



Закон о соли - принять нельзя отклонить...

Общественная палата РФ в начале ноября 2010 года выпустила рекомендации органам государственной власти по ликвидации йододефицита в стране. Для того, чтобы раз и навсегда решить эту острую проблему, правительству РФ необходимо прежде всего разработать законопроект «О йодировании пищевой поваренной соли в Российской Федерации», а также подготовить проект нормативного акта Минздравсоцразвития об обязательном использовании йодированной соли при производстве массовых сортов хлебобулочных изделий.

В России по подсчётам специалистов Эндокринологического научного центра Минздравсоцразвития миллионы людей страдают от последствий дефицита йода в питании. Это не только заболевания непосредственно щитовидной железы, но и нарушения функционирования сердечно-сосудистой и репродуктивной систем, патологии мозга плода и новорожденных, нервно-психические нарушения, общее снижение интеллектуального потенциала общества. В некоторых регионах страны треть

детей имеют эндемический зоб.

Ежегодно из государственного бюджета выделяется порядка 275 млрд. рублей на лечение и медико-социальную реабилитацию пациентов с заболеваниями щитовидной железы, обусловленных йодным дефицитом, что в 5 раз превышает затраты по профилактике, диагностике и лечению всех йододефицитных состояний. И неизвестно, как отразится на экономике будущего снижение уровня IQ сегодняшних детей, во сколько это обойдется государству.



www.medicus.ru

Продолжение на стр. 4-5

Содержание номера:

Новости

Один ГОСТ на три страны
 Конфета с сюрпризом
 «Антиалкогольное» обращение к Медведеву

стр. _____ 2

Новости техрегулирования

О введении в действие ГОСТов, изменений к ним или их аннулировании

стр. _____ 6

Крупным планом

Ирекс - лучшее от природы в мире выпечки

Интервью с главным технологом Акжигитовой Л.В.

стр. _____ 7

Эксперты отвечают

Чем лучше йодировать соль?
 Опасно ли избыточное потребление йодированной соли?
 Каковы нормы потребления соли?

стр. _____ 8

www.zdorovbazar.ru

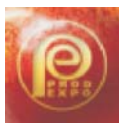
Читайте о проекте на стр. 6

01.02-04.02.2011

Зерно-Комбикорма-Ветеринария - 2011 (Москва) 16-я Международная специализированная торгово-промышленная выставка

07.02-11.02.2011

ПРОДЭКСПО - 2011 (Москва) 18-я Международная выставка продуктов питания, напитков и сырья для их производства



01.03-04.03.2011

Агропромышленный форум юга России - 2011 (Ростов-на-Дону) Специализированный форум

14.03-16.03.2011

International Fast Food Fair - 2011 (Москва) Международная выставка продуктов, напитков и оборудования для индустрии быстрого питания

15.03-18.03.2011

АгроКомплекс - 2010 (Уфа) 21-я Международная специализированная выставка

15.03-18.03.2011

Агропромышленный комплекс. Продукты питания. Тара. Упаковка. Этикетка - 2011 (Тюмень) Специализированная выставка

15.03-18.03.2011

Молочная Индустрия - 2011 (Москва) 9-я Международная выставка



15.03-18.03.2011

Мясная индустрия - 2011 (Москва) 10-я Международная выставка



Россия

Один ГОСТ на три страны



www.tamognia.ru

С 1 января 2012 года в России, Белоруссии и Казахстане будут отменены национальные технические регламенты - документы, пришедшие на замену «советским» ГОСТам. Вместо них начнут действовать нормативы Таможенного союза.

Об этом заявил замглавы Минпромторга Владимир Саламатов. Таким образом, работа по разработке «современных ГОСТов», которая началась в России в 2002 году, закончилась, едва начавшись, - на сегодняшний момент Госдума приняла всего 24 техрегламента. И это при том, что изначально планировалось разработать несколько сотен таких федеральных законов. Основой для разработки наднациональных нормативов станут техрегламенты стран, входящих в Единое экономическое пространство. А что это будут за документы, решит комиссия Таможенного союза совместно с бизнес-сообществом. За разработкой нормативов часто стоят отраслевые лоббисты. Например, в России действует молочный техрегламент, запрещающий использовать в производстве молока порошковые ингредиенты. Таким образом мы защищаем свой рынок от «нашествия» импортного порошка по демпинговым ценам. А в Белоруссии сухое молоко, наоборот, в почете - напиток, произведенный из него, может носить гордое звание молока. Примирить лоббистов - еще одна задача комиссии Таможенного союза.

От идеи взять за основу для написания «союзных» документов техрегламенты Евросоюза, по словам Саламатова, решено было отказаться. Европейские нормативы тесно переплетены с европейским же правом. И если убрать из этих документов отсылки к законам (например, касающиеся ответственности за несоблюдение техрегламентов), то они лишаются смысла.

Впрочем, национальные и «таможенные» нормативы тоже могут конфликтовать друг с другом. Поэтому в Минпромторге намерены ввести переходный период - он будет действовать до 1 января 2012 года. В это время коммерсанты получают право выбора - либо пользоваться «местным» техрегламентом, либо документом Таможенного союза. Другое дело, что на практике это может обернуться неразберихой - надзорные ведомства (например, Роспотребнадзор) не всегда будут понимать, чьиими законами регулируется оборот того или иного товара.

Источник: www.izvestia.ru

Конфета с сюрпризом

В Москве на проходившем III Международном форуме по нанотехнологиям удалось обнаружить самую настоящую наноеду: от печенья и трюфелей, в которые при помощи наночастиц ввели Омега-3 - полиненасыщенные жирные кислоты (по сути - рыбий жир). Пытка детства - рыбий жир - спрятан в сладостях, причем, не выдает себя ни запахом, ни вкусом! Особого внимания заслуживают шоколадные наноконфеты с витамином С.

«Мы частично заимствуем природную технологию. Берем натуральные ингредиенты - витамины, пребиотики, натуральные красители - и иницируем их. Получаем структуру, по размеру и форме совпадающую с нату-

ральной, - объясняет представитель компании-производителя Анна Кравченко. - В природе в основном встречается диапазон частиц размером от 20 до 60 нанометров. Мы работаем со структурами размером 30 нанометров. В результате полученные ингредиенты имеют более высокую биологическую активность по отношению к человеческому организму. Технология, надо признаться, немецкая, а в России пока идут практические разработки совместно с разными предприятиями».

Производство наноеды сегодня идет по нескольким направлениям. Во-первых, это получение нанонутриентов - пищевых веществ, измельченных (а по-научному - диспергированных) до частиц размером от 1 до 100 нанометров (то есть от одной до 100-миллиардной метра). В таком виде они могут проникнуть внутрь почти любой клетки. Во-вторых, создание транспортных наносистем - они доставляют нутриенты в нужные места. Включены в процесс и наноинкапсуляты, позволяющие сочетать химически несовместимые пищевые вещества. К этому надо добавить наноструктурированные пищевые добавки, придающие продуктам новые, необычные свойства.

В продаже наноеда уже есть, а вот способа распознать ее на прилавке нет, поскольку никакой сертификации в этой области еще не существует. На сегодняшний день ученые не исключают, что нанопродукты таят в себе потенциальный вред. Действительно, если они легко проникают в живую клетку, то одному Создателю известно, что они там могут натворить. «Мы должны быть уверены в безопасности. Ведь наночастицы меняют свойства обычного химического соединения. Теоретически они могут быть более токсичными, опасными, - рассуждает Виктор Тутельян. - К вопросу широкого применения нанотехнологий нужно подходить взвешенно: с одной стороны - не останавливать прогресс, а с другой - гарантировать безопасность потребителям». Уже известен первый в современной практике случай массовой интоксикации наночастицами, произошедший в Германии в 2006 году.

Сейчас, по словам Виктора Тутельяна, в России по поводу наноеды только формируется законодательная, методическая и административная база - объединенными усилиями Роспотребнадзора, Российской академии медицинских наук, Минобрнауки, Минздравсоцразвития, РОСНАНО и других организаций. Задача - выстроить систему контроля, которая гарантирует поступление на прилавки как минимум безвредных и как максимум очень полезных нанопродуктов. И уж тогда мы смело наноедимся...



www.nanonewsnet.ru

Источник: Itogi.ru

Тюменская область

«Антиалкогольное» обращение к Медведеву

Проект обращения к российскому президенту Дмитрию Медведеву о необходимости полного запрета рекламы алкогольной продукции, пива, тонизирующих, энергетических напитков, табака и табачных изделий обсудили депутаты Тюменской областной Думы на заседании комитета по социальной политике.

Запрет, по мнению областных депутатов, должен помочь российским гражданам избежать опасности для здоровья от употребления упомянутых продуктов, особенно в юношеском возрасте, когда велика вероятность возникновения зависимости от алкоголя вследствие приема пи-

ва, либо слабоалкогольных тонизирующих и энергетических напитков.

Источник: www.izvestia.ru

Нижегородская область

Евгений Тенилов: поможем решить острую для региона проблему йоддефицита

Нижегородская область входит в число наиболее неблагоприятных по йоддефициту регионов - йода недостаточно ни в воде, ни в воздухе. Законопроект еще находится в стадии подготовки, но с проблемой в городе уже активно борются.

По словам ведущего специалиста отдела надзора по гигиене питания Управления Роспотребнадзора Нижегородской области Аллы Агаповой, управление рекомендует производителям использовать йодированные компоненты.

Генеральный директор Единого центра Евгений Тенилов рассказал, что для детского питания, а также для стационаров больниц, центр использует продукты, обогащенные йодом. «Совместно с птицефабрикой мы выпускаем яйца «Йод-ум», с молокозаводом разработали молоко «Шпаргалка», хлеб печем только с йодированной солью. На кухнях повара также используют исключительно такую приправу», - подчеркнул Евгений Анатольевич.

