

5. Власов В.А. Некоторые актуальные аспекты управления системой продовольственного обеспечения региона // Эпоха науки. 2018. № 15. С. 10-15.
6. Власов В.А. Совершенствование законодательства Красноярского края об обеспечении продовольственной безопасности в условиях импортозамещения: актуальные проблемы и перспективы // Государственная власть и местное самоуправление. 2018. № 10. С. 45-49.
7. Малиновская И.Н. Сложившаяся система показателей качества зерна озимой пшеницы и факторы, влияющие на него / И.Н. Малиновская, А.П. Городецкий // Вестник Курской государственной сельскохозяйственной академии. 2012. № 4. С. 22-25.



УДК 349.42
DOI 10.24411/2409-3203-2018-11702

ОТДЕЛЬНЫЕ АСПЕКТЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПАЛЬМОВОГО МАСЛА: РОССИЙСКИЙ И МЕЖДУНАРОДНЫЙ ОПЫТ

Власов Валерий Александрович

к.ю.н., доцент кафедры земельного права и экологических экспертиз
ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ
Россия, г. Красноярск

Исайкин Владислав Евгеньевич

студент 4 курса кафедры гражданского права и процесса
ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ
Россия, г. Красноярск

Аннотация: Пальмовое масло стало неотъемлемой частью нашего повседневного рациона питания. Оно добавляется практически во все продукты питания независимо от нашего желания и потребности в нем. Производители пищевой индустрии используют этот компонент, закладывают его на самом первоначальном этапе производства продуктов как более дешевую и выгодную альтернативу подсолнечному или оливковому маслу. В данной статье мы попытаемся разобраться в чем вред пальмового масла, в чем его выгода, как уменьшить потребление пальмового масла и почему производители пищевой индустрии выбирают именно этот компонент для производства продуктов.

Ключевые слова: пальмовое масло, насыщенные жиры, трансжиры, Всемирная Организация Здравоохранения, Американский колледж питания.

SELECTED ASPECTS OF USING PALM OIL: RUSSIAN AND INTERNATIONAL EXPERIENCE

Vlasov Valery Aleksandrovich

Ph.D., associate Professor of the Department of land law and environmental expertise
Krasnoyarsk State Agrarian University
Russia, Krasnoyarsk

Isaikin Vladislav E.

4th year student of the Department of civil law and procedure

Krasnoyarsk State Agrarian University
Russia, Krasnoyarsk

Annotation: Palm oil has become an integral part of our daily diet. It is added to almost all foods, regardless of our desire and need for it. Food industry manufacturers use this component, laying it at the very initial stage of food production as a cheaper and more profitable alternative to sunflower or olive oil. In this article, we will try to understand what the harm of palm oil is, what its benefit is, how to reduce the consumption of palm oil and why food industry manufacturers choose this component for the production of products.

Key words: palm oil, saturated fats, trans fats, World Health Organization, American College of Nutrition.

Пальмовое масло известно с древнейших времен. Его употребляли в пищу еще в древнем Египте за тысячу лет до нашей эры. В современном мире его заготовка переработка и производство приобрело промышленные масштабы, стало выгодным бизнесом, на котором зарабатывают миллионы долларов и в высокоразвитые страны его поставляют десятками тысячами тонн.

В Российской Федерации безопасность питания граждан призван осуществить Федеральный закон от 2.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» призван урегулировать отношения в области обеспечения качества пищевых продуктов и их безопасности для здоровья человека[1]. В редакции данного закона от 28.12.2010 года содержался пункт «не могут находиться в обороте пищевые продукты, материалы и изделия, которые не имеют удостоверений качества и безопасности, документов изготовителя поставщика» - однако в действующей редакции данный пункт исключен, но именно под ним безопасностью пищевых продуктов законодатель подразумевал состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущего поколения. Отсутствие данного пункта, на наш взгляд, дает производителю полную свободу в использовании пальмового масла.

В чем вред пальмового масла? Далее в статье пойдет речь об этом.

Всемирная Организация Здравоохранения (World Health Organization) осуждает использование пальмового масла в пищевой промышленности. Многочисленные исследования этой области доказали, что во-первых, пальмовое масло содержит один из самых высоких процентов насыщенных жиров, т.е. жиров которые вызывают воспалительный процесс на внутренней поверхности артерий, который может спровоцировать возникновение склеротических бляшек. Насыщенные жиры повышают в крови уровень липопротеинов низкой плотности в связи с чем высок риск заболевания атеросклерозом. Во-вторых, высокое содержание насыщенных жиров в пальмовом масле ведет к сердечно сосудистым заболеваниям, таким как ишемическая болезнь сердца, и является одной из частых причин смерти людей. Всемирная Организация Здравоохранения рекомендует ограничить потребление насыщенных жиров менее чем 10% от общего потребления энергии, а потребление транс-жиров должно составлять менее чем 1% от общего потребления энергии [2]. Ненасыщенные жиры предпочтительнее насыщенных жиров, содержащихся в том числе и в пальмовом масле – указано на официальном сайте организации.

Вместе с тем, Американский колледж питания (CAN) в своем журнале опубликовал исследование согласно которому в клинических исследованиях было продемонстрировано снижения всасывания кальция из детских молочных смесей, содержащих пальмовый олеин, по сравнению со смесями, не содержащими этот компонент. Доля усваиваемого кальция в исследовании уменьшилась с 57,4% (в детской смеси без пальмового олеина) до

37,5% (в детской смеси с пальмовым олеином) [3]. В другом журнале Американский журнал «Клиническое питание» (AJCN) теми же учеными (Стивен Нельсон, Эхард Циглер, Джоан Франц) было опубликовано исследование что усвоение кальция младенцами при употреблении смеси с содержанием пальмового олеина снизилось с 53,3% до 38,2% соответственно [4]. Исследование троих ученых нашло свое подтверждение в трудах Карин Остром в 2002 г. В первом проведенном исследовании она доказала, что частично гидролизированный молочный белок без пальмового олеина усваивается детьми лучше, чем с пальмовым олеином, 66% против 41. Во втором исследовании сравнивалась смесь на основе изолята соевого белка без пальмового олеина и смесь на основе изолята соевого белка с пальмовым олеином. Усвоение кальция в кишечнике составило 37% против 22% соответственно [5].

На сегодняшний день крупнейшими поставщиками пальмового масла являются Индонезия и Малайзия. По данным разных источников получается, что Индонезия производит около 30 миллионов тонн пальмового масла, а Малайзия около 19 миллионов тонн. Причем, не маловажно отметить что Индонезия потребляет пальмового масла так же много, как и производит, около 5900 тонн, Малайзия же больше отдает на экспорт оставляя себе всего около 750 тысяч тонн.

Важно отметить тот факт, что Российская Федерация входит в 20-ку стран мира импортирующую пальмовое масло. По данным различных источников в Россию в 2018 году поступило от 650 до 820 тысяч тонн. Пик покупки Россией «пальмового яда» считается 2017 год, когда было закуплено свыше 755 тысяч тонн. Согласно авторитетному интернет-сайту IndexMundi.com можно увидеть, что Российская Федерация занимает 18 место в мире по потреблению пальмового масла в пищу [6], а также что, начиная с 2009 года потребление пальмового масла среди граждан России неуклонно росло [7].

Стоит отметить что пальмовое масло широко используется для изготовления продуктов питания такой крупной компанией как Nestlé. На официальном сайте компании предоставлен отчет, что за 2018 год было закуплено 425 тысяч тонн масла. Исходя из предоставленной информации становится понятно, что компания не собирается останавливаться на этих цифрах и считает, что оборот пальмового масла может поддержать людей во всем мире и уменьшить нагрузку на леса [8]. Стоит задуматься употреблять ли в пищу продукцию этой компании, тем более так распространенной в России.

Почему же пальмовое масло так популярно в мире и России? Ответ кроется в невероятной продуктивности этого компонента. Масличная пальма позволяет максимально экономно использовать землю для производства растительного масла. Ближайший конкурент пальмового масла – подсолнечное, для производства одной тонны требует 2 гектара земли. Пальмовые же плантации позволяют дать с такого же участка 7 тонн.

В заключение данной статьи хотелось бы отметить что Правительству Российской Федерации не мешало бы выработать стратегию постепенного отказа от импорта пальмового масла и перехода на отечественное подсолнечное, а также отказа сотрудничества с теми международными компаниями, которые закупают пальмовое масло для производства продуктов питания. Мы считаем, что на внутреннем рынке недопустимо сотрудничество с компаниями, использующими пальмовое масло если речь идет о питании дошкольных учреждений, школ, больниц, высших учебных заведений.

Список использованных источников:

1. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 23.04.2018) «О качестве и безопасности пищевых продуктов» // Консультант плюс: Законодательство.

2. Всемирная Организация Здравоохранения. [Электронный ресурс] - URL: <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet> (дата обращения 11.02.2019)
3. Absorption of Fat and Calcium by Infants Fed a Milk-Based Formula Containing Palm Olein [Электронный ресурс] / Steven E. Nelson, Joan A. Frantz, Ekhard E. Ziegler, // *Journal of the American College of Nutrition* . 1998. № 17. – URL: <https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/07315724.1998.10718770?scroll=top&needAccess=true> (дата обращения 11.02.2019)
4. Palm olein in infant formula: absorption of fat and minerals by normal infants [Электронный ресурс] / S E Nelson, R R Rogers, J A Frantz, E E Ziegler, // *The American Journal of Clinical Nutrition* . 1996. № 64. - URL: <https://academic.oup.com/ajcn/article/64/3/291/4651535> (дата обращения 11.02.2019)
5. Lower Calcium Absorption in Infants Fed Casein Hydrolysate- and Soy Protein-Based Infant Formulas Containing Palm Olein *Versus* Formulas without Palm Olein [Электронный ресурс] / Karin M Ostrom, Marlene W Borschel, Jamie E Westcott, Katherine S Richardson, Nancy F Krebs, // *Journal of the American College of Nutrition* . 2002. № 21. - URL: <https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/07315724.2002.10719256> (дата обращения 11.02.2019)
6. IndexMundi.com [Электронный ресурс] - URL: <https://www.indexmundi.com/agriculture/?commodity=palm-oil&graph=food-use-domestic-consumption> (дата обращения 11.02.2019)
7. IndexMundi.com [Электронный ресурс] – URL: <https://www.indexmundi.com/agriculture/?country=ru&commodity=palm-oil&graph=food-use-domestic-consumption> (дата обращения 11.02.2019)
8. Nestle. Официальный сайт. [Б.М.], 2019. – URL: <https://www.nestle.com/csv/raw-materials/palm-oil-new> (дата обращения 11.02.2019)

