«Алгоритм качественной и количественной оценки ингредиентного состава, пищевой ценности пищевых продуктов, для целей их гигиенического ранжирования»

Федоренко Е.В., Цыганков В.Г. Республиканское унитарное предприятие «Научно-практический центр гигиены», г. Минск

Алгоритм и критерии оценки

Определение группы пищевых продуктов и критически значимых ингредиентов/нутриентов, подлежащих оценке Пищевой продукт содержит критически значимый ингредиент/нутриент? Пищевой продукт содержит Пищевой продукт не содержит критически значимый критически значимый ингредиент/нутриент ингредиент/нутриент Содержание критически значимого нет Предпосылка для ингредиента/нутриента превышает предпочтительного потребления пороговые значения? да Рекомендуется ограничить потребление Если по всем критически значимым ингредиентам/нутриентам оценено как «предпосылка для предпочтительного потребление» продукт может быть отнесен к «предпочтительным» для потребления

Распространенность отдельных поведенческих факторов риска • употребляют менее пяти порций фруктов 78,2% и/или овощей в день

Потребление соли

53% взрослых

Детское ожирение

44,3%

- в среднем 10,6 граммов поваренной соли в день, мужчины – 12,4 г/день, женщины – 9 г/день (по данным натрийурии, 2016 г)
- имеют избыточную массу тела или ожирение (суммарно)
- избыточная МТ от 6 до 19 %, ожирение от 5 до 10 % в зависимости от возраста и места проживания
 - всегда или часто употребляют обработанные продукты с высоким содержанием соли

МЕТОД ГИГИЕНИЧЕСКОГО РАНЖИРОВАНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ БАЛЬНОЙ ОЦЕНКИ ИХ СОСТАВА (Нутри-скор, НС)

Квалифицирующие факторы

Дисквалифицирующие факторы

УТВЕРЖДАЮ Заместитель Министра лавный государственный Всер Солики Веларусь А. А. Тарасенко Рыбрационный № 032-1221

Белок (г), С_Б Общее количество пищевых волокон (Γ) , $C_{K\pi}$

 $HC_B = C_{\Phi O} + C_{K \pi} + C_B$

Сложные углеводы(г)

Фрукты, овощи и орехи (%),C_{ФО}

Натрий (мг), C_{Na}

Общие сахара (г),

Насыщенные жиры (Γ) , C_{HX}

Энергия (кДж), С

 $HC_A = C_9 + C_{Hx} + C_c + C_{Na}$

Общие

ПРИНЦИПЫ ГИГИЕНИЧЕСКОГО РАПЖИРОВАНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ ИХ СОСТАВА И ПОТЕНЦИАЛЬНОГО ВЛИЯНИЯ НА ЗДОРОВЬЕ инструкция по применению

УЧРЕЖДЕНИЕ-РАЗРАБОТЧИК: Республиканское унитарное предприятие «Научно-практический центр

гигиены»

АВТОРЫ: канд. мед. наук, доцент Федоренко Е.В., канд. мед. наук,

доцент Цыганков В.Г., канд. мед. наук Кедрова И.И., канд. мед. наук 11-иборевич Н.В., канд. мед. наук Бондарук А.М.

Фрукты, овощи и орехи (%),С _{ФО}	Сложные углеводы (г) С _{Кл}	Общее количество пищевых волокон (г), С _{кл}	Белок (г), С _Б	
< 40	< 0,7	< 0,9	< 1,6	
> 40	> 0,7	> 0,9	> 1,6	
> 60	> 1,4	> 1,9	> 3,2	
-	> 2,1	> 2,8	> 4,8	
-	> 2,8	> 3,7	> 6,4	
>80	> 3,5	> 4,7	> 8,0	

	Баллы	Энергия (кДж), С _э	Насыщенные жиры (г), С _{нж}	сахара (г), С _с	Натрий (мг), С _{Na}
	0	> 80/335	> 1	< 4.5	< 90
	1	> 80/335	> 1	> 4.5	> 90
HC_{B}	2	> 160/670	> 2	> 9	> 180
田 一	3	>240/1005	> 3	> 13.5	> 270
\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	4	>320/1340	> 4	>18	> 360
HC_{A}	5	>400/1675	> 5	> 22.5	> 450
 	6	>480/2010	> 6	> 27	> 540
HC	7	>560/2345	> 7	> 31	> 630
	8	>640/2680	> 8	> 36	> 720
	9	>720/3015	> 9	> 40	> 810
	10	>800/3350	> 10	> 45	> 900

Пороговые значения показателей пищевой ценности и ингредиентного состава для целей оценки приемлемости продвижения (рекламы) пищевой продукции, направленного на детей (BO3)

НС менее предпочтительных для употребления, менее здоровых твердых пищевых продуктов составляет 4 балла и более, напитков – 1 балл и более.

Добавленные сахара Не допускаются Попкорн и кукурузные зерна; -Пикантные закуски Солевой эквивалент 0,1 семечки; орехи и смеси орехов; соленое печенье и крендельки; другие закуски И3 риса, кукурузы, теста или картофеля Напитки: 2,5 Молоко и молочные напитки с Сливки Жиры, всего молочные напитки добавлением Добавленные сахара, Не допускаются caxapa; подсластители миндальное, соевое, рисовое и овсяное молоко

Переписка: pitanie_b@rspch.by

Примечание: 1-Категория продуктов, Примеры продуктов в категории: 2-включенные, 3-исключения, 4-Ингредиент, нутриент, 5-Пороговые значения г/100 г, не более

Тел.: +375 17 347-73-70

E-mail: rspch@rspch.by