

Основные потребители йогуртов и шоколада – дети, подростки, молодежь, женщины.

Установлено, что в списках ингредиентов:

- в йогуртах присутствуют пищевые красители (E160b, E129, E141, E104, E110, E122) стабилизаторы (E412 антиокислители и модифицированные крахмалы (E1412, E1422, E1442);

Краткая характеристика пищевых добавок, наиболее часто используемых в шоколаде и йогуртах

Добавка	Название продукта	Назначение добавки	Характеристика [1-2]
E1412	«Fruttis», «Фругурт»	Модифицированные крахмалы используют для получения необходимой консистенции продуктов питания	Нет данных
E1422	«Гек», «Фруктовый бриз», «Легкий», «Чудо»- жидкий шоколад.		Нет данных
E1442	«Fruttis», «Скелетоны», «Фругурт», «Активия», «Активиль», «Молочный» с наполнителем яблоко-мюсли.		Не рекомендуется детям до 3 лет.
E322	Бабаевский «Элитный», шоколад молочный «Милка» с цельным фундуком, молочный шоколад «Аленка», «Вдохновение»	Лецитин – защищает продукты от окисления, прогорания и изменения цвета	Стимулирует обновление-еклеток. Может вызывать аллергические реакции
E476	Бабаевский «Элитный», шоколад молочный «Милка» с цельным фундуком, шоколад «Кит-кат» молочный с хрустящей вафлей, молочный шоколад «Несквик» с молочной начинкой	Полиглицерин, полирицинонолеат сохраняют консистенцию продуктов и повышают его вязкость	Запрещен к применению в России. Велика вероятность изготовления из ГМО

Модифицированные крахмалы – это «пищевые крахмалы, у которых одна или более начальных характеристик изменены путем обработки в соответствии с практикой производства пищевых продуктов в одном из физических, химических, биохимических или комбинированных процессов» (ВОЗ). Данных о воздействии на организм этих соединений в литературе практически нет, так они являются новой группой пищевых добавок и в России E1412, E1422, E1442 (не ген модифицированные) не запрещены.

На основании проведенного анализа, мы обнаружили:

E476 – который входит в список пищевых добавок запрещенных к применению в пищевой промышленности России;

– красители E104, E122, E129 (йогурт «Скелетон»), которые разрешены в России, запрещенных к применению в ряде стран;

– наиболее часто среди указанных товаров встречаются пищевые добавки, провоцирующие заболевания кишечно-желудочного тракта.

Применение пищевых добавок допустимо лишь в тех случаях, когда они при длительном хранении не становятся опасными для жизни человека.

Список литературы

1. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 18.01.2005 г.
2. Food Additives in the European Union, – The Department of Food Science and Technology The University of Reading, UK Food Law (compiled by Dr David Jukes).

БИОЛОГИЧЕСКАЯ РОЛЬ ХРОМА, ПРИМЕНЕНИЕ ДИХРОМАТА КАЛИЯ В ФАРМАЦЕВТИЧЕСКОМ АНАЛИЗЕ

Оганян А.А., Неелова О.В.

Северо-Осетинская государственная медицинская академия, Владикавказ, e-mail: kabaloev_zalim@mail.ru

Хром относится к биогенным элементам, который содержится в тканях растений и животных, и необходим для нормального развития и функционирования организма. Важнейшая его биологическая роль состоит в регуляции синтеза жиров, углеводного обмена и уровня глюкозы в крови. Хром входит в состав низкомолекулярного органического комплекса – фактора толерантности к глюкозе, обеспечивающего поддержание нормального уровня глюкозы в крови. Хром вместе с инсулином действует как регулятор уровня сахара в крови, обеспечивая нормальную активность инсулина. Хром принимает

• в шоколаде присутствуют антиокислители (E322, E330, E340), эмульгаторы (E551) и стабилизаторы (E415, E471, E472, E476).

Результаты анализа состава на содержание наиболее часто встречающихся добавок представлены в таблице.

Краткая характеристика пищевых добавок, наиболее часто используемых в шоколаде и йогуртах

Добавка	Название продукта	Назначение добавки	Характеристика [1-2]
E1412	«Fruttis», «Фругурт»	Модифицированные крахмалы используют для получения необходимой консистенции продуктов питания	Нет данных
E1422	«Гек», «Фруктовый бриз», «Легкий», «Чудо»- жидкий шоколад.		Нет данных
E1442	«Fruttis», «Скелетоны», «Фругурт», «Активия», «Активиль», «Молочный» с наполнителем яблоко-мюсли.		Не рекомендуется детям до 3 лет.
E322	Бабаевский «Элитный», шоколад молочный «Милка» с цельным фундуком, молочный шоколад «Аленка», «Вдохновение»	Лецитин – защищает продукты от окисления, прогорания и изменения цвета	Стимулирует обновление-еклеток. Может вызывать аллергические реакции
E476	Бабаевский «Элитный», шоколад молочный «Милка» с цельным фундуком, шоколад «Кит-кат» молочный с хрустящей вафлей, молочный шоколад «Несквик» с молочной начинкой	Полиглицерин, полирицинонолеат сохраняют консистенцию продуктов и повышают его вязкость	Запрещен к применению в России. Велика вероятность изготовления из ГМО

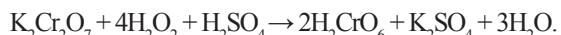
участие в регуляции обмена холестерина (входит в состав фермента трипсина) и является активатором некоторых ферментов, участвуя в регуляции работы сердечной мышцы и функционировании кровеносных сосудов. Также хром способствует выведению из организма токсинов, солей тяжелых металлов, радионуклидов.

Металлический хром нетоксичен, а растворимые соединения хрома ядовиты. Пары хромовой кислоты повреждают слизистые оболочки носа и дыхательных путей; хроматы и дихроматы разъедают кожу и вызывают экзему, а также повышают чувствительность ко многим аллергенам. Есть данные о том, что соединения хрома (VI) обладают канцерогенным действием. Токсическая доза для человека – 0,2 г, летальная доза – более 3 г.

Соединения хрома (VI) являются сильными окислителями и применяются в оксидиметрическом методе количественного анализа – дихроматометрии. В частности, $K_2Cr_2O_7$ используют в фармации для количественного определения железа (II) и некоторых органических лекарственных препаратов по реакции восстановления дихромат-иона в кислой среде:



Государственная фармакопея рекомендует для определения подлинности раствора пероксида водорода использовать реакцию:



ОКИСЛИТЕЛЬНО-ВОССТАНОВИТЕЛЬНЫЕ СВОЙСТВА $KMnO_4$ И ЕГО ПРИМЕНЕНИЕ В МЕДИЦИНЕ

Осетрова А.С., Неелова О.В.

Северо-Осетинская государственная медицинская академия, Владикавказ, e-mail: kabaloev_zalim@mail.ru

Перманганат калия $KMnO_4$ – наиболее широко применяемая соль марганцевой кислоты $H MnO_4$. Кристаллизуется в виде красивых темно-фиолетовых, почти черных призм, умеренно растворимых в воде. Водные растворы $KMnO_4$ имеют малиново-фиолетовую окраску, свойственную ионам MnO_4^- . Перманганат калия – сильный окислитель, его окислительная способность зависит от реакции среды: