

Отвечаем на вопросы, почему на некоторых продуктах питания в продаже появляется логотип РДА с надписью «Содержание соли снижено. Разработано и производится под контролем Российской Диабетической Ассоциации». МОО «Российская диабетическая ассоциация» настоятельно рекомендует как здоровым людям, а уж тем более людям с диабетом, артериальной гипертензией, с начальными стадиями диабетического поражения почек резко снизить потребление поваренной соли и продуктов её содержащих ниже 5 граммов в сутки на взрослого человека. Даже относительно значительное снижение содержания соли остается незамеченным потребителями. Новое исследование, проведенное группой кампании "Запрет на соль", выявило огромное содержание соли в пиццах: каждая вторая пицца содержит, по крайней мере, многократное превышение рекомендуемых суточных норм соли.

Группа, состоящая из экспертов базирующаяся в Лондонском университете королевы Марии, утверждает, что правительству необходимо делать больше для снижения содержания соли в продуктах питания. Исследование, в ходе которого было опрошено 1387 пиццерий, выявило некоторых из главных виновников солености в пиццерии. Например, некоторые пиццы, фаршированные коржом средней толщины’ содержат 21,38 г соли, что более чем в три раза превышает рекомендованное правительством количество - менее 6 г. Самая соленая пицца из супермаркетов - это пицца на вынос, которая содержит 9,2 г соли, что в полтора раза превышает рекомендуемую суточную норму. С точки зрения сектора в целом, сети ресторанов навынос являются главными виновниками, поскольку содержание соли в их пицце в среднем вдвое превышает содержание соли в фирменных супермаркетах.

Действие в отношении соли ранее проводило исследование содержания соли в пицце в 2014 году. На самом деле многие пиццы сейчас более соленые, чем были тогда в 2014. Например, в Domino's "Тонкая и хрустящая корочка моцареллы Tandoori Hot Standard" количество соли подскочило с 5,3 г в 2014 году до ошеломляющих 14,36 г сейчас. Некоторые компании, такие как Pizza Express, Dr. Oetker и Goodfella's, решили сократить содержание соли в продуктах (в Goodfella's количество соли сократилось на 29%). Тем

не менее, согласно данным Action on Salt около 3 миллионов смертей в год связаны с потреблением соли. Меры по борьбе с солью пародоксально усиливают соленость производства пиццы. Соль - это то, что в больших количествах может нанести значительный вред здоровью человека.

Но почему это так вредно для здоровья? “Употребление слишком большого количества соли вызывает повышение кровяного давления, что, в свою очередь, является основным фактором риска сердечно–сосудистых заболеваний, таких как инфаркты и инсульт, которые приводят к каждой четвертой смерти. Высокое потребление соли также связано с заболеваниями почек, остеопорозом и раком желудка.

Почему это опасно? Ответ связан с содержанием воды в нашем организме. Соль помогает нашему организму удерживать воду. “Когда мы едим слишком много соли, лишняя вода в нашей крови создает дополнительное давление на стенки кровеносных сосудов, повышая кровяное давление. Когда кровяное давление постоянно высокое, это создает нагрузку на артерии. Со временем это может привести к развитию атеросклероза, который представляет собой накопление жировых бляшек в артериях. Эти бляшки могут сужать артерии или разрываться и ограничивать приток крови к сердцу и мозгу, увеличивая риск сердечных приступов и инсультов. Около 3 миллионов смертей ежегодно во всем мире связаны с потреблением соли. Опубликовав свое исследование, Action on Salt призвала правительство, в частности министра, сделать больше для снижения содержания соли в продуктах питания. Ранее предпринимались усилия по сокращению содержания соли в продуктах, но, согласно Action on Salt, программа отошла на второй план. В начале 2000-х годов Великобритания внедрила добровольную программу сокращения потребления соли, - при этом правительство установило дополнительные целевые показатели по потреблению соли для пищевой промышленности, чтобы постепенно снизить уровень соли в более чем 80 категориях продуктов питания. К 2011 году содержание соли в большинстве продуктов упало на 20-40%, что, по сообщениям, никак не повлияло на продажи. В то же время снизилось среднее потребление соли, кровяное давление и смертность от сердечнососудистых заболеваний. С тех пор программа перестала эффективно применяться. Хотя на 2024 год были установлены обновленные целевые показатели по содержанию соли, многие компании их не достигают, и, как показывают исследования, содержание соли в некоторых продуктах даже увеличивается. В настоящее время Всемирная организация здравоохранения и другие организации признают, что обязательный научно прагматичный подход к проблеме - это единственный способ увидеть реальные улучшения. Правительству Великобритании пора ввести законодательно установленные целевые показатели для соли – как это уже сделали несколько других стран . , , Мы не можем позволить себе продолжать двигаться по текущей траектории.

Предлагается распространить налог на соль как и на сладкие напитки, из-за которого в период с 2015 по 2019 год из безалкогольных напитков в Великобритании ежегодно удалялось 47 000 тонн сахара, на продукты с содержанием соли. Многоуровневый налог на соль должен стимулировать переработку по аналогии с налогом на производство безалкогольных напитков, - с дополнительным преимуществом для производителей в том, что уменьшить количество соли, особенно в твердых продуктах, намного проще, чем снизить содержание сахара, и в большинстве случаев не требует замены ингредиента. Мотивация для здоровья очевидна, но каков стимул для бизнеса? У производителей пиццы есть много возможностей снизить содержание соли в своих продуктах, не влияя на продажи – фактически, потребители даже не замечают этого!

Как показывают многие исследования, во многих пиццах сейчас соли больше, чем в 2014 году, и содержание соли в аналогичных пиццах сильно различается. Это означает, что жизнеспособность менее пересоленной пиццы уже доказана. Мы не требуем изменений, требующих новаторских технологий, просто чтобы компании, производящие более соленую пиццу, снизили содержание соли, чтобы привести ее в соответствие с более дешевыми вариантами, уже представленными на рынке. Более тонкая основа, более мелкие кусочки начинки, такие как пепперони, и даже постепенное уменьшение размера порций могут привести к уменьшению количества соли. Согласно Action on Sugar, количество соли в пицце может быть значительно уменьшено так, что потребители этого даже не заметят.

Конечно, есть тематические исследования, показывающие, насколько эффективным может быть сокращение содержания соли, когда такие производители, как Goodfellas, снижают содержание соли. Влияет ли это на бизнес? Ни один из производителей не сказал нам, что уменьшение количества соли в их пицце негативно сказалось на продажах. Это неудивительно – даже относительно значительное снижение содержания соли остается незамеченным потребителями, поэтому на объемах продаж это никак не сказывается. Эти компании явно решили, что для бизнеса имеет смысл производить более полезные продукты – нам просто нужно, чтобы другие последовали их примеру.