Источник: www.r52.ru

Ставропольский край

Лечебные хлебобулочные изделия будут выпускать в Ставропольском крае

В последнее время предприятия Ставрополя активно осваивают производство функциональных продуктов питания, обеспечивающих рост и развитие детей, способствующих профилактике заболеваний, повышению работоспособности и продлению жизни. Правительство края, поддерживая такие предприятия, уделяет большое внимание насыщению целебной витаминной продукцией потребительского регионального рынка и ее продвижению на российский уровень. Об этом говорили на недавнем совещании, организованном по инициативе комитета по пищевой и перерабатывающей промышленности, торговле и лицензированию, которое прошло на базе Ставропольского центра испытания качества продукции.

Источник: www.stpravda.ru

Украина

В Украине намерены принудительно йодировать всю соль

В Верховной Раде зарегистрирован законопроект, в котором предложено решить проблему йододефицита в Украине с помощью обязательного йодирования соли, продаваемой в магазинах. Законопроект предусматривает йодирование всей соли, используемой для производства продуктов питания, а также кормовой соли.

С подобной инициативой в парламент обращаются не впервые, но, как и пять лет тому назад, не все ученые соглашались, что массовое йодирование соли поможет решить проблему. И главное - не навредить. Некоторые

эксперты считают, что продажа йодированной соли не только не будет действенным способом борьбы с йододефицитом, но в некоторых случаях может повредить здоровью.

Источник: Advis.ru

США

PepsiCo запустит новый напиток из кокосового сока



PepsiCo и американский ритейлер GNC, специализирующийся на продаже биологически активных добавок, выведут на рынок новый напиток на основе кокосового сока - Phenom.

Данный напиток ориентирован на потребителей, которые исповедуют здоровый образ жизни и приобретают натуральные продукты. Новинка же будет дополнительно обогащена витаминами и минералами.

Ранее PepsiCo объявила о запуске нового диетологического подразделения, которое сосредоточится на «прорывных инновациях» при производстве овощей, фруктов, зерновых, молочных и функциональных продуктов. Создание новой группы является частью стратегии компании по развитию индустрии здорового питания. PepsiCo рассчитывает на трехкратный рост в этом сегменте до \$30 млрд к 2020 году.

Источник: RosInvest.Com

Вьетнам

Во Вьетнаме делились опытом продвижения социальных программ «Школьное молоко»

В ноябре 2010 года в г. Ба Риа (провинция Вунг Тау, Вьетнам) состоялся Международный форум, посвященный одному вопросу - «Школьному молоку».

В насыщенной программе форума приняли участие более 100 представителей 16-ти стран мира, делившиеся опытом реализации программ «Школьное молоко» в своих странах. Кроме России, участниками конференции были продемонстрированы школьно-молочные программы Вьетнама, Польши, Тайланда и Пакистана. Во всем мире придается огромное значение здоровью детей, вопросам их питания вне дома - в детских садах, школах, пансионах. В разных странах по-разному находят свой путь и поддержку программа «Школьное молоко». Например, в Тайланде эта программа на 100% бюджетуется государством (в 2010 году - 433 млн долл.); в США программа возведена в ранг государственной и работает в этой стране с 1940 года (!!!), причем в 95% в меню школьного питания входит две и более разновидности молока; с 2007 года Польское Правительство решило полностью субсидировать выдачу молока во всех школах для детей младшего школьного возраста 5 дней в неделю.



www.dairynews.ru

Источник: Advis.ru

Продолжение. Начало на стр. 1

В России в бытность СССР (в 1960-70-е годы) йододефицит был практически устранен. Производство йодированной соли в то время составляло до 1 млн тонн в год (т.е. около 40% от общего объема соли), кроме того, в питании населения в обязательном порядке присутствовали продукты, богатые йодом: морская рыба («рыбные дни»), молоко и т.п. С распадом Советского Союза в начале 1990-х годов йододефицит вновь стал большой проблемой здравоохранения. Множество постановлений, направленных на его устранение в питании населения, не привели к ожидаемому результату.

В Госдуму РФ трижды вносился законопроект о всеместном йодировании соли. Но его отклоняли под разными предложениями. Почему же «такой нужный» закон в течение многих лет встречает сопротивление? Как считают сторонники проекта, именитые эксперты в области эндокринологии, Госдума могла бы одобрить законопроект об обязательном йодировании соли, если бы не лоббисты, в числе которых производители биоактивных добавок. Любимый довод депутатов: «Вы что, собираетесь младенца кормить йодированной солью?» «Нет, - говорят эксперты, - младенца мы будем кормить грудным молоком, а его маму - йодированной солью». Все ли так однозначно, в лоббистах ли дело? Даже если не упоминать, хотя это выглядит странным, младенцев и детей до 2-х лет, которые не находятся на грудном вскармливании и еще не доросли до общего стола с соленой пищей, при внимательном изучении представленного проекта ФЗ, можно увидеть множество аргументов, объясняющих, почему законопроект не может быть принят в предложенном варианте.

Не лукавят ли эксперты?

1. А как же свобода выбора?

В проекте ФЗ предлагается в обязательном порядке йодировать соль



www.bregion.ru

помолов №0 и №1 (т.е. всю соль, поступающую в розницу) и запретить продажу соли вышеуказанных помолов в нейодированном виде. Такая позиция ограничивает права граждан, имеющих медицинские противопоказания. Также существует ряд лечебных процедур (например, радио-йодтерапия), перед применением которых больным категорически нельзя в течение трех недель использовать йод в любом виде, в том числе употреблять в пищу. С принятием закона такие больные будут вынуждены три недели (!) находиться на бессолевой диете, исключив из рациона, помимо непосредственно соли, все продукты промышленного производства, которые потенциально могут содержать соль, а значит и йод.

Данный закон затрагивает и права производителей соли, принуждая их выпускать один вид продукции.

Сторонники закона в качестве положительного примера всегда ссылаются на мировой опыт развитых стран, где с дефицитом йода удалось справиться. При этом, однако, умалчивается, что обязательное йодирование практикуется лишь в странах бывшего «социалистического лагеря», за исключением, пожалуй, Австрии. В странах Западной Европы (Франция, Германия, Великобритания и др.) и США йодирование соли **добровольное**, а снижение йододефицитных заболеваний - результат насыщенности рынка разнообразными продуктами, обогащенными йодом, а не исключительно солью.

2. «Сколько вешать в граммах?»

В законопроекте предлагается за счет йодированной соли обеспечивать суточную потребность организма в йоде, т.е. 100% вместо 30-50%, принятых для обогащенного пищевого продукта (коей в данном случае является соль) с учетом возможного поступления йода с другими продуктами питания. Сегодня в соответствии с ГОСТ Р 51574-2000 содержание йода в йодированной соли также завышено и составляет 40 ± 15 мг/кг ($25-55$ мг/кг). С учетом существующих нормативов, количество йода, поступающего с рекомендованными в законопроекте 5г йодированной соли, составит 125-275 (!) мкг, то есть почти в 2 раза может превысить суточную потребность в йоде. Не лишним будет заметить, что в среднем мы потребляем не 5 г, а скорее 10 г соли.

В промышленном производстве многих пищевых продуктов исполь-

зуется преимущественно или исключительно соль помолов №0 и №1. Так покрыть суточную норму по йоду можно будет всего двумя бутербродами с колбасой (100 г хлеба содержат 1-1,5 г соли, 100 г колбасы 1,8-2,5 г соли), и, во избежание излишнего дальнейшего поступления йода с солью, всю оставшуюся пищу в этот день придется потреблять несоленой.

3. Соль йодом не испортишь?

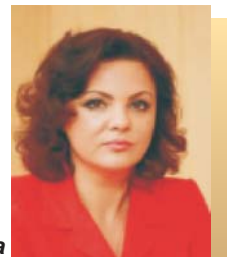
По заявлениям именитых экспертов, потребление йодированной соли абсолютно безопасно и не требует никаких ограничений. В то же время медицинская общественность и другие лица, участвующие в проведении программ коррекции йодного дефицита, знают о негативном влиянии йодидов (см. стр.8). Как показывает мировая практика применения йодированной соли, индуцированные ею заболевания, встречающиеся чаще у лиц старше 40 лет с узловым зобом, могут быть тяжелыми, а иногда и смертельными.

Конечно, сложно переоценить важность обеспечения населения йодом, что позволяет ликвидировать патологию, связанные с его недостатком: задержка психического развития, кретинизм, эндемический зоб,

МНЕНИЕ СПЕЦИАЛИСТА

Председатель комиссии Общественной палаты РФ по социальным вопросам и демографической политике

Елена Николаева



www.kommersant.ru

«Проблема йододефицита для России сейчас актуальна как никогда. Не секрет, что индекс IQ у российских детей в среднем на 10% ниже, чем у детей в тех странах, где она давно решена. Учитывая курс нашего государства на модернизацию экономики, на инновации, мы должны всеми силами развивать интеллектуальный потенциал россиян. Именно поэтому мы обращаемся с просьбой к Правительству обратить внимание на проблему йододефицита как на одну из ключевых преград в повышении умственного развития населения, которую можно достаточно легко устранить, законодательно ограничив массовое распространение нейодированной соли».

www.rosbalt.ru

нарушения роста и развития, социально-экономическая отсталость. Если рассматривать проблему в масштабах государства, то польза намного «перевешивает» риски. Но если учесть, что 40 лет - это трудоспособный возраст, а заболевания щитовидной железы в России встречаются нередко, перспектива пожертвовать частью населения во благо остальных, пусть даже большинства, выглядит нерадужно.

4. Хранилища для нейодированной соли.

В законопроекте предлагается считать йодированную соль по истечении срока годности непригодной для использования по назначению. Это логично с точки зрения запрета продажи нейодированной соли, но противоречит ГОСТ Р 51574-2000, в котором указано, что по истечении срока годности (6-9 месяцев) соль с профилактическими добавками реализуют как соль без профилактических добавок. Вызывает вопрос практическое воплощение данного предложения, так как оно связано с необходимостью утилизации неиспользованной или нереализованной йоди-

рованной соли по истечению срока годности.

5. Йодированный хлеб - «уж сколько раз твердили миру...»

Особого внимания требуют рекомендации Общественной палаты Минздравсоцразвитию подготовить проект нормативного акта об обязательном использовании йодированной соли при производстве массовых сортов хлебобулочных изделий. Общеизвестно, что использование йодированной соли в хлебопекарной промышленности нецелесообразно в связи с нестойкостью йодидов и значительными потерями йода при термической обработке и хранении и невозможностью прогнозировать точный процент йода, сохранившегося в конечном продукте. Для йодирования хлеба и хлебобулочных изделий много лет существует ряд других разрешенных в установленном порядке йодсодержащих пищевых добавок (йодированные дрожжи, йодированный молочный белок и др.), хорошо зарекомендовавших себя в хлебопекарной промышленности и лишенных указанных недостатков. Содержание йода в хлебобулочных изделиях, обогащенных, например, йодированным белком, гарантировано и стабильно на всем протяжении хранения. А стоимость изделий увеличивается всего на 1-15 коп.

Резюме

Опыт развитых стран Европы показывает, что снижение йоддефицитных заболеваний достигается не за счет обязательного йодирования соли, а благодаря комплексности мероприятий, заключающихся в насыщении потребительского рынка и йодированной солью и продуктами массового потребления (хлеб, молоко и др.), обогащенными йодом. На прилавках магазинов должна присутствовать различная продукция: и йодированная соль (**в упаковке, обеспечивающей сохранность йода в процессе пользования ею в течение всего срока хранения**), и йодированные продукты питания (**с гарантированным стабильным содержанием йода в течение всего срока годности**), и нейодированная соль. Йодировать соль, используемую в пищевой промышленности для производства пищевых продуктов, подвергающихся термической обработке, нецелесообразно.

Несмотря на множество Постановлений Правительства



РФ и Главного Государственного санитарного врача, а также различных региональных программ по профилактике йоддефицита, сегодня из общего объема соли йодировается 3-5%, а из общего объема выпускаемого хлеба на йодированный приходится лишь 1,3%! Для сравнения, в Республике Беларусь с населением 10 млн человек, благодаря внесению в ГОСТ возможности йодировать хлеб йодсодержащими добавками, в 2009 году объем выпускаемой хлебобулочной йодированной продукции практически сравнялся с уровнем в России, где население составляет 142 млн человек.

Учитывая социальную значимость проблемы, конституционные права граждан на свободный выбор товаров потребления и технологические особенности использования йодированной соли (изменение массовой концентрации йода в процессе хранения, применение температурной обработки и т.п.), оптимальным видится принятие федерального закона **о йодировании 50% соли, поступающей в розничную продажу**, а также федерального закона **о йодировании 30% от общего объема выпускаемых хлеба и хлебобулочных изделий йодсодержащими добавками**, разрешенными в установленном порядке.

Кроме того, для ликвидации йоддефицитных заболеваний среди дошкольников и школьников, а также профилактики микронутриентной недостаточности следует увеличить обеспечение детей школьного возраста обогащенными продуктами, в первую очередь молоком (программа «Школьное молоко»). Особенно это актуально в связи с рекомендациями НИИ Питания о снижении потребления соли в питании школьников.

Мнение представителей основных производителей пищевой соли

«Илецксоль»: «Спрос на йодированную соль у граждан зависит от времени года. Летом, как правило, покупают обычную соль для домашней консервации, потому что для засолки йодсодержащая соль не пригодна.

«Уралкалий»: «Не вижу внятного объяснения, почему производители обязывают выпускать однотипную продукцию. Это все равно, что приказывать всем автозаводам выпускать машины только синего цвета».

«Экос»: «Йодированная соль не всегда годится для домашнего хозяйства. При консервировании из-за йода продукты получаются низкого качества: невкусные и быстро портятся; при жарке и варке наличие йода в соли вообще не имеет значения, ведь уже доказано, что при температуре +50°C это вещество улетучивается. Поэтому промышленным производствам много йодированной соли не требуется, а именно на них поставщики делают до 80% своих оборотов. Так что попытка навязать производителям подобный продукт приведет к сокращению потребления российской соли и росту цен».

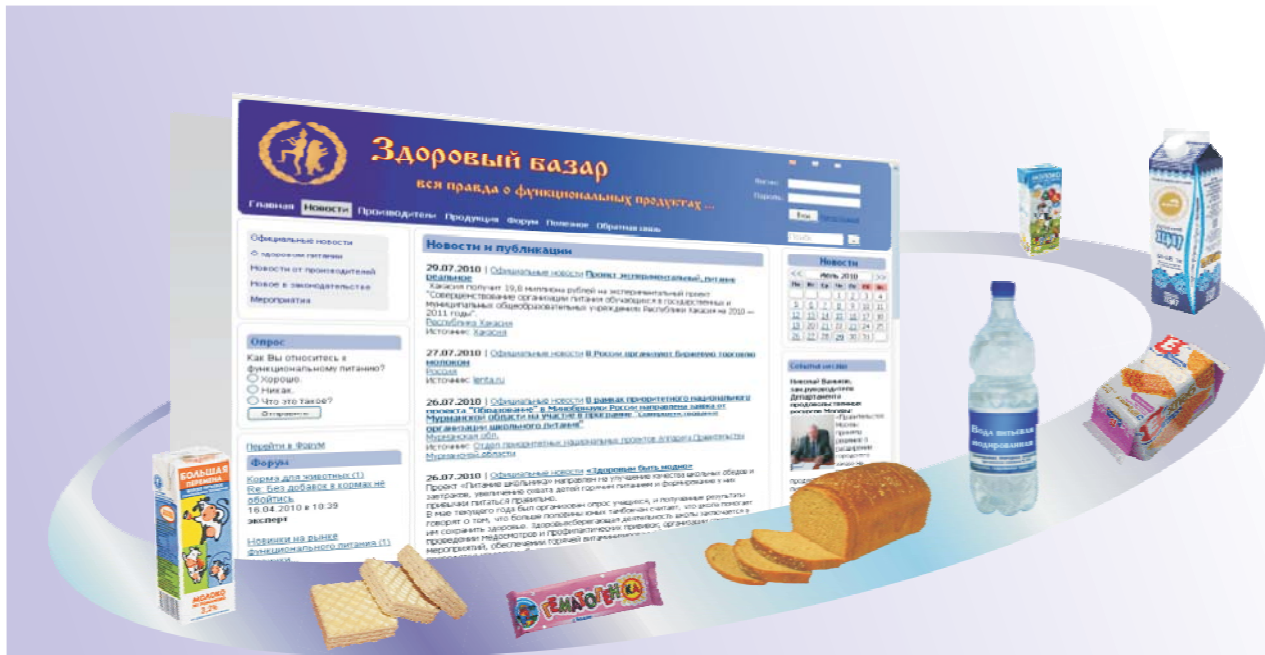
www.pravoslavie.ru

F.van der Haar

Проблема ликвидации йод-дефицитных заболеваний

«Если в данной стране есть уверенность в необходимости ликвидации йоддефицитных заболеваний, то основная цель, к которой следует стремиться, должна заключаться в снижении распространенности зоба среди детей школьного возраста».

Сборник статей «Преодоление последствий дефицита йода: зарубежный опыт». Составитель и редактор Герасимов Г.А., д.м.н., проф. 1999г.



www.zdorovbazar.ru

Полезная информация для производителей обогащенной продукции

Информация ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ о введении в действие ГОСТов, изменений к ним или их аннулировании с 01.10.2010 года:

ГОСТ Р 53897-2010 «Глазурь. Общие технические условия» [Уведомление об утверждении стандарта от 15.10.2010]

ГОСТ 16351-86 «Колбасы полукопченые. Технические условия» [Уведомление об отмене/прекращении применения стандарта от 15.10.2010]

ГОСТ 13272-2009 «Консервы из печени рыб. Технические условия» [Уведомление об утверждении стандарта от 15.10.2010]

ГОСТ 280-2009 «Консервы из копченой рыбы. Шпроты в масле. Технические условия» [Уведомление об утверждении стандарта от 15.10.2010]

ГОСТ Р ИСО 8967-2010 «Молоко сухое и сухие молочные продукты. Определение насыпной плотности» [Уведомление об утверждении стандарта от 15.10.2010]

ГОСТ Р 51165-2009 «Российское шампанское. Общие технические условия» [Уведомление об утверждении поправки с опубликованием к стандарту от 15.10.2010]

ГОСТ «Добавки пищевые. Усилители вкуса и аромата пищевых продуктов. Термины и определения» [Уведомление о завершении публичного обсуждения проекта национального стандарта от 08.10.2010]

ГОСТ Р 52791-2007 «Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия». Изменение №1 [Уведомление о завершении публичного обсуждения проекта национального стандарта от 27.10.2010]

ГОСТ Р 52184-2003 «Консервы. Соки фруктовые прямого отжима. Технические условия». Проект изменения №1 [Уведомление о завершении публичного обсуждения проекта национального стандарта от 27.10.2010]

ГОСТ Р 52186-2003 «Консервы. Соки фруктовые восстановленные. Технические условия». Проект изменения №1 [Уведомление о завершении публичного обсуждения проекта национального стандарта от 27.10.2010]

ИРЕКС - ЛУЧШЕЕ ОТ ПРИРОДЫ В МИРЕ ВЫПЕЧКИ...

Концерн «IREKS» является одним из ведущих в мире производителей хлебопекарных улучшителей, смесей и солода для пивоварения. Популярность улучшителей «ИРЕКС» среди российских пекарей определила решение концерна создать производство и в России. Об истории создания российского отделения и многом другом нам рассказала главный технолог российского дочернего предприятия Акжигитова Людмила Владимировна.

- Людмила Владимировна, расскажите, пожалуйста, о российском предприятии «ИРЕКС».

- На российском рынке продукция концерна «IREKS» была представлена с 1995 года через хорватское дочернее предприятие концерна - фирму «IREKS AROMA». Позже, в 1998 году в Москве было создано дочернее предприятие ООО «ИРЕКС», а в 2000 году в г. Люберцы запустился завод по производству улучшителей, концентратов и готовых смесей для хлебопекарной и кондитерской промышленности. Завод и лаборатория оснащены современным высокоэффективным оборудованием, гарантирующим стабильный процесс производства и контроль качества как сырья, так и готовой продукции. На базе офиса в Москве функционирует технологический центр, где мы проводим различные семинары, благодаря которым у наших клиентов есть возможность не только наглядно убедиться в высоком качестве продуктов фирмы, но и обучаться теоретическим знаниям и практическим навыкам по ведению сложного технологического процесса хлебопекарного и кондитерского производства.



www.ireks.ru

лен хлебопекарными смесями и улучшителями, а также смесями и начинками для сдобных и мучных кондитерских изделий. Хлебопекарные смеси позволяют значительно расширить ассортимент выпускаемых в России хлебобулочных изделий, а применение хлебопекарных улучшителей обеспечивает производство изделий высокого качества даже при использовании муки с низкими хлебопекарными свойствами. Использование кондитерских смесей и начинок гарантирует простое и быстрое приготовление полуфабрикатов для тортов, пирожных и других кондитерских изделий, оставляя при этом большие возможности для индивидуального творчества кондитера.

- Людмила Владимировна, сейчас очень развита тенденция производства различных функциональных продуктов. У Вас такая продукция есть?

- Конечно, мы идём «в ногу» со временем и рыночными тенденция-

ми, к тому же почти все наши хлебопекарные смеси уже в некотором смысле функциональны. Они содержат различные полезные для здоровья ингредиенты: пшеничные и овсяные отруби, семена льна, подсолнечника, кунжута и тыквы, пшеничные зародыши, сою, кукурузную, гречневую и овсяную крупы, дробле-

ное и цельное зерно ржи и другие. Кроме того, есть несколько смесей, обогащенных биофлавоноидами и йодированным белком, предназначенных для производства хлебобулочных изделий профилактического назначения.

- А как Вы осуществляете продвижение и реализацию своей продукции?

- Наш партнер Группа компаний «Три-Р», который продвигает и реализует нашу продукцию по всей России, а на рынках стран ближнего зарубежья - через представителей в Республиках Беларусь, Казахстан, Молдова, в Украине и в Монголии. Каждый представитель имеет разветвленную дилерскую сеть. Так как каждая страна и каждое предприятие имеет свой индивидуальный характер, а также различные производственные процессы, ассортимент и рыночные стратегии, то все это мы, конечно, учитываем в нашей деятельности, и предлагаем решения, которые представляются нашей интернациональной внешней службой индивидуально на месте.

- Насколько я знаю, на нашем рынке существует достаточно много производителей смесей, улучшителей и других ингредиентов для хлебопечения и кондитерской промышленности. Что же должно привлечь потребителя именно к Вам?

- Высококачественная продукция и первоклассный сервис - это главный принцип нашего мышления и деятельности, и, я надеюсь, является основным критерием выбора наших клиентов. А для нас качество - это всестороннее выполнение требований клиентов. Ведь только за счёт постоянной ориентации на их пожелания, мы достигаем качества, которого они от нас ожидают.

- Да, качество в наше время это, пожалуй, самый важный критерий выбора в пищевой промышленности. Огромное спасибо Вам за интересную беседу. И в преддверие Новогодних праздников от всей души желаем Вашему предприятию успехов, дальнейшего процветания и достижения всех поставленных целей в будущем году.

Информация

История создания этого предприятия берёт начало ещё в 1856 году, когда мастер-пекарь и пивовар Йоханн Петер Рукдешель, основал в Кульмбахе солодовню, солод которой вскоре стал олицетворением понятия качества. В последствие, в 1900-1930 гг. там же были созданы первые улучшители и подкислители, позволяющие производить хлебобулочные изделия наилучшего качества. Сегодня «IREKS» имеет собственными дочерние предприятия и учебные центры в Австрии, Бразилии, Венгрии, Дании, Испании, Италии, Нидерландах, Польше, Румынии и многих других странах. Основные сферы деятельности предприятий концерна - производство и реализация хлебопекарных улучшителей и смесей, различных сортов пивоваренного солода и мягкого мороженого, а также торговля сельхозпродуктами.

- Я знаю, что ассортимент вашей продукции насчитывает почти 100 наименований. Расскажите немного о ней.

- Большинство наших продуктов производится на заводе в г. Люберцы, а остальные - на головном предприятии «IREKS» в Германии. В основном наш ассортимент представ-

В Екатеринбурге подвели итоги седьмого ежегодного Фестиваля качества хлеба, хлебобулочной, кондитерской продукции и тортов

Хлеб и хлебобулочные изделия - это обязательные компоненты ежедневной продуктовой корзины российского покупателя. Мучные кондитерские изделия также являются традиционными для российского рынка продуктами и занимают первое место по продажам среди всех видов кондитерских изделий. Как хлеб, так и мучные кондитерские изделия местных производителей были широко представлены на Фестивале качества. Они значительно отличаются между собой по сырью и технологии приготовления, разнообразны по составу и внешнему виду. Особенностью этого года стало представление на Фестивале качества новых разработок не только сладкой продукции, но и большого интересного ассортимента хлеба, особенно хлеба из муки смешанной валки (смесь пшеничной и ржаной обдирной муки в различных пропорциях).

В номинации «Хлеб специального назначения» лучшими признаны хлеба «Богатырский» с отрубями производства ООО ТО «Невьянский хлебокомбинат» и хлеб «Крестьянский» с витаминно-минеральными обогатителями (ООО «Сысертский хлебокомбинат»). Диплом II степени присужден хлебу «Крестьянский» с витаминами и йодказеином производства ЕМУП «Екатеринбургский хлебокомбинат» ТМ «Всеслав».

Несмотря на экономические трудности, насыщенность российского рынка хлебом и кондитерскими изделиями высоко. Фестиваль качества показал, что жесткие реалии конкуренции на рынке заставляют производителя идти по пути обновления производства, расширения ассортимента, создания новой продукции, которая отличает его от конкурентов. Каждый производитель ищет своего покупателя, и предприятия не боятся вкладывать деньги

в продвижение собственных брендов, считая данную стратегию залогом успеха в долгосрочной перспективе.

ИАЦ «Информкондитер»

Кефир и молоко «Умница» стали победителями Всероссийского конкурса



Подведены итоги Всероссийского конкурса «100 лучших товаров России».

Представители ОАО «Молоко» получили золотой и серебряный дипломы победителей конкурса из рук заместителя губернатора Архангельской области Александра Дементьева.

«Приятно, что с каждым годом состав участников конкурса растет, менеджмент качества на предприятиях поднимается на более высокий уровень. Наша продукция не только дешевле, но и значительно качественнее и вкуснее. Чувство гордости возникает, когда видишь высокое признание наших заслуг даже за пределами области», - отметил заместитель губернатора.

От ОАО «Молоко» в этом конкурсе участвовали два продукта: кефир с массовой долей жира 1% и молоко питьевое пастеризованное «Умница», обогащенное йодказеином с массовой долей жира 2,5%. Оба продукта успешно прошли всестороннюю оценку качества, экологичности, безопасности, ресурсосбережения и других важных характеристик продуктов и производителя.

Продукция Архангельского молочного завода постоянно участвует в конкурсах и дегустациях различного уровня. Накануне года своего 75-летия копилка завода пополнилась еще двумя наградами, сейчас их стало 155.

News29.ru

1. Йодиды и йодаты. Чем лучше йодировать соль?

Для йодирования соли обычно применяют йодид калия или йодат калия.

Общеизвестно, что йодиды - соединения нестойкие. Поэтому соль, йодированная йодидами, должна обязательно храниться в закрытой упаковке, а не в открытых солонках. При нагревании, длительном хранении, взаимодействии с воздухом содержание йода в соли значительно снижается. Это нужно учитывать в домашней кулинарии: солить блюдо готовое, а не в процессе приготовления. Использование такой соли в промышленном производстве продуктов, подвергающихся термообработке, нецелесообразно.

Перечисленные недостатки отсутствуют у йодатов. Однако для йодирования соли их применяют не часто, т.к. неизвестны последствия. Йодаты, попадая в организм, быстро восстанавливаются до йодидов. Окончательно не ясно, какие механизмы осуществляют этот процесс. К каким последствиям приведет повседневное применение йодатов с раннего возраста - неизвестно, но уже в настоящее время в литературе описаны случаи развития ретинопатий (поражение сетчатки глаза) на фоне приема йодатов.

2. Каковы нормы потребления соли?

Обычно ошибочно считается нормальным потребление соли 8-12 г в сутки. В то же время, по данным масштабных международных исследований, снижение потребления соли с 10 до 6 г приводит к уменьшению мозговых инсультов на 23%, снижению смертности от ишемической болезни сердца на 16%. По словам директора НИИ питания Тутельяна В.А., особенно важно снижение содержания соли в питании детей, т.к. лишнее потребление соли, а главное, формирование у детей такого вкуса, неблагоприятно скажется на всей оставшейся жизни.

3. Опасно ли избыточное потребление йодированной соли?

Йодиды, накапливающиеся в щитовидной железе в повышенном количестве, обуславливают высокую степень йодирования тиреоглобулина, оказывают токсическое действие на тиреоциты, запуская тем самым аутоиммунную реакцию, приводящую к появлению тиреоидитов, диффузного токсического зоба (Wilson R, 1990, Foley T.P., 1992, Bartalena L, 1996, Mostbeck, 1998, et al).

Чаще всего, но не исключительно, индуцированный йодом гипертиреоз встречается у лиц старше 40 лет, страдающих узловым зобом. Он не обязательно проходит самопроизвольно и не всегда протекает кратковременно (J.V.Stanbury, 1996 г.).

Анализ более 300 работ по данной теме подтверждает, что индуцированный йодом гипертиреоз может явиться тяжелым, угрожающим жизни, а иногда и смертельным заболеванием.

(Труды Симпозиума по индуцируемому йодом гипертиреозу, Международный совет по контролю за йоддефицитными заболеваниями, Бруклин, Массачусетс, март 1996 г. из Сборника статей «Преодоление последствий дефицита йода: зарубежный опыт». М.: «Интерсэп», 1999 г.).