



- **Боиџе се означуваат со буквата E и бројот од серијата 100.**
- **Конзервансиџе се означуваат со буквата E и бројот од серијата 200.**
- **Антиоксидансиџе се означуваат со буквата E и бројот од серијата 300.**
- **Емулгаториџе се означуваат со буквата E и бројот од серијата 400.**
- **Засилувачиџе на вкус се означуваат со буквата E и бројот од серијата 600.**
- **Засладувачиџе се означуваат со буквата E и бројот од серијата 900, освен E420 и E421 (сорбиџол и маниџол).**



СОВЕТИ ЗА ПОТРОШУВАЧИТЕ

Со разновидна и умерена исхрана не постојат можности луѓето кои се хранат со индустриски преработена храна да внесат прехранбени адитиви повеќе од прифатените дневни количини.

Тоа се количини кои не влијаат на здравјето на луѓето. Ова се однесува само за здравата популација.

Луѓето кои имаат здравствени проблеми, во зависност од болеста или интолеранцијата, самите или со совет од својот лекар решаваат дали ќе консумираат некоја храна која содржи одреден адитив означен во декларацијата на храната или не.

За влијанието на адитивите врз здравјето постојано се прават испитувања со користење нови осетливи аналитички методи.

Потрошувачот, кога е правилно информиран, може самиот да избере дали ќе се храни со органски произведена храна, храна произведена на традиционален начин, индустриски произведена храна, храна од својата градина или слично.

Правото на избор, разновидноста во исхраната, правилните навики во исхраната го прават внесувањето на сите состојки, па и на адитивите балансирано во согласност со основните барања на науката за исхрана.



АДИТИВИТЕ ВО НАШАТА ИСХРАНА



info
02 2457 893
02 2457 895

III Македонска бригада, бр. 20, Скопје
Тел. 02 2457 893, 2457 895
www.fva.gov.mk



Организација на потрошувачите
на Македонија
Водњанска, 66, П. Факс 150, Скопје
Тел. 02 3179 592
e-mail: opm@opm.org.mk
www.opm.org.mk

АДИТИВИТЕ ВО НАШАТА ИСХРАНА

Прехранбените адитиви се супстанции со познат хемиски состав кои не се внесуваат нормално како храна, ниту како состојка на храната, без разлика на нивната нутритивна вредност. Тие се додаваат во храната со цел подобрување на нејзиниот технолошки состав и тоа во текот на производството, подготовката, обработката, преработката, пакувањето, транспортот и чувањето.

Адитивите коишто по додавањето во храната го постигнале својот ефект стануваат состојка на храната.

- Адитивите не смеат да се користат за прикривање грешки во процесот на производство, односно не смеат да се користат за прикривање на квалитетот со цел да се измами потрошувачот.

- Употребата на адитивите е строго ограничена.
- Адитивите не смеат неволно да влијаат врз прехранбената вредност на храната и на нејзините состојки.
- Адитивите не смеат да влијаат врз здравјето на потрошувачите.



ДАЛИ ПРЕХРАНБЕНИТЕ АДИТИВИ СЕ БЕЗБЕДНИ ЗА ЗДРАВЈЕТО НА ЛУЃЕТО?

Конечна дозвола за безбедноста на адитивите се издава кога ќе се утврди дека адитивот не е штетен по здравјето на луѓето.



Пред употребата на прехранбените адитивите се врши темелно испитување и се дава токсиколошка оценка, за да можат да бидат употребени во производството на прехранбените производи. Особено се испитува интеракцијата на адитивите со состојки на прехранбениот производ, со состојки на лековите, како и влијанието на метаболизмот на човекот. Научните податоци од различни студии постојано се следат и се евалуираат.



КАКО ДА ПРОВЕРИТЕ ДАЛИ ИМА АДИТИВ ВО ХРАНАТА?

Адитивите кои се користат во производството и приготвувањето на прехранбениот производ и се присутни во готовиот производ дури и во изменет облик, задолжително се означени во декларацијата на производот.

Тие се означуваат со името на категоријата, специфичното хемиско име или Е-број. Доколку адитивот има повеќе од една технолошка функција, треба да се наведе истата која истовремено е и категорија на адитивот.

Е-бројот е ознака и потврда за направената токсиколошка евалуација и класификација на поединечните адитиви. Исклучок од ваквиот начин на означување се аромите, ензимите, помошните супстанции во производствениот процес.

Во нашата земја е усвоен системот и списокот на адитиви на ЕУ, кој содржи над 350 адитиви. Во повеќето земји се користат седумдесетина адитиви, додека останатите се користат само повремено, при производството на определен прехранбен производ.

