Применение пальмового масла в пищевой промышленности России – масштабы и проблемы

Мелконян Диана ТОВ 23-21б, 2 курс, г.Тюмень, ТюмКЭУП; Никулина Валерия ТОВ 23-21б, 2 курс, г.Тюмень, ТюмКЭУП; Лагунов Андрей, 3 курс, гр. ТОВ-22-01, ТюмКЭУП; Михалчанова Карина, 3 курс, ТОВ 22-01, ТюмКЭУП, г.Тюмень ; Субарева Полина, 3 курс, ТОВ 22-01, ТюмКЭУП, г.Тюмень. Научный руководитель Муравьева Инга Николаевна, канд. техн. наук, преподаватель, ТюмКЭУП, г.Тюмень

Актуальность темы: тема применения пальмового масла в пищевой промышленности России актуальна, так как обусловлена экономической эффективностью, значительным снижением затрат на производство в условиях растущих цен на сырье. Но, на первый план должны выступать вопросы здоровья нации. Таким образом, исследование данной темы необходимо для определения масштабов проблемы и анализа рисков при употреблении продуктов с пальмовым маслом.

Цель: определить масштабы использования и риски применения пальмового масла в пищевой промышленности России

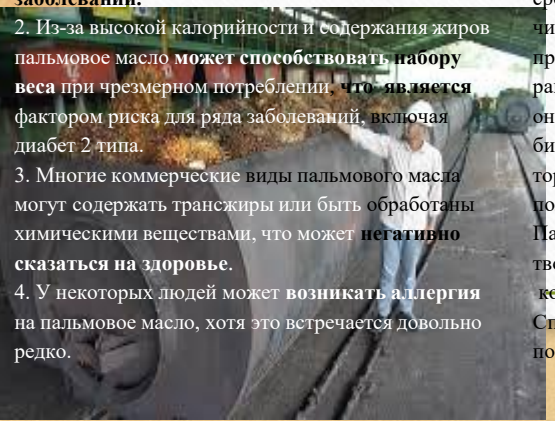
Задачи:

1. Проанализировать возможные риски при употреблении пальмового масла для человека.
2. Изучив состав, выявить какие продукты содержат пальмовое масло.
3. Определить признаки различия продуктов содержащих пальмовое масло и не содержащих его.
4. Провести анкетирование среди студентов колледжа с целью выявления их отношения к потреблению продуктов, содержащих пальмовое масло.
5. Предложить пути решения проблемы масштабного применения пальмового масла в пищевой промышленности России.

Информационная база исследования:
https://spymetrics.ru/ru/website/znaytovar.ru «Знай товар»
https://revolution.allbest.ru/culture/00623466_0.html «Товароведение и экспертиза растительных масел (оливковое, пальмовое, пальмоядровое)»
Собственные исследования по данной проблеме (анкетирование среди студентов колледжа)

Анализ возможных рисков при употреблении пальмового масла для человека

1. Пальмовое масло содержит значительное количество насыщенных жиров (около 50%), что может повышать уровень холестерина в крови. **Это увеличивает риск сердечно-сосудистых заболеваний.**
2. Из-за высокой калорийности и содержания жиров пальмовое масло **может способствовать набору веса** при чрезмерном потреблении, **что является** фактором риска для ряда заболеваний, включая диабет 2 типа.
3. Многие коммерческие виды пальмового масла могут содержать трансжиры или быть обработаны химическими веществами, что может **негативно сказаться на здоровье**.
4. У некоторых людей может **возникать аллергия** на пальмовое масло, хотя это встречается довольно редко.



Перечень продуктов, содержащих в составе пальмовое масло

Пальмовое масло встречается в таких пищевых продуктах как:
печенье, супы и порошкообразные соусы;
хлеб и хлебобулочные изделия с длительным сроком хранения; бульонные кубики, пудинги, чипсы, ореховые пасты и многие другие продукты, сопровождающие наш ежедневный рацион;
оно применяется при приготовлении вафель, бисквитных рулетов,
тортов, кремов, на нем обжариваются полуфабрикаты.
Пальмовое масло входит в состав сырных, творожных продуктов с змж,
комбинированного масла.
Список продуктов, содержащих этот компонент постоянно расширяетсяч.

Признаки различия продуктов содержащих пальмовое масло и не содержащих его

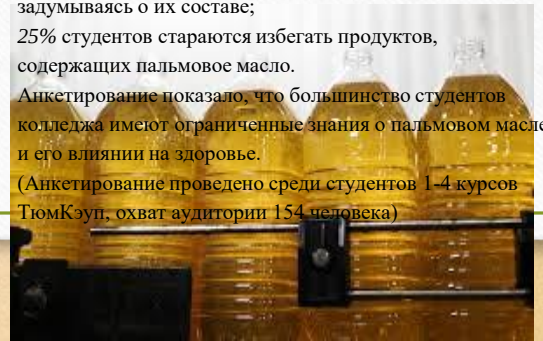
Продукты с пальмовым маслом:
1. В ингредиентах указано «пальмовое масло» или «пальмоядровое масло».
2. Текстура более кремовая и стабильная при комнатной температуре.
3. Вкус может иметь легкий ореховый или сладковатый вкус.
4. Цена обычно дешевле.

Продукты без пальмового масла:
1. Ингредиенты не содержат термины, связанные с пальмовым маслом.
2. По текстуре продукты могут быть более жидкими или менее однородными.
3. Вкус более нейтральный.
4. Упаковка часто маркируется как «без пальмового масла».
5. Цена обычно дороже из-за использования других масел.

Результаты анкетирования среди студентов колледжа с целью выявления их отношения к потреблению продуктов, содержащих пальмовое масло

Осведомленность о пальмовом масле:
45% студентов знают о пальмовом масле и его использовании в пищевой промышленности;
30% студентов слышали о пальмовом масле;
25% студентов не знают о пальмовом масле.

Частота потребления продуктов с пальмовым маслом:
75% студентов колледжа употребляют продукты не задумываясь о их составе;
25% студентов стараются избегать продуктов, содержащих пальмовое масло.
Анкетирование показало, что большинство студентов колледжа имеют ограниченные знания о пальмовом масле и его влиянии на здоровье.
(Анкетирование проведено среди студентов 1-4 курсов ТюмКэуп, охват аудитории 154 человека)



Пути решения проблемы масштабного применения пальмового масла в пищевой промышленности России

1. Законодательные меры: введение строгих норм и стандартов на импорт пальмового масла. Введение законов, направленных на сокращение использования пальмового масла в пищевой промышленности России
2. Образование и информирование потребителей(проведение информационных компаний о вреде потребления продуктов, содержащих плохо очищенное пальмовое масло)
3.Стимулирование местного производителя, что поможет сократить импорт пальмового масла за счет альтернативных масел – подсолнечного, рапсового.
- повышение осведомленности о последствиях использования пальмового масла.

Таким образом, проблема может быть решена только при совместных усилиях государства, бизнеса и общества.