

Куда: Председателю Санкт-Петербургской
общественной организации потребителей
"Общественный контроль", Главному редактору
газеты "Петербургское качество"
Всеволоду Вишневецкому

Глубокоуважаемый коллега.

Реф.: Оценка возможности потребления лицами с сахарным диабетом, ожирением, метаболическим синдромом представленных образцов пищевой продукции.

В Межрегиональную общественную организацию «Российская диабетическая ассоциация» (РДА) были представлены сканограммы документов на 24 л.л. Двадцати четырех листах А4 от Санкт –Петербургской общественной организации общественный контроль «петербургское качество»: Акты приобретения пищевой продукции 10 видов (SKU) с этикеточными надписями «без сахара», «на фруктозе», «с фруктозой», «обогащенные» и Протоколы испытаний аккредитованной Испытательной лаборатории «Петербург-экспертиза» («Петэкс») на соответствие требованиям НД: ГОСТ 1431-68, пищевая продукция в части ее маркировки и/или ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» для определения со стороны РДА соответствия качества продукции 11-й редакции опубликованных Стандартов качества (СТО) РДА на предмет возможности потребления этой продукции потребителями с сахарным диабетом, ожирением, метаболическим синдромом. По представленным Протоколам «Петэкс» вся продукция 10 SKU соответствовала ГОСТ 1431-68 и/или ТР ТС 022/2011 в части ее маркировки.

Оценки являются ли представленные продукты «диабетическими» в соответствии с ТР ТС 027 или ГОСТ (<http://www.diabetes-ru.org/ru/component/content/article/prodavtsu-proizvoditelju/gost-510742003>) не проводилось.

Для реализации поставленных перед РДА задач представленные данные были сведены в аналитические таблицы:

Приложение 1: Таблица оценки калорийной (А) и углеводной (Б) ценности представленных продуктов по Классификации СТО РДА, а также содержание Хлебных Единиц (ХЕ РДА) по СТО РДА (В):

А) Оценка представленных продуктов по калорийности в соответствии с СТО РДА <http://www.diabetes-ru.org/files/prodavcu-proizvoditelyu/klassif-po-kaloriynosti.pdf>;

Б) Оценка представленных продуктов по углеводной ценности в соответствии с СТО РДА <http://www.diabetes-ru.org/files/prodavcu-proizvoditelyu/klassif-po-uglevodam.pdf>;

В) Содержание Хлебных Единиц (ХЕ РДА) по СТО РДА оценивалось по http://www.diabetes-ru.org/images/news/Standart_XE.pdf

Все представленные продукты по Классификации СТО РДА относятся к калорийным (200 -499 ккал/100 г) или высококалорийным (450 – 900 ккал/100 г) ; а также являются высокоуглеводными (6,1 – 8,0 ХЕ РДА/ 100 г). Величина одноразовых порций (1) указанных продуктов колеблется от 15 до 65 граммов. С другой стороны, установлено, что больным диабетом не рекомендовано в один прием пищи потреблять более 5 – 7 ХЕ (2).

Приложение 2: Таблица сопоставления количества углеводов в продукте по этикеточной надписи и по данным объективного лабораторного анализа.

Наибольшие завышения количеств реально содержащихся в продукте углеводов (сахаров) по данным лабораторного анализа по сравнению с данными указанными на этикетке было отмечено для продукции фирм: «Di&Di», «Петродиет», «Вереск». Искажение данных может затруднить подбор соответствующих дозировок сахара снижающих лекарственных препаратов для потребителей с диабетом.

Приложение 3: Таблица сопоставления количества белков и жиров в продукте по этикеточной надписи и по данным объективного лабораторного анализа.

Кондитерские жиры чаще расцениваются как сравнительно малоблагоприятный компонент питания. Наибольшие завышения количеств реально содержащихся в продукте жиров (липидов) по данным лабораторного анализа по сравнению с данными указанными на этикетке было отмечено для продукции : Сушки простые на фруктозе «Здоровка» (более чем в 2 раза), по другим продуктам – незначительно.

Относительное повышение в рационе количества протеинов для потребителей с диабетом, ожирением, метаболическим синдромом чаще расценивается положительно. Наибольшие занижения количеств реально содержащихся в продукте белков (протеинов) по данным лабораторного анализа по сравнению с данными указанными на этикетке было отмечено для продукции : Печенье «Посиделкино».

Учитывая появление Руководства Всемирной Организации Здравоохранения (ВОЗ) «Потребление сахаров взрослыми и детьми», 2015: http://www.diabetes-ru.org/files/potrebl_sahara.pdf

было рекомендовано ограничить потребление «свободных сахаров» до 10% от необходимой суточной калорийности питания, что обычно составляет около 50 граммов моно- и дисахаридов в сумме в сутки. Ни одна из этикеточных надписей анализируемых продуктов не содержала информации для потребителей о Рекомендованной норме потребления (РНП) в сутки на 1 человека. Учитывая, что представленные образцы содержали от 6,32 ХЕ (ООО «Фирма» «Левант») до 8,71 ХЕ (Di&Di), то ни одна из упаковок данной продукции весом 100 граммов не может быть съедена в течение суток, а должна быть разбита на несколько приемов.

Ни один из представленных видов продукции на основании представленных недостаточных данных НЕ СООТВЕТСТВУЕТ Стандартам качества организации (СТО) МОО «Российская диабетическая ассоциация» (РДА).

Не представлены данные на этикетке о содержании не усваиваемых углеводов (пектинов и клетчатки), отсутствуют данные о гликемическом эффекте (аналогичный, но не однозначный синоним термина «гликемический индекс»), не представлены данные о содержании транс-жиров, ГМО.

Учитывая сверхинтенсивную научную и общественную дискуссию последних о необходимости дозирования потребления кофеина в суточных порциях 200 – 400 мг для взрослых в кофеин содержащих продуктах, включая кондитерские изделия с использованием понятия «Кофейная

Единица» (КЕ), чрезвычайно целесообразно указывать на этикеточной надписи содержание кофеина в случае использования шоколада, глазурей в составе кондитерских изделий.

Таким образом этикеточные надписи типа «без сахара», «на фруктозе», «с фруктозой», «обогащенные»; не будучи подтвержденными соответствующими потребительскими экспертизами, вводят в заблуждение потребителей, в особенности лиц с сахарным диабетом, ожирением и повышенным весом, метаболическим синдромом.

Литература:

1. И.М. Скурихин, В.А. Тутельян, Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания. М., Де Ли Принт, 2008, с. 16-18.
2. Ред. М. В. Богомолова, Программа обучения пациентов с сахарным диабетом. Опыт работы Школы психофизической саморегуляции при Российской Диабетической Ассоциации. М., 1996.
3. Методическое пособие по составлению функционального, диетического и диабетического ассортимента продуктов для продовольственных торговых сетей. Вопросы питания. Выпуск 8. М.В. Богомолов. М. В., ДГ, 2008.