

UTILIZAREA ADITIVILOR ALIMENTARI ÎN INDUSTRIA LAPTELUI

Elizaveta IARMENCO

Departamentul Resurse Animale și Siguranța Alimentară, SAOA-221M, Facultatea Științe Agricole, Silvicultură și ale Mediului, Universitatea Tehnică a Moldovei, Chișinău, Republica Moldova

Autorul corespondent: Elizaveta Iarmenco, elizaveta.iarmenco@mpasa.utm.md

Coordonator științific: Ana CHITANU, dr., conf. univ., FȘASM, UTM

Rezumat. În ultimii ani, pe măsură ce a crescut cerințele pieții, utilizarea aditivilor a fost extinsă și numărul aditivilor chimici a crescut. Consumatorul modern dorește produse din ce în ce mai atrăgătoare organoleptic (intens colorate, cu arome neobișnuite, dulci dar fără zahăr etc.) precum și termen de valabilitate mare. Aceeași situație se observă în procesul de producție și desfacere, unde mai rentabil să fie produse alimentare cu o "viață pe raft" cât mai lungă. Acest context a dus la folosirea pe larg a aditivilor alimentari, dar totodată necesitatea utilizării aditivilor nu trebuie să afecteze siguranța consumatorului.

Cuvinte cheie: aditivi alimentari, produsele lactate, emulgatori, coloranți.

Introducere

Aditivii alimentari sunt substanțe chimice, identice cu cele naturale sau create artificial, adăugate alimentelor pentru îmbunătățirea gustului, creșterea nutrienților și prevenirea alterării produsului [1].

Aditivii alimentari datează din timpuri preistorice, când oamenii foloseau ca conservanți: sare de masă, fum, miere, oțet pentru gătit sau stabilizarea băuturilor alcoolice, dar utilizarea lor nu era durabilă. În a doua jumătate a secolului XX, aditivii alimentari au devenit ingrediente populare în prepararea mâncării. În prezent, numărul de aditivi utilizați în industria alimentară, numărând mai mult de 500 de articole [2].

Odată cu extinderea cunoștințelor și îmbunătățirea tehnologiei producției de alimente, transformarea utilizării aditivilor alimentari. Acest lucru a contribuit la apariția nevoii oamenilor pentru industria alimentară, deoarece producția de masă de alimente este foarte diferită de gătitul acasă, deoarece în industrie, produsele sunt realizate în cantități mari. Prin urmare, aditivii alimentari sunt necesari pentru conservarea mărfurilor, asigurând siguranța producției alimentare industriale în toate etapele creării acestora [3]. De asemenea, susceptibilitatea la ele este în creștere datorită disponibilității continue a alimentelor mai hrănitoare și mai convenabile și a disponibilității din ce în ce mai pe scară largă.

Aditivii alimentari în produsele lactate

Produsele lactate au fost populare în rândul oamenilor de mai bine de un secol. În prezent, vitrinele magazinelor sunt pline cu o varietate de produse lactate. În fiecare zi oamenii consumă o cantitate mare de lapte fermentat și produse lactate și adesea nu se gândesc la ce aditivi alimentari sunt incluși în compoziția lor [4]. Producătorii folosesc un număr mare de aditivi alimentari diferiți pentru a îmbunătăți gustul și pentru a crește durata de valabilitate a produsului, și cum astfel de aditivi afectează corpul uman, puțini oameni știu. La rândul său, este foarte profitabil să achiziționezi produse care sunt depozitate mai mult de trei zile sau chiar o luna. La urma urmei, este foarte convenabil pentru gustări rapide [5]. Când unei persoane îi este foame, nu gândește peste ceea ce face parte din produsul consumat, pentru el cel mai important lucru este săturarea organismului. Dar dacă te gândești la cealaltă parte a suplimentelor nutritive, atunci cel mai probabil vei ajunge la concluzia că consumul unor astfel de produse poate duce la consecințe

teribile. Dacă ne plimbăm prin magazin, nu vom găsi produse fără adaos de conservanți [6]. Există foarte puține astfel de produse în prezent. Publicitatea pe ecranul televizorului ne asigură că produsele lactate conțin bifidobacterie și probiotice benefice, care contribuie la normalizarea microflorei intestinale. Nu știu dacă este cazul să credem ce se spune în reclamă și se scrie pe eticheta produsului.

Concluzii

La fabricarea produselor lactate, producătorii folosesc diverși coloranți alimentari, emulgatori, agenți de îngroșare, conservanți, etc. Se adaugă cu scopul pentru a îmbunătăți gustul și consistența produsului, a crește durata de valabilitate și a asigura siguranța produselor alimentare industriale în toate etapele creării lor.

Mulțumiri

Sincere mulțumiri doctoră, conferențiară universitară Ana Chițanu pentru suportul acordat la realizarea articolului.

Referințe

1. НЕЧАЕВ, А.П., ТРАУБЕНБЕРГ, С.Е., КОЧЕТКОВА, А.А. *Учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям: 552400 'Технология продуктов питания'*- 2-е издание, переработанное и исправленное. - СПб.: ГИОРД, 2003.- 640 с. 3. Смирнов Е. В. Пищевые красители. Справочник. — СПб.: Издательство «Профессия», 2009.
2. ZBARSCHII, B. *Chimie biologică* Chișinău : Lumina, 1980.
3. Îndrumător pentru laborator Analiza și controlul fizico- chimic al produselor alimentare.
4. НЕЧАЕВ, А.П., КОЧЕТКОВА, А.А., ЗАЙЦЕВА, А.Н. *Пищевые добавки*. Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений. – М.: Издательство «Колос», «Колос-пресс», 2002.
5. <https://cedrus.md/>.
6. <https://gustapro.md/ro/category/aditivi-alimentari?page=2>