*

*2 Дагестанский государственный университет народного хозяйства*

## **БЕЗОПАСНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЗАГУСТИТЕЛЕЙ И СТАБИЛИЗАТОРОВ**

*Аннотация. Проанализированы современные пищевые технологии которые не могут обойтись без использования целого ряда пищевых добавок, выполняющих разнообразные технологические функции. Для этого имеется арсенал, состоящий более чем из четырех сотен индивидуальных пищевых добавок и огромного числа комплексных добавок. Их использование регламентируется соответствующими правилами и нормами, среди которых важную роль выполняют гигиенические нормы и национальные терминологические стандарты. Отсутствие таковых создает трудности в работе государственных органов по техническому регулированию, служб таможенного контроля и надзорных органов.*

*Ключевые слова: пищевые добавки, загустители, стабилизаторы.*

*Gadzhieva A.M.<sup>1,2</sup>, c.t.s.*

*1.assistant professor of the Department of "Technology of food production,  
public catering and commodity science"*

*2.assistant professor of the Department of «Marketing and commerce»*

*Murtazalieva D.A.<sup>1</sup>*

*student*

*1 Dagestan State Technical University*

*2 Dagestan State University of National Economy*

## **SAFETY OF USING THICKENERS AND STABILIZERS**

*Annotation. The article analyzes modern food technologies that can not do without the use of a number of food additives that perform a variety of technological functions. For this purpose, there is an arsenal consisting of more than four hundred individual dietary supplements and a huge number of complex supplements. Their use is regulated by the relevant rules and regulations, among which hygiene standards and national terminology standards play an important role. The absence of such restrictions creates difficulties in the work of state bodies for technical regulation, customs control services and supervisory authorities.*

*Keywords: food additives, thickeners, stabilizers.*

*Впервые в России официально термин “Пищевая добавка” и его определение появились в 2000 году в Федеральном законе РФ “О качестве и безопасности пищевых продуктов” (№ 29-ФЗ от 02.01.2000 г.).*

*В настоящее время пищевая индустрия не обходится без стабилизаторов и загустителей. Собственно данные вещества используют, чтобы придать, а затем сохранить необходимую консистенцию продукта, продлить время хранения, красивый вид и аромат.*

*Пищевые добавки, отвечающие за консистенцию и органолептические качества продуктов, подразделяют на 3 вида:*

- загустители;*
- эмульгаторы;*
- стабилизаторы.*

*Добавки для пищи как загустители, заключаются из двух вариантов «Е»: фактически загустителей и желирующих веществ. Загустители распространено используется в мясоперерабатывающей отрасли, в изготовлении десертов, кондитерских изделий, разнообразных соусов и супов быстрого приготовления. Цель стабилизаторов в первую очередь улучшить и сохранить цвета и структуру готового продукта. Вещества данной категории используются во всех современных колбасах, сосисках,*

мясных полуфабрикатах. Их добавляют в соусы, джемы, кондитерские изделия, сгущенку, сухие супы, и даже в хлебопекарстве они применяются.

Стабилизаторам и загустителям в перечне пищевых добавок отведено в значительной степени позиций. Например они обозначаются индексами 249-252, 400-476, 575-585, 1404-1450.

Так же большинство прочих добавок для пищи, стабилизаторы и загустители могут существовать естественными либо синтетическими.

Некоторые имеют натуральное происхождение например из фруктов, овощей, морских водорослей и даже из смолы растений. Самые знаменитые естественные стабилизаторы – такие пектины, каррагинаны и камеди.

Справка о том, что кое-какие «Е» располагают естественное происхождение, многими покупателями принимается как хорошая новость: ежели они натуральные, значит, безвредные. На самом разбирательстве всегда иначе радужно. Но даже Е-вещества естественного возникновения могут являться достаточно опасными. Что тогда утверждать о небιологических стабилизаторах и загустителях! Генеральная напряженность стабилизаторов охватывается в том, что, будто правило, они держат нитриты и нитраты. Но даже не эти вещества представляются самыми страшными для человека, а те, какие изο них образуются уже внутри организма. Идет речь о нитрозаминах. Собственно они, по исследователей, кардинально увеличивают риск выработки худых новообразований. Кроме этого, доказано, что стабилизаторы негативно воздействуют для переваривания пищи, и кардинально сокращают иммунные системы организма, сооружая его практически незащищенным накануне любых мастей бактериями. Эти добавки не очень лучшим манером воздействуют на почки, печенку и органы желудочно-кишечного тракта. Даже загустители натурального происхождения могут нарушать пищеварение и препятствовать усвоению белков. Тот же каррагинин при регулярном употреблении способен нарушить работу желудочно-кишечного тракта, стать причиной язвы или даже

онкологического заболевания. Хотя существует и другое мнение о добавке E407. Кое-какие эксперты убеждены, что это вещество выводят из организма соли тяжелых металлов, располагает антивирусное и антимикробное действие.

Нехорошо воздействует на состояние желудка и камедь рожкового дерева. Людям с плохой пищеварительной системой сохраняющих эту «ешку», необходимо скорее отказаться. Это я бы сказал и о присутствии E481 (лактат натрия). Непрофессионалы продуктов, сохраняющих регулятор E450 (пирофосфат), некогда могут увеличить количество больных, страдающих остеопорозом. Проблема в том, что это вещество усугубляет усвояемость кальция, тем самым расстраивая в организме баланс кальций-фосфор. Кроме, по некоторым данным, такое вещество располагает канцерогенными качествами и ведет к повышению холестерина. Продукты с E466 (майонезы, заправки, кремы, соусы, пудинги, наполнители кондитерских изделий) могут не только ухудшить пищеварение человека но и вызвать такую серьезную болезнь как рак.

**Использованные источники:**

1. [Электронный ресурс]//<https://foodandhealth.ru/dobavki/pishchevye-stabilizatory-i-zagustiteli/>
2. [Электронный ресурс]// Аймесон А. (ред.-сост.) Пищевые загустители, стабилизаторы и гелеобразователи