



**МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО, ХРАНИТЕ И ГОРИТЕ
ЦЕНТЪР ЗА ОЦЕНКА НА РИСКА
ПО ХРАНИТЕЛНАТА ВЕРИГА**

**Световната здравна организация (СЗО) с нова програма за
елиминирание използването на индустриални трансмазнини в
хранително-вкусовата промишленост до 2023 г.**

Индустриалните трансмастни киселини се произвеждат чрез частично хидрогениране на растителни и рибни масла

Световната здравна организация (СЗО) призовава индустриално произведените трансмастни киселини да бъдат премахнати от храните, което трябва да се случи до 2023 г.



**Въведение и обща
информация:**

Всяка година приемът на трансмазнини е причина за повече от 500 000 смъртни случая от сърдечно-съдови заболявания.

Индустриално произведените трансмазнини се намират в хидрогенизираните (втвърдените) растителни мазнини, като маргарин, и често в леки закуски, печени и пържени храни. Производителите ги използват, тъй като имат по-дълъг срок на годност от другите мазнини.

Трансмастните киселини се срещат естествено в месо и млечни продукти от преживни животни (говеда, овце, кози и др.).

Насоки на СЗО за справяне с проблема:

След обществени консултации до 1 юни, СЗО ще публикува насоки за ограничаване приема на транс-мазнини и наситени мазнини от деца и възрастни. Чрез тези насоки се цели чрез постигане на осведоменост за отрицателното въздействие на

транс мазнините и наситените мазнини върху здравето, да се променят потребителските модели, като постепенно тези мазнини се заменят от полезните за здравето ненаситени мастни киселини. Насоките имат за цел и осъществяване на мониторинг върху състава на предлаганите на пазара храни.

Основни акценти от насоките на СЗО:

- Поглед върху хранителните източници на индустриално произведените трансмазнини и преценка на необходимостта от промяна на политиките;
- Насърчаване на замяната на индустриално произведените трансмазнини със здравословни мазнини и масла;
- Регулаторни мерки за елиминиране на използването на индустриално произведените трансмазнини;
- Оценка и наблюдение на съдържанието на трансмазнини в предлаганите храни и промени в навиците на населението по отношение на консумацията на тлъсти мазнини;
- Повишаване на осведомеността за отрицателното въздействие на трансмазнините върху здравето сред създателите на политики, производителите, доставчиците и обществеността;
- Налагане на спазването на политиките и регулациите във връзка с трансмазнините.

Според Генералния директор на СЗО д-р Tedros Adhanom Ghebreyesus, прилагането на тези шест стратегически действия ще спомогне за премахването на трансмазнините и ще представлява голяма победа в глобалната борба срещу сърдечно-съдовите заболявания.

СЗО препоръчва общия прием на трансмазнини да бъде ограничен до по-малко от 1% от общия прием на енергия, което е по-малко от 2,2 g/ден при диета от 2000 калории, и алармира, че диетите с високо съдържание на трансмазнини увеличават риска от сърдечни заболявания с 21% и смъртните случаи с 28%.

Инициативи на бизнеса за заменяне на хидрогенираните мазнини с ненаситени мазнини:

Международният алианс за храни и напитки (IFBA) заяви, че до края на 2018 г. членовете му намаляват индустриално произведените трансмастни киселини от частично хидрогенирани мазнини в продуктите си до не повече от 1 g трансмастни киселини на 100 g продукт, и където е възможно те ще заменят хидрогенираните мазнини с ненаситени мазнини.

Група от големи производители, като Danone, Ferrero, Mars, Nestle, Pepsi Co и др. заявяват, че са готови да подкрепят мерките, насочени към премахване на индустриално произведените трансмазнини и осигуряване на равнопоставеност в тази област.

Световни инициативи:

Някои правителства са забранили използването на хидрогенираните мазнини, като основен източник на индустриално произведените трансмазнини.

Дания е първата държава, която ограничава индустриално произведените трансмазнини още през 2003 г. В резултат на ограничителните мерки, смъртните случаи от сърдечно-съдови заболявания са се понижали, в сравнение с други съпоставими държави.

Понастоящем седем държави в европейския регион имат законова забрана за употреба на индустриални трансмазнини.

Световната здравна организация обаче предупреди, че е необходимо да се предприемат действия в слабо или средно развитите държави, където контролът често е по-занижен.

В САЩ употребата на индустриално произведени трансмазнини е елиминирана преди десетилетие, което е помогнало да се намали броят на случаите на сърдечносъдови заболявания.

Примерът на САЩ показва, че елиминирането на тези мазнини може да се постигне без да се променя вкусът или цената на храната, но могат да бъдат спасени много човешки животи.

Източник: <https://www.foodnavigator.com/Article/2018/05/15/WHO-calls-for-removal-of-industrial-trans-fats-from-food-supply>

Материалът е публикуван на сайта на ЦОРХВ, на който са налични и други подобни материали: <http://corhv.government.bg/>

Изготвил:

д-р Аксиния Антонова – главен експерт в дирекция КРОКЦ при ЦОРХВ

01.06.2018 г.