

виробники використовують дедалі більше добавок синтетичного походження, тож перемогти цю навалу стає все складніше. Тому нині знайти дитину без будь-якої алергії вже практично неможливо, діти, на відміну від дорослих, не здатні переробити всю цю гору «хімікатів» і саме у них виникають проблеми із здоров'ям, які часто мають незворотній характер.

Протягом одного року на українському ринку з'являється 3 тис. тонн глутамату натрію. Здебільшого це неякісний глутамат китайського походження, що недостатньо очищений і по суті є технічним продуктом. Тож перш ніж купити партію цієї речовини, варто не поспішитися на відповідні дослідження, які нададуть гарантії, що продукція з подібною добавкою не перетвориться на отруту для організму. Під суворим контролем мають бути і будь-які харчові продукти, до складу яких входить підсилювач смаку, адже зекономивши на лабораторних випробуваннях, виробник чи оптовий торгівець може опинитися в епіцентрі гучного скандалу, який назажди зруйнує його імідж.

#### **Добросовісні виробники досліджують та сертифікують свою продукцію**

Крім найвідомішого підсилювача смаку глутамата натрію, який на маркованні ще позначають глютамамом, глютамінамом, E 621 або аббревіатурою MSG, існує цілий ряд інших речовин, які виконують аналогічні функції. У класифікації харчових добавок підсилювачі смаку та аромату позначаються цифровими індексами від 600 до 699. Наприклад, підсилювачі смаку та аромату мальтол E 636 та етилмальтол E 637 використовують для посилення фруктових та вершкових запахів. Ще вони гармонізують гостро-

ту та пом'якшують різкий присмак оцтової кислоти в майонезах. Застосування цих добавок у низькокалорійних продуктах (йогуртах, морозиві) створюють у споживача відчуття жирності та посилюють солодкий смак сахарину та цикламати, усуваючи небажаний присмак. Є у цій групі й речовини взагалі заборонені до вживання, наприклад, E 622 (глутамат калію) чи E 631 (інозінат натрію).

Тож, перед тим, як придбати якийсь продукт, уважно прочитайте інформацію про його склад. Тим більше, що, відповідно до чинного законодавства, виробники зобов'язані вказувати не лише загальний термін «підсилювач смаку», а повну назву або індекс відповідно до Європейської цифрової системи.

Не варто довіряти красивим рекламним роликам, які запевняють, що бульйонний кубик чи диво-приправа у яскравому пакуночку в мить перетворять Вашу страву на казку. Безумовно вони таки нададуть їй привабливого смаку, проте чи є сенс підсилювати смак продуктів, якщо вони й без того свіжі, якісні та смачні? Краще обрати приправу, що складається лише із трав і спецій і не містить жодних добавок.

Крім того, варто звертати увагу на наявність позначки щодо добровільної сертифікації продукції (значок трьоххисника з відповідним номером). Він гарантує, що продукція пройшла ряд серйозних випробувань, серед яких і дотримання гранично допустимих норм щодо доданих харчових добавок, якщо такі є. Добросовісний виробник ніколи не стане економити на документальному підтвердженні того, що його продукція дійсно безпечна та якісна. ■

**А. Миронова,**

*генеральний директор*

*ДП «Полтавастандартметрологія»*

#### **НОВИНИ ISO**

## **Стандарти ISO для вимірювання зашумленості морів**

**Д**ля кількісного оцінення зашумленості й затвердження відповідних стандартів Міжнародна організація зі стандартизації (ISO) сформувала новий підкомітет SC 3 з підводної акустики в рамках технічного комітету ISO/TC 43 «Акустика».

Сфера діяльності підкомітету SC 3 включає методи вимірювання та оцінювання виникнення, поширення й приймання підводних звуків та їх відбиття й розсіювання біологічними організмами та на дні й поверхні морів, усі аспекти впливу підводного шуму на підводне середовище, людину й водну фауну.

Комітет розробив загальнодоступні технічні умови ISO/PAS 17208-1:2012 «Акустика. Величини й процедури для описання й вимірювання підводних звуків від судів. Частина 1. Загальні вимоги до вимірів у глибокій воді». Документ можна застосовувати

для демонстрації дотримання вимог контрактів, регулярного оцінення, а також у науково-дослідній роботі. Потенційними користувачами технічних умов є урядові агентства, компанії-оператори науково-дослідних і комерційних судів, експлуатованих в акустично чутливому водному середовищі.

Негативний внесок у зашумленість морів вносить ряд факторів: комерційні судна, круїзні лайнери, військові кораблі й підводні човни, пневматична зброя для океанографічних досліджень і розвідування мінеральних родовищ, водні види спорту, активні гідролокатори, акустичний зв'язок, альтернативні офшорні джерела енергії, морське будівництво, природні й біологічні джерела. ■

*За матеріалами [www.iso.org](http://www.iso.org)*