

Упаковка пищевых продуктов и здоровье человека - Краткий Обзор



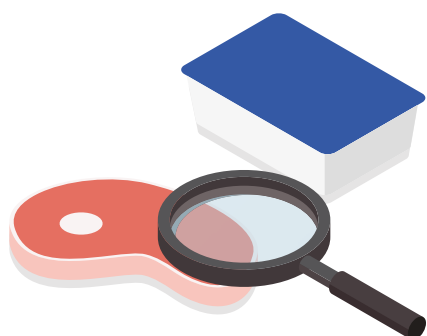
Упаковка играет важную роль в сохранении и обработке пищевых продуктов с момента производства до потребления. Однако, упаковка также является источником химического загрязнения нашей еды и напитков.



ФАКТЫ ЧТО СОПРИКАСАЕТСЯ С НАШЕЙ ЕДОЙ?

Упаковка пищевых продуктов состоит из многих различных материалов и их комбинаций, например, пластмассы, бумаги или картона, металлов, стекла, адгезивов (клеящих веществ), специальных покрытий, типографских красок.

Не только упаковка, но также и другие предметы и материалы могут соприкасаться с едой – обобщённо они называются предметы, контактирующие с едой.



ФАКТЫ ЧТО СТАНОВИТСЯ ЧАСТЬЮ НАШЕЙ ЕДЫ?

Некоторые химические вещества переходят из упаковки в еду. Этот процесс называют химической миграцией.

Степень миграции зависит от типа упаковочного материала и типа пищевого продукта, а также температуры и продолжительности хранения.

ФАКТЫ

ПОТЕНЦИАЛЬНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ПРОБЕЛЫ

Потребители постоянно подвергаются воздействию смесей химических веществ, мигрирующих в продукты питания из упаковки.

Некоторые химические вещества, которые часто присутствуют в пищевой упаковке, могут быть связаны с определенными болезнями. Токсичность многих химикатов, используемых в упаковке продуктов питания, изучена не полностью или даже не исследована вообще.

Такой недостаток информации может затруднять точную оценку безопасности пищевой упаковки.



ОЖИДАНИЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И ТРЕБОВАНИЯ ЗАКОНА

Во многих странах закон предписывает, что упаковка не должна ставить под угрозу химическую безопасность еды.

Однако, законодательство не дает четких указаний касательно того, как выполнить эти требования.

Что вы можете предпринять?

УМЕНЬШИТЬ ХИМИЧЕСКУЮ МИГРАЦИЮ МОЖНО, ПОНЯВ ЕЁ ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ



Миграция химических веществ увеличивается при более высоких температурах. Разогревайте продукты (в том числе и в микроволновке) только в специально для этого предназначенных контейнерах, сделанных из инертных материалов.



В целом, уровень химической миграции увеличивается со временем. Ограничьте миграцию, сокращая время хранения продуктов.



В небольших по размеру упаковках миграция может быть выше из-за более высокого соотношения поверхности к объёму. Избегайте употребления продуктов, упакованных малыми порциями.



Многие химические вещества подвержены более высокому уровню миграции при контакте с жирными или кислыми продуктами, по сравнению с продуктами на водной основе.

Дополнительную информацию вы можете найти здесь: www.foodpackagingforum.org/reducing-chemical-exposure

Форум Пищевой Упаковки (Food Packaging Forum) повышает осведомленность касательно безопасности упаковки пищевых продуктов. Передавая информацию о потенциальных опасностях для здоровья, связанных с упаковкой пищи, мы вносим свой вклад в улучшение здравоохранения.

Наш веб-сайт предоставляет последние новости, обобщающие статьи и базовую информацию по всем темам, касающимся воздействия упаковки пищевых продуктов на здоровье человека.



Будьте в курсе: Foodpackagingforum.org