

Під якістю харчових добавок розуміють сукупність характеристик, які зумовлюють технологічні властивості й безпеку харчових добавок. В Європейському співтоваристві класифіковано 296 харчових добавок. Європейською Радою була розроблена система цифрової кодифікації харчових добавок з літерою "E", включена в кодекс ФАО/ВООЗ як міжнародна цифрова система кодифікації харчових добавок (International Numbering System – INS). Кожній харчовій добавці присвоєний цифровий три- або чотиризначний номер (у Європі з попередньою літерою E). Вони використовуються в сполученні з назвами функціональних класів, що відображають групи харчових добавок за технологічними функціями (підкласами). Індекс E фахівці ототожнюють як зі словом Європа, так і з абрєвіатурами EG/EV й зі словами essbar/edible, що в перекладі на українську мову відповідно з німецької й англійської означає їстівний. Індекс E в сполученні із тризначним номером є синонімом і частиною складного найменування конкретної хімічної речовини, що є харчовою добавкою. Присвоєння конкретній речовині статусу харчової добавки й тризначного ідентифікаційного номера з індексом "E" має чітке тлумачення, яке припускає, що: дана конкретна речовина перевірена на безпеку; речовина може бути застосована (рекомендована) у межах її встановленої безпеки й технологічної необхідності за умови, що застосування цієї речовини не введе споживача в оману щодо типу сполуки й харчового продукту, у який вона внесена; для даної речовини встановлені критерії чистоти, необхідні для досягнення певного рівня якості продуктів харчування.

Класифікація харчових добавок, відносно до кодифікації, вирізняє такі групи харчових добавок: E100-I182 Барвники – підсилюють або відновлюють колір продукту; E200-I299 Консерванти – підвищують строк зберігання продуктів, захищаючи їх від мікроорганізмів, грибків, бактеріофагів, хімічні добавки, що стерилізують, при дозріванні вин; E300-I399 Антиокислювачі – захищають від окислювання, наприклад, від прогоркання жирів, зміни кольору; E400-I499 Стабілізатори – зберігають задану консистенцію. Згущувачі - підвищують в'язкість; E500-I599 Емульгатори – створюють однорідну суміш фаз, що не змішуються, (наприклад, води й олії); E600-I699 Підсилювачі смаку й запаху; E900-I999 Піногасники – попереджають або знижують утворення піни. У ці групи, а також у нову групу - E1000 - входять глазурувальні, підсоложувачі, розпушувачі й інші добавки. Цей вид добавок повністю заборонений в Україні. Існують також харчові добавки інших груп, які заборонені в Україні: E121 – барвник червоний цитрусовий 2; E123 – червоний амарант; E240 – консервант – формальдегід.

Більшість харчових добавок, як правило, не мають харчового призначення і являються біологічно інертними для організму. Основна вимога, яку висувають до харчових добавок, – це безпека для організму людини. Вирішальне значення має добова кількість речовини, яка потрапляє організм та шляхи потраплення, тривалість її споживання та режим харчування. Тому санітарні норми використання харчової добавки, безпечної для здоров'я людини рекомендують: визначати харчові продукти, до яких добавка може додаватися, та умови, за яких вона може використовуватися; обмежувати кількість харчових добавок до найнижчого рівня використання, необхідну для досягнення бажаного ефекту; враховувати будь-яке допустиме щоденне споживання або іншу еквівалентну оцінку обсягів споживання харчової добавки та її вірогідне щоденне споживання від усіх джерел.

Отже, харчова добавка вважається безпечною, коли вона є нетоксичною при гострому та хронічному застосуванні, у неї відсутні мутагенні, тератогенні і гонадотропні властивості. Тому до харчових добавок на сьогодні пред'являють жорсткі вимоги щодо якості та безпечності.

СПОЖИВЧІ ВЛАСТИВОСТІ ТОВАРІВ ТА ПОКАЗНИКИ ЩО ЇХ ВИЗНАЧАЮТЬ

Дядюн Т.В., Баранова І.І.

Національний фармацевтичний університет, м. Харків

Товарознавство – наукова дисципліна, яка системно вивчає товари на всіх етапах життєвого циклу, методи пізнання їх споживчої вартості (цінності), закономірності формування асортименту, обігу та споживання. В сучасних умовах дослідження в галузі товарознавства і високої професійної підготовки провізорів зі знанням відповідних професійних навиків дозволяють вирішувати проблеми, пов'язані з постачанням населення високоякісними товарами. Якість товару пов'язана з його споживчими властивостями як основа ефективності використання виробів за призначенням, їхньої соціальної значущості, практичної корисності, нешкідливості та естетичної досконалості.

Мета дослідження споживчі властивості товару та показники що їх визначають.

Споживчі властивості товару – це властивості, які виявляються в процесі споживання або використання споживачем для задоволення потреб. Будь-який товар має безліч властивостей, різних за своєю природою. Властивостями товару називають його об'єктивні особливості, які виявляються на кожній стадії життєвого циклу товару (проектування, виготовлення, розподіл і споживання). Номенклатура споживчих властивостей для конкретного товару може включати десятки найменувань. Залежно від функціонального призначення товару вона може розрізнятися. Вибір номенклатури цих властивостей для конкретних товарів є важливим завданням товарознавства. У процесі споживання товару його споживчі властивості можуть робити позитивний чи негативний вплив на людину і навколишнє середовище. Відповідно виділяються позитивні і негативні властивості товару.

Номенклатура споживчих властивостей та їхні показники якості повинні відповідати таким вимогам: враховувати призначення та умови споживання даної групи товарів або конкретного товару, використовувати сучасні досягнення науки і техніки, своєчасно враховувати зміни в структурі попиту та потреб населення з метою підвищення якості товарів. Вибір номенклатури споживчих властивостей включає такі етапи: дослідження товару, розробка номенклатури споживчих властивостей, розробка показників, що характеризують ці властивості. Розробка номенклатури споживчих властивостей залежить від технічного рівня вироблюваних товарів, зміни вимог споживачів щодо якості товару. Основним методом визначення номенклатури споживчих властивостей є експертний метод. Номенклатура показників якості повинна відповідати номенклатурі споживчих властивостей. Їх структура може змінюватися залежно від призначення товару, функцій, які він виконує, рівня науково-технічних досягнень і знань про товар. Залежно від того, яка з особливостей товару виявляється або характеризується при визначенні якості виробів, споживчі властивості поділяються на окремі групи.

Функціональні властивості, обумовлюють використання виробів за призначенням як предмета споживання, тобто характеризують здатність товарів виконувати їхні основні функції та задовольняти певні потреби людини. Властивості соціального призначення, здатність товарів задовольняти індивідуальні або суспільні соціальні потреби. Експлуатаційні властивості, характеризують поведінку товару в процесі його експлуатації (споживання). Серед експлуатаційних властивостей товарів, які розраховані на довгий строк служби, найбільш важливою є надійність, це здатність товарів зберігати функціональне призначення в процесі зберігання та експлуатації протягом раніше обговорених термінів. Надійність постійно змінюється за рахунок процесів, що виникають при зберіганні, споживанні та експлуатації товарів. Ця властивість не може бути безмежною. Йдеться лише про обмежений ресурс надійності, який вимірюється певним відрізком часу, протягом якого вихідні властивості товару змінюються незначно, що дозволяє використовувати його за призначенням. Надійність харак-