

კვების პროდუქტების ქიმია და საკვები დანამატები

ლიზა ჩუხუა

liza.chukhua367@ens.tsu.edu.ge

ქიმიის დეპარტამენტი, ზუსტ და საბუნებისმეტყველო მეცნიერებათა ფაკულტეტი,
ივანე ჯავახიშვილის სახელობის თბილისის სახელმწიფო უნივერსიტეტი,
ილია ჭავჭავაძის გამზირი 3, 0179, თბილისი, საქართველო

სურსათის მეცნიერება კვლევის მნიშვნელოვან სფეროს წარმოადგენს. ნაშრომში განხილულია კვების პროდუქტების დანამატების კლასიფიკაცია სხვადასხვა ნიშნის მიხედვით და მათ წინაშე წაყენებული მოთხოვნები, რომლებსაც უნდა აკმაყოფილებდეს თითოეული მათგანი.

საკვები დანამატები არის ნივთიერებები, რომლებიც ჩვეულებრივ არ მოიხმარება როგორც საკვები, არამედ მიზნობრივად ემატება საკვებს ერთი ან მეტი ტექნოლოგიური მახასიათებლის გაუმჯობესების მიზნით, როგორიცაა შენახვის ვადის გახანგრძლივება, ტექსტურისა და კონსისტენციის შეცვლა, არომატის გაუმჯობესება და ფერის შენარჩუნება.

როგორც აღვნიშნეთ, საკვები დანამატები კლასიფიცირდება მრავალ ფუნქციურ კლასად, რომელთაგან შედარებით დეტალურად განვიხილავთ საღებავებს, არომატიზატორებს და კონსერვანტებს.

საკვებ დანამატებად გამოსაყენებლად ნივთიერებების დამტკიცება, დამტკიცებული დანამატების იდენტიფიკაციისა და სისუფთავის კრიტერიუმები, დამტკიცებული დანამატების მაქსიმალური გამოყენების დონე სხვადასხვა პროდუქტში, რომელშიც მათი გამოყენება შეიძლება და საკვები პროდუქტები, რომლებშიც მათი გამოყენება მიუღებელია, რეგულირდება საერთაშორისო ან ეროვნული ორგანოების მიერ. ეს განპირობებულია იმ გარემოებიდან გამომდინარე, რომ მათ ძირითად ნაწილს არ აქვს კვებითი ღირებულება და უცხონი არიან ადამიანის ორგანიზმისთვის და შესაძლოა გარკვეული გვერდითი მოვლენები გამოიწვიოს ჯანმრთელობის თვალსაზრისით.