
СРОО «Комитет общественного контроля»

КОМУ ОНИ НУЖНЫ В РОССИИ, ЭТИ СПРЕДЫ?

АНАЛИТИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Екатеринбург

2017

СОДЕРЖАНИЕ :

1.	Введение	3
2.	Следует признать: спреды в России не прижились	4
3.	Принципиальный недостаток применяемой сегодня системы нормирования трансизомеров жирных кислот в спредах	5
4.	Несуразица: по показателям безопасности сливочно-растительный спред уступает растительно-жировому спреду и маргарину!	7
5.	Что делать?	8

1. Введение

Техническим регламентом Таможенного союза 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» с 01.01.2018 г. значительно ужесточены нормативы содержания трансизомеров жирных кислот в масложировой продукции. Так, изготовителям твердых маргаринов предписано снизить содержание трансжиров в 10 раз, с 20% до 2% от содержания жира в продукте, а изготовителям растительно-сливочного и растительно-жирового спредов – в 4 раза, с 8% до 2%.

Вместе с тем, для спреда сливочно-растительного, требования к которому установлены другим техническим регламентом, а именно ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», норматив по содержанию трансизомеров жирных кислот оставили на прежнем уровне 8%.

В указанных технических регламентах даны следующие определения пищевых продуктов:

спред растительно-жировой – спред, жировая фаза которого состоит из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления молочного жира (менее 15 процентов);

спред растительно-сливочный - спред с массовой долей молочного жира в составе жировой фазы от 15 до 50 процентов;

сливочно-растительный спред – молокосодержащий продукт на эмульсионной жировой основе, в котором массовая доля общего жира составляет от 39 до 95 процентов и массовая доля молочного жира в жировой фазе – от 50 до 95 процентов;

Из указанных определений видно, что при 50% молочного жира в спреде его на вполне законном основании можно считать одновременно как растительно-сливочным, так и сливочно-растительным (?). А также можно одновременно применять к этому продукту сразу два норматива содержания трансжиров, т.е. 2% и 8%. Уже сам по себе этот факт не может не обратить на себя внимания.

При более внимательном рассмотрении проблемы возникают вопросы в отношении того, насколько вообще обоснованной и правильной является система нормирования трансжиров, когда не делают различий в трансизомерном составе молочного жира и его заменителей? Возникает также вопрос о том, насколько оправданным и необходимым является изготовление композиционных продуктов, состоящих из сливочного масла и его эрзацев, если доля молочного жира в таких продуктах изменяется в необъяснимо широких пределах от 0% до 95%?

Не особенно утрируя, можно сказать о том, что сам по себе факт легализации в свое время таких композиционных дешевых продуктов, как спреды, на практике оказался фактором, который в значительной мере способствовал беспрецедентной фальсификации сливочного масла. В этом смысле спреды можно рассматривать как своего рода злого джинна, которого выпустили из бутылки. Или, если угодно, как троянского коня для всех маслоделов.

2. Следует признать: спреды в России не прижились

Как показывает практика, потребительские предпочтения в России до сих пор остаются в основном без изменений, и потребители четко понимают разницу, пусть зачастую и интуитивно, на уровне здравого смысла и житейского опыта, между физиологической ценностью сливочного масла и его пользой для здоровья, с одной стороны, и спредами, с другой стороны. Как показывают опросы, и сами продавцы, и потребители по-прежнему считают спреды чем-то больше похожим на маргарин, чем на сливочное масло. А к идее смешивания настоящего сливочного масла с гидрогенизированными жирами да еще с добавлением разных ароматизаторов и иных добавок многие люди до сих пор относятся настороженно, считая ее сомнительной.

Для указанных потребительских предпочтений сегодня имеются официальные основания. Сливочное масло постановлением Правительства Российской Федерации от 15 июля 2010 г. N 530 отнесено к перечню социально значимых пищевых продуктов первой необходимости. Маргаринов и спредов в указанном перечне нет. Приказом Минздрава России от 19.08.2016 N 614 утверждены рекомендации по рациональным нормам потребления пищевых продуктов, отвечающих современным требованиям здорового питания. В перечне рекомендуемых продуктов, где указано в том числе и сливочное масло, никаких спредов и маргаринов тоже нет. Признается, что гидрогенизированные жиры с трансизомерами, будучи искусственно созданными продуктами, не являются необходимой частью рациона.

Употребление гидрогенизированных жиров, которые входят в состав маргаринов и спредов, связано с угрозой причинения вреда здоровью, что особенно важно для детей. Именно поэтому на законодательном уровне установлены соответствующие ограничения. Так, техническим регламентом Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» установлен прямой запрет на использование гидрогенизированных жиров и масел при производстве пищевой продукции для детей дошкольного и школьного возраста. Такой подход является полностью оправданным, если иметь в виду данные международных исследований, которые показали, что при употреблении детьми гидрогенизированных жиров в аорте и в коронарных артериях обнаруживаются жировые пятна, площадь которых увеличивается с возрастом (исследовалась группа из 1277 человек в возрасте 5–34 лет). Показано также, что чем чаще дети 3–7 лет употребляют маргарин вместо сливочного масла, тем ниже их умственные способности.

На полках магазинов спреды лежат сегодня, как правило, рядом со сливочным маслом. И очень часто изготовители спредов активно пытаются тем или иным образом создать у потребителей обманчивое впечатление, что перед ними не спред, а именно сливочное масло. Например, на лицевой стороне потребительской упаковки дают надписи типа «Крестьянский»¹, «Сливочный вкус» и т.п., а наименование продукта (растительно-жировой спред или растительно-сливочный спред) дают мелким шрифтом на боковой стороне брикета. Встречаются и такие случаи, когда слово «масло» изготовители дают на лицевой стороне, а вторую часть надписи «растительно-сливочное» переносят на боковую сторону брикета.

В последнее время на отечественном рынке появилось достаточно большое количество «новых» пищевых продуктов, которые имеют наименование «масло растительно-сливочное». Это тоже следует расценивать как еще один маркетинговый прием для продвижения изготовителями своих эрзац-продуктов. Так, при изучении этикетки видно, что

¹ Какой крестьянин занимается производством гидрогенизированных жиров?

молочного жира в таком «масле» зачастую содержится всего 10%. Т.е. по сути это, конечно, никакое не масло [сливочное], а банальный растительно-жировой спред, причем, с минимальным содержанием молочного жира, который нужен здесь изготовителю, по сути, только для возможности спекулятивным образом использовать традиционное и привычное для потребителя название продукта.

3. Принципиальный недостаток применяемой сегодня системы нормирования трансизомеров жирных кислот в спредах

Есть основания считать, что при утверждении технических регламентов ТР ТС 024/2011 и ТР ТС 033/2013, не было в должной мере учтено, что трансизомерный состав натуральных (сливочное масло) и синтезированных (гидрогенизированные жиры) продуктов сильно отличается. В итоге это не только привело к уже упомянутому выше парадоксу, когда для одного и того же спреда с содержанием в нем молочного жира 50% оказывается возможным одновременно применять два норматива. Гораздо более важно, что в этих технических регламентах нормируется то, что нормированию, по-видимому, вообще не подлежит.

Для начала следует отметить, что в сливочном масле трансизомеры жирных кислот принципиально не нормируются (для этого достаточно посмотреть ТР ТС 033/2013). А также следует показать, почему такое нормирование не только не имеет смысла, но и может оказаться вредным. Для этого, в свою очередь необходимо понимать, в чем именно заключаются различия в трансизомерном составе сливочного масла и гидрогенизированных жиров.

Здесь и далее будем говорить о проблеме трансизомеров жирных кислот, обращаясь к сведениям и научным данным, которые приведены в фундаментальной монографии <http://www.sattva.ru/nutrition/transfats/Transfats%202012%20full.pdf> (Журавлев А.В. Трансжиры: что это такое и с чем их едят. — М.: 2012. — 138 с.). В необходимых случаях осуществляется цитирование из этого авторитетного источника.

Трансизомеры жирных кислот содержатся не только в гидрогенизированных жирах, но и в натуральном сливочном масле, на уровне обычно 4–5%, но бывает и больше 8%. Однако, это вовсе не означает, что их содержание в сливочном масле следует ограничивать. Никто их и не нормирует. Более того, эти трансизомеры не только не являются вредными для здоровья, но, скорее, наоборот, полезными. Это становится понятным, если рассмотреть вопрос о том, как образуются природные и промышленные трансизомеры, а также какое влияние они оказывают на организм человека.

Природные трансизомеры образуются **естественным** образом в процессе биогидрогенизации при температуре тела жвачных животных благодаря ферментам и работе бактерий, населяющих рубец (первый и самый большой отдел четырехкамерного желудка жвачных животных). Механизм их синтеза происходит следующим образом. Происходит биогидрогенизация линолевой жирной кислоты до насыщенной стеариновой. Линолевая кислота вначале изомеризуется в руменовую, затем гидрируется до вакценовой, которая затем гидрируется до стеариновой. Часть руменовой и вакценовой кислот переходят в ткани и молоко.

Их указанных двух кислот преобладает вакценовая, поскольку процесс ее гидрирования самый медленный во всем процессе. В коровьем молоке преобладает вакценовая кислота (30–69%), содержание которой больше в 1,5–2,0 раза летом, чем зимой. Установлено также, что содержание руменовой кислоты в молоке коров, пасущихся на пастбищах, в 3–5 раз выше, чем у коров, питающихся на фермах зерном. Особенно много руменовой кислоты в молоке альпийских коров. Луговой клевер (20% в рационе) увеличивает на 50% содержание руменовой кислоты у пасущихся коров.

Научными исследованиями показано **противораковое** действие руменовой кислоты, которая, как уже отмечено, естественным образом содержится в молоке и в мясе жвачных животных. Следует также подчеркнуть, что эта же руменовая кислота преобладает в жире женского грудного молока! Уже из этих фактов становится весьма неочевидной попытка нормировать трансизомеры в спредах, когда в их составе имеется молочный жир.

Как показали исследования, руменовая кислота препятствует раку на всех стадиях: зарождению, росту, метастазах для разных видов: раку груди, кожи, легких, желудка, простаты и кишечника. В опытах на животных добавление руменовой кислоты в корм снижает образование бляшек в аорте, подавляет развитие атеросклероза и уменьшает образование бляшек в аорте, подавляет развитие атеросклероза и уменьшает существующие бляшки, снижает воспаление, значительно снижает уровень ЛНП-холестерина.

В отличие от природных трансизомеров, промышленные трансизомеры образуются при совершенно других условиях. Как отмечает А.В. Журавлев, эти условия не являются деликатными. Рафинированные жиры смешиваются с водородом в автоклаве под давлением 2–4 атмосферы при температуре 190–200°C в присутствии порошкового катализатора (обычно содержащего никель²). Реакция идет с выделением тепла, а на поверхности катализатора температура может достигать до 1000 °C.

Столь жесткие условия гидрогенизации приводят к тому, что трансизомерный состав гидрогенизированных жиров по содержанию трансизомеров олеиновой, линолевой и линоленовой кислот весьма существенно отличается от трансизомерного состава молока и молочных продуктов. В итоге вместо нормального строительного материала (вакценовая, руменовая кислоты) человек начинает употреблять бракованные трансизомеры, что приводит к образованию дефектных биологических структур, что имеет следствием разнообразные сбои в работе организма.

Как указывает А.В. Журавлев, в 2011 году исполнилось 100 лет с начала использования гидрогенизированных жиров в пищу. Однако понадобилось более 80 лет, чтобы понять, что гидрогенизированные жиры вредят здоровью и начать принимать соответствующие законодательные меры. За это время сотни миллионов людей в мире умерли от сердечно-сосудистых заболеваний, значительная часть которых развилась благодаря трансжирам. В России из-за гидрогенизированных жиров умирают 30–60 тыс. человек в год, что в 1,5–3 раза превышает количество смертей по причине убийств (данные за 2010 год).

Вред от трансизомеров, присутствующих в гидрогенизированных жирах, не подлежит сомнению, поэтому ограничение их содержания в пищевых продуктах является императивным требованием законодателя. Однако в тех случаях, когда речь идет о таких

² Никель является токсичным элементом, и его предельно допустимое содержание в гидрожирах сегодня значительно снижено по требованиям нормативных документов.

композиционных продуктах, как спреда, система нормирования трансжиров дает, как показывает анализ Комитета общественного контроля, серьезные сбои. Действительно, как можно ограничить содержание трансизомеров жирных кислот, например, в сливочно-растительном спреде на уровне 2% (по аналогии с ограничением для спреда растительно-сливочного), если этот спред при 95% содержания в нем молочного жира представляет собой, по сути, сливочное масло? А в самом сливочном масле содержание природных трансизомеров, как уже отмечалось, может быть более 8%!

В итоге получается своего рода тупик, и возникает неразрешимая проблема правового регулирования качества и безопасности таких продуктов, как спреда. Покажем это дополнительно на конкретных численных примерах.

4. Несуразица: по показателям безопасности сливочно-растительный спред уступает растительно-жировому спреду и маргарину!

Для начала еще раз обратим внимание на нормативы содержания трансизомеров в указанных выше пищевых продуктах. Так, если в маргарине, а также в растительно-жировом и растительно-сливочном спредах трансжиры ограничиваются на уровне 2%, то для спреда сливочно-растительного установлен норматив 8%. Что касается сливочного масла, то в нем содержание трансизомеров вообще не нормируется (не ограничивается), поскольку вред природных трансизомеров не считается доказанным.

В итоге имеем парадоксальную ситуацию: чем больше в продукте молочного жира, тем больше допускается в нем содержание искусственных трансизомеров! Причина в том, что в рамках применяемой сегодня системы нормирования все трансизомеры, независимо от их происхождения и влияния на организм человека, «по умолчанию» признаются вредными, а их содержание в продуктах стремятся ограничивать.

Теперь рассмотрим сливочно-растительный спред с содержанием в нем молочного жира на уровне 50% или несколько выше. Предположим, что этот продукт соответствует требованиям технического регламента по содержанию в нем трансизомеров жирных кислот, и их количество не превышает норматива и равно ему (8%). Учитывая, что в молочном жире может содержаться до 8% и более природных трансизомеров, делаем вывод, что в немолочной части этого спреда также может содержаться до 8% трансизомеров, но уже другой природы, т.е. образованных при гидрогенизации растительных жиров. Простой расчет показывает, что в 1 кг такого сливочно-растительного спреда количество искусственных трансизомеров может достигать 40 г.

В то же время в растительно-жировом спреде и в маргарине норматив содержания искусственных трансизомеров установлен на уровне 2%, что соответствует 20 г трансизомеров в 1 кг продукта.

Теперь сравниваем указанные цифры и приходим к выводу о том, что в сливочно-растительном спреде содержание вредных для здоровья человека искусственных трансизомеров с высокой степенью вероятности может быть до 2-х раз больше, чем в растительно-жировом спреде и не соответствует указанному нормативу 2%. Принципиально то же самое относится и к растительно-сливочному спреду, только здесь превышение

норматива 2% будет несколько меньше и будет тем более приближаться к цифре 2%, чем меньше в этом спреде молочного жира.

Более того, в растительно-сливочном спреде при содержании в нем молочного жира на уровне 50% или несколько меньше, как уже понятно из изложенного выше, достижение норматива 2% с высокой степенью вероятности будет вообще невозможным. Т.е. производить такой продукт просто не получится. Причина в том, что в используемом для его производства «сырье», которым в данном случае является сливочное масло, содержание трансизомеров [природных] не нормируется и, соответственно, не контролируется.

Такой подход к изготовлению пищевых продуктов категорически противоречит всем производственным канонам, согласно которым для производства продукции с заданными свойствами допускается использовать только кондиционное сырье, качество которого контролируется и регулируется.

Что получаем в итоге? А получаем, по сути, что декларируемая в технических регламентах безусловно правильная цель снижения в пищевых продуктах вредных для здоровья человека искусственных трансизомеров жирных кислот в реальности оказывается недостижимой! Исключением является только растительно-жировой спред и то при условии, что в нем вообще нет молочного жира.

Как это ни странно для кого-то звучит, но даже маргарин с 01.01.2018 г. по содержанию в нем искусственных (вредных) трансизомеров становится более безопасным продуктом, чем спреды, содержащие молочный жир!

5. Что делать?

Прежде всего, приходится констатировать, что вся эта запутанная, громоздкая и до сих пор абсолютно непонятная для простого потребителя продуктовая линейка спредов (сливочно-растительных, растительно-сливочных, растительно-жировых), со всей очевидностью представляется в настоящее время изначально искусственной и не обоснованной в плане концепции здорового питания. О каком здоровом питании можно говорить, если с 01.01.2018 г. спреды оказываются менее безопасными пищевыми продуктами, чем даже маргарин?

Если говорить прямо, то продвижение спредов на российский рынок изначально осуществлялось в первую очередь в интересах внешних игроков и в ущерб развитию отрасли отечественного маслоделия, а привлечение внимания потребителей к спредам осуществлялось сугубо рекламными методами («легкое масло», «легко намазывается на хлеб» и т.п.), в отсутствие на тот период времени внятной государственной политики в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Значит, пришла пора «собирать камни».

Сложившая к сегодняшнему дню ситуация представляется достаточно сложной. Теоретически самый правильный способ – это нормировать в спредах только содержание искусственных трансизомеров, а содержание природных трансизомеров не регулировать. Однако на практике эта задача окажется, скорее всего, трудно выполнимой, если вообще решаемой. Как по причине недостаточной нормативно-методической базы для проведения соответствующих лабораторных испытаний, так и в силу весьма большого количества присутствующих в гидрогенизированных жирах искусственных трансизомеров олеиновой,

линолевой и линоленовой кислот (а это сотни веществ). Нельзя также не учитывать, что в последние десятилетия исследования по вопросам питания в части трансизомеров жирных кислот в России, по данным А.В. Журавлева, не проводились.

Остается радикальный и, по-видимому, единственно правильный выход – это вообще отказаться от производства спредов с добавлением молочного жира («котлеты отдельно, мухи отдельно»)! Надо исключить такие спреды из перечня объектов технического регулирования, оставив в нем только растительно-жировой без добавления молочного жира.

Очевидно, что сегодня это сделать будет достаточно непросто, поскольку потребует изменения законодательной базы, а также преодоления сопротивления лоббистских структур. Но и оставлять без внимания проблемный вопрос с нормированием промышленных трансизомеров в столь же искусственных композиционных пищевых продуктах (спредах), тоже нельзя. Крайним и незащищенным в этой ситуации в любом случае оказывается потребитель, права которого на безопасность товаров оказываются нарушенными.

Проблемный характер вопроса, а также радикальность возможных его решений, требуют, по меньшей мере, активного и заинтересованного его обсуждения всеми заинтересованными участниками: экспертным сообществом, государственными органами, общественными объединениями потребителей, предпринимателями.

**Информационно-аналитический центр
СРОО «Комитет общественного контроля»**

Февраль 2017 г.

Свердловская региональная общественная организация «Защита прав потребителей и общественный контроль в сфере закупок (СРОО «Комитет общественного контроля»)

Адрес для корреспонденции: 620144, г. Екатеринбург, а/я 267

Интернет-приемная и адрес для направления писем, обращений и предложений в Комитет в электронной форме: komitet.ok@yandex.ru

www.komitet-ok@yandex.ru

Тел. +7 (343) 344-80-34; +7 (343) 378-63-03; +7 (967) 639-10-34
