

Аллергия на сосиски?

Пищевые непереносимости и аллергии существенно влияют на общество и экономику. Согласно White Book on Allergy, в 2013 году пищевыми аллергиями страдали 240-550 миллионов человек во всем мире.

По данным, опубликованным на сайте CDC (Центров по контролю и профилактике заболеваний США), с 1997 по 2011 годы количество детей с пищевыми аллергиями возросло с 3,4% до 5,1%. Поэтому необходимо уведомлять потребителя о присутствии в продукте наиболее распространенных аллергенов.

В соответствии с ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» злаки, содержащие глютен, люпин и сою, требуется указывать в составе продукции независимо от их количества. Растительные добавки обеспечивают лучшее сохранение формы, упругости и сочности мясных продуктов, а также позволяют снизить их себестоимость, поскольку они богаты белком. Поэтому муку или белок сои и люпина добавляют в сосиски и сардельки, а также в ветчину, котлеты, тефтели и другие изделия из фарша. Такие продукты вызывают обострение заболеваний у людей, страдающих аллергией к этим белкам, а также у больных целиакией – пищевой непереносимостью глютена.

Для этой потребительской группы очень важно гарантированное отсутствие в продукции глютена, белков люпина и сои. Кроме того,



в настоящее время все большее число людей отказываются от употребления продуктов, содержащих эти компоненты, что обуславливает потребность в мясных продуктах без растительных составляющих. Их контаминация глютенем либо же белками сои или люпина может происходить по следующим причинам:

- использование тех же линий, оборудования и инструментов, что и для производства продукции с растительными компонентами;
- случайная контаминация сырья растительными белками при производстве, транспортировке и хранении;
- фальсификация сырья. Сою и глютен используют для производства «искусственного мяса», сходного с настоящим по внешним характеристикам, особенно в виде фарша.

Чтобы своевременно обнаружить контаминацию и избежать финансовых и репутационных потерь, необходимо организовать контроль качества и безопасности продукции, в том числе регулярно анализировать чистоту рабочих поверхностей, а также качество сырья и продукции.

Проанализировать содержание глютена, сои и люпина в смывах с рабочих поверхностей, пищевом сырье и готовой продукции можно в независимой лаборатории «СТАЙЛАБ». Область аккредитации «СТАЙЛАБ» включает все эти аллергены. Подробная информация размещена на сайте stylab-test.com.

Проблематике аллергий и непереносимостей посвящен проект Allergyfree. На интернет-портале www.allergyfree.ru можно найти новости, статьи, рекомендации, полезные как для аллергиков, так и для специалистов, интересующихся этими вопросами.

Таблица 1. Минимальное количество белков, вызывающее аллергическую реакцию у людей, предрасположенных к этому (по Brooke-Taylor, Development of VITAL Allergen Actions Levels Grid, Explanatory notes, 2007, Remington, Blom et al., Legume Allergy: clinical threshold doses in legume-allergic individuals, 2013 и Taylor, Baumert et al., Establishment of Reference Doses for residues of allergenic foods: Report of the VITAL Expert Panel, 2014)

Наименование	Минимальное количество белков, мг
Глютен	20
Соя	88
Люпин	36

К. х. н. **Галкин А. В., Трепалина Е.,**
СТАЙЛАБ

Москва,
Звенигородское шоссе, д. 5,
ВНИИВСГЭ,
Тел./факс: (495) 707-28-68,
(495) 662-64-15, (495) 256-23-13
E-mail: info@stylab.ru
www.stylab.ru
www.stylab-test.com
www.stylab-shop.com