



Căi de inovare pentru alimente cu conținut scăzut de aditivi

Constanța
21 martie 2014

(1)

Politici și măsuri de suport pentru inovarea în sectorul alimentară

În cadrul “Strategiei pentru inovare în industria alimentară din România” proiectele, temele de cercetare care caută soluții pentru obținerea de alimente cu conținut scăzut de aditivi

se încadrează în direcția generală

- Îmbunătățirea stării de sănătate a populației
au repercusiuni majore reflectate în cea de-a doua direcție generală
- Dezvoltarea durabilă a industriei naționale
și conduc nemijlocit la
- Creșterea competitivității

- **Problema aditivilor alimentari**

trebuie să fie luată în considerare cu maximă responsabilitate și în permanenta conexiune dintre actorii de pe lanțul alimentar:

producătorii de ingrediente

procesatorii de alimente

institutele de cercetare

autoritățile de monitorizare și control

- **Aditivii alimentari naturali sau obținuți prin sinteză chimică** sunt codificați în Europa pentru o mai bună trasabilitate și un control eficient al modului lor de utilizare; alocarea unui anume număr **E**, înseamnă că respectivul aditiv a fost evaluat din punct de vedere al siguranței alimentare și a fost aprobat pentru utilizare în UE, la un moment dat.

- **Din totalul aditivilor permisi :**

70 % - emulgatori , stabilizatori, agenți de spumare, îngroșare, antioxidanți, s.a.

30 % - coloranți, conservanți și îndulcitori

- **Aditivii controversați**

aditivi de al căror nume se leagă o evidență documentară care ridică semne de întrebare (cca . 70)

- aditivii pe bază de sulf
- coloranții cu structuri aromatice
- pe baza sesizarilor este revizuită lista aditivilor

Total aditivi	Controversati %
conservanți	71,5
îndulcitori	47
antioxidanți	44,5
coloranți	35,5
emulgatori	8
alții	7,5

- Alimentele în care este permisă folosirea fiecărui aditiv, respectiv categoriile de alimente (16 grupe: lactate, produse pe bază de cereale, fructe și legume, carne și produse din carne, etc.)
- Limitele cantitative permise
- Funcția/funcțiunile îndeplinite de aditivul folosit
- Clasele funcționale, în număr de 25 (coloranți, conservanți, antioxidanți, îndulcitori, stabilizatori, agenți de îngroșare)

Evaluarea fiecărui aditiv se poate face corect doar în acest context, având în vedere toate limitările impuse, precum și numai pentru fiecare produs în parte. Rezultă astfel un raport beneficiu – risc care stă la baza analizei necesității folosirii respectivului aditiv.

INCDBA IBA Bucuresti:

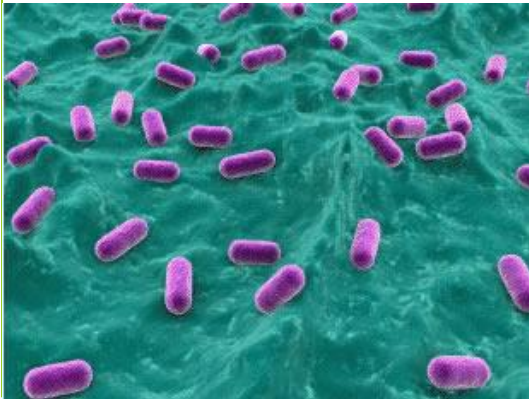
Aditivii alimentari
necesitate și siguranță



Aditivii alimentari
necesitate sau nu

- **Susținem că maniera cea mai adecvată** este utilizarea pe cât posibil a variantelor naturale ale aditivilor și folosirea celor de sinteză doar în cazul în care nu se pot aplica alte soluții tehnologice, și doar cu condiția respectării stricte a dozelor admise.
- **Principalele căi de acțiune** pot fi sintetizate astfel:
 - ❑ diminuarea dozei de aditiv la minimum – așa fel încât efectul tehnologic să fie asigurat, în cadrul limitei din norme
 - ❑ înlocuirea aditivilor de sinteza cu aditivi naturali
 - ❑ aplicarea unor soluții tehnice și/sau tehnologice care să prezinte efecte comparabile cu cele ale folosirii aditivilor în rețete

- **Fermentația lactică** a produselor îmbunătățește calitatea alimentelor prin:
 - dezvoltarea unor compuși de aromă
 - îmbunătățirea valorii nutriționale – eliminând unele fragmente alergenic
 - mărirea termenului de valabilitate – prin reducerea contaminării cu mucegaiuri
 - lactate, conservarea legumelor, panificație, vinificație, etc.



Bacteriile lactice pot inhiba creșterea mucegaiurilor și limita producerea de micotoxine, fiind agenți biologici importanți în asigurarea siguranței alimentelor.

• Sisteme de ambalare

- dezvoltarea și modernizarea foliilor alimentare pe bază de biopolimeri și agenți antimicrobieni naturali pentru creșterea securității alimentare
- aplicarea efectului sinergic dintre sistemul de ambalare și compoziția produsului, folosind aditivi alimentari naturali
- efectele ambalării în atmosferă modificată asupra termenului de valabilitate al alimentelor
- cercetari privind fabricarea hârtiei pentru ambalaje alimentare cu proprietăți de barieră
- ambalaje alimentare multistrat inovatoare obținute prin depunere de polimeri sintetici și/sau naturali pe suport textil



- Folosirea plantelor, cu precădere a celor indigene
 - Teste screening pentru utilizarea diferitelor tipuri de extracte și uleiuri esențiale ca și conservanți naturali
 - Studiul comparativ al activității antibacteriene a uleiurilor esențiale din diferite surse
 - Optimizarea rețetelor unor preparate din carne cu valorificarea unor plante bogate în principii active
 - Dezvoltarea unor tehnologii inovative durabile pentru panificație și produse vegetale minimal procesate prin reducerea utilizării aditivilor de sinteză

- Conservarea produselor agroalimentare prin metode tradiționale – actualizarea acestor procedee în condiții moderne (parametri, tehnologii, etc.)
 - experimentări în stațiile pilot ale institutului:
dezvoltarea unor tehnologii bazate pe metode naturale de conservare a legumelor și fructelor, precum și a cărnii
- Dezvoltarea de produse de panificație fără aditivi, atât produse pe bază de grâu, produse pentru bolnavii de celiachie, produse tradiționale – în stația pilot de procesare a cerealelor

Impactul folosirii aditivilor alimentari din punctul de vedere al Consumatorilor

- Analizarea atentă a raportului risc-beneficiu pentru o abordare îndreptată către siguranța alimentară maximă și buna comunicare a acestor aspecte
- Implicarea în acțiuni de educare și informare a consumatorilor
- Transmitem mesajul corect: aditivii sunt necesari în alimente, au fost folosiți încă din cele mai vechi timpuri la prepararea hranei, sunt evaluați periodic și sunt permanent monitorizați

Referinte bibliografice

- N.Belc - Utilizarea culturilor lactice pentru îmbunătățirea calității produselor de panificație, 2011
- L.A. Georgescu – Ingrediente Clean Label utilizabile in panificatie, 2011
- A. A. Dobre, P.Niculiță - Antibacterial profile of essential oils against pathogen bacteria, prezentare in plen, Simpozionul Internațional Prospects for the 3rd Millennium Agriculture, 2012, USAMV Cluj Napoca
- <http://www.codexalimentarius.net/gsfaonline/index.html>
- Contract Qualifications for the European Bakery Industry Q-BAKE
- L. Catană, M. Catană, M. Negoită, E. Iorga, A.Adascălului - Metode naturale de conservare a legumelor și fructelor - Seminarul Consiliului Județean Mureș cu tema: „Conservarea produselor agroalimentare prin metode tradiționale (metode naturale de conservare a legumelor, fructelor, cărnii” 2012 , Baia Mare
- T. Mihociu - Conservarea preparatelor din carne tradiționale, istoric și tendințe privind metode de conservare, 2012

Mulțumesc pentru atenție!



gabriela.mohan@bioresurse.ro