

ФЕДЕРАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ НАУКИ

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ЦЕНТР Бюджетного учреждения здравоохранения
ПИТАНИЯ, БИОТЕХНОЛОГИИ
И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩИ

(ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии»)

109240, г. Москва, Устьинский проезд, 2/14
Тел.: +7 (495) 698-53-60; факс: +7 (495) 698-53-79
ОКПО 01897222 ОГРН 1027739311907
ИНН 7705004254 КПП 770501001
E-mail: mailbox@ion.ru Сайт: www.ion.ru

Главному врачу

Воронежской области

"Воронежский областной клинический
онкологический диспансер"

Мошурову И.П.

16.01.2012 № 410-01-20/44

На № _____ от _____

Уважаемый Иван Петрович!

В соответствии с вашим обращением о предоставлении информации по специализированной пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания смеси белковой композитной сухой марки "СЭТ" серии "Оптима" (производства "Бонэко") сообщаем следующее.

По вопросу 1: специализированный пищевой продукт для диетического лечебного и диетического профилактического питания - смесь белковая композитная сухая (СБКС) марки "СЭТ" серии "Оптима" разработан и производится в соответствии с ТУ 10.89.19-003-32705073-2019 и не соответствует требованиям ГОСТ 33933-2016 "Продукты диетического лечебного и диетического профилактического питания. Смеси белковые композитные сухие" (далее - ГОСТ 33933-2016).

По вопросу 2: в соответствии с п. 5.2.1 ГОСТ 33933-2016 при производстве СБКС разрешено использовать только мальтодекстрины. По ГОСТ 34274-2017 "Мальтодекстрины. Технические условия", мальтодекстрины - это продукты частичного расщепления крахмала, состоящие из многокомпонентной смеси глюкозы, мальтозы, мальтотриозы и полисахаридов в различных соотношениях. Следовательно, глюкоза может быть определена в готовом продукте (СБКС), однако глюкоза (синоним - декстроза) и другие простые углеводы, например сахароза, как самостоятельный компонент при производстве СБКС по ГОСТ 33933-2016 применяться не может, на что указывают положения ГОСТ 33033-2016 5.2 Требования к сырью. СБКС - специализированный пищевой продукт диетического лечебного и диетического профилактического питания, каждый из ингредиентов которого несет не только физические, но и физиологические особенности. Д-глюкоза и мальтодекстрины являются разными веществами, имеют различное химическое строение (формулы), что обуславливает их различия в физиологических свойствах. Мальтодекстрин и глюкоза по разному влияют на гликемический индекс. Мальтодекстрин, расщепляясь на мономеры, повышает гликемический индекс меньше и медленнее чем глюкоза, что принципиально важно для людей с заболеваниями нарушения обмена веществ (нарушение толерантности глюкозы, сахарный диабет 2 типа и др.).

02338

По вопросу 3: область применения данного продукта в соответствии со свидетельством о государственной регистрации предