

Прес-реліз



Фортифікація продуктів харчування – актуальна потреба й можливість для покращення здоров'я українців

Близько 30% людей в усьому світі недоотримують вітаміни й мікроелементи у продуктах харчування. Тому вже у понад 75 країнах світу діють програми обов'язкового збагачення мікроелементами борошна, у понад 30 країнах – олії. В Україні понад 80% населення відчувають нестачу вітаміну D і мають загрозу для здоров'я у зв'язку з дефіцитом інших елементів. Як свідчить світовий досвід, відповідь на подібні виклики може дати промисловий бізнес у співпраці з державою – через фортифікацію продуктів харчування вітамінами та мікроелементами ще під час виробництва.

Фортифікація продуктів харчування – це практика збільшення вмісту вітамінів та мікроелементів у продуктах харчування для покращення поживних якостей їжі та позитивного ефекту для здоров'я людей. Виробники харчових продуктів додають обрані мікронутрієнти (такі як вітамін А, D, залізо, йод, цинк тощо) до багатьох продуктів – перш за все таких як, олійно-жирові, молочні, борошно, цукор, сіль.

Понад 2 мільярди, або майже третина людей у світі не отримують достатньо вітамінів та мікроелементів. Вчені порахували, що у світі кожні 3 секунди ламається кістка від остеопорозу, та існує ціла низка інших проблем, пов'язаних з нестачею в організмі людей вітамінів і мікроелементів.

23 листопада 2017 р.

Олена Прихненко
Менеджер з корпоративних комунікацій
Моб.: +38 095 204 1404
olena.prykhnenko@basf.com

Юлія Пряникова
Прес-офіс BASF в Україні
Моб. +38 098 30 999 53
jpryanykova@be-it.com.ua

БАСФ Т.О.В.
бул. Дружби Народів, 19
01042 Київ, Україна
Тел: +38 044 591 55 95
Факс: +38 044 591 55 97
www.basf.ua

Для України тема фортифікації досить нова і поки не має системної підтримки на державному рівні. Проте українцям також бракує мікроелементів та вітамінів. Згідно з висновками ВООЗ, дефіцит вітаміну А серед дітей дошкільного віку складає 24%; 27% дітей цієї групи та 23% жінок репродуктивного віку страждають на анемію, викликану дефіцитом заліза. За даними Інституту геронтології ім.Д.Ф.Чеботарьова НАМН України кількарічної давнини, гіповітаміноз D стосується понад 80% українців, що несе потенційні ризики для здоров'я кісткової тканини та серцево-судинної системи.

Олег Швець, Президент Асоціації дієтологів України: «За опитуванням домашніх господарств ми бачимо, що раціон українців не є досконалим. Люди споживають багато продуктів, що піддаються технологічній обробці, з великою кількістю доданого цукру, солі. В нас дуже прикра ситуація з йодуванням солі – лише дві країни у Європі не мають обов'язкового йодування солі, і ми серед них. За даними опитування, лише 17% домогосподарств в Україні використовують йодовану сіль, тоді як показник має бути 90%. Понад 30 тисяч дітей щороку народжуються в Україні із передумовами для затримки розумового розвитку через йододефіцит».

Світова практика доводить: до вирішення цих суспільних проблем може долучитися бізнес через збагачення продуктів харчування на виробництві. Саме тому обговорення нагальної теми фортифікації продуктів харчування ініціювала Європейська Бізнес Асоціація в межах дискусії за участі представників бізнесу та уряду. Її партнером виступив німецький концерн BASF – один зі світових лідерів у галузі фортифікації продуктів харчування.

Фортифікація продуктів харчування актуальна як для країн, що розвиваються, так і розвинених країн. Наразі йодована сіль застосовується у більшості країн світу у відповідності до державного регулювання. У ЄС та США існує практика збагачення маргарину вітаміном А, молока – вітаміном D. До різних продуктів додають також вітамін Е, фолієву й омега-3

кислоти. А збагачення залізом харчування для немовлят у низці країн допомогло істотно знизити ризик виникнення анемії у цій віковій групі.

Андреас Блютнер, директор зі збагачення харчових продуктів і партнерства BASF: «Є різні підходи до подолання дефіциту мікронутрієнтів. Серед основних способів – популяризація споживання овочів та здорового способу життя, а також вживання харчових добавок і вітамінів у таблетках. Фортифікація визнана ще одним способом, коли люди отримують вітаміни та мікроелементи, при цьому це відбувається просто з їжею без додаткових зусиль. Усі три способи мають діяти разом, тому фортифікація вже набула значного поширення у світі. У 75 країнах є державні програми збагачення мікроелементами борошна, у понад 30 країнах – фортифікації олії».

Заради позитивного ефекту, вітаміни й мікроелементи додаються у продукти, що часто вживаються великою кількістю населення. Тож фортифікація є ефективною тому, що вона робить часто вживані продукти більш поживними, не вимагаючи змін споживацької поведінки людей та їхніх звичок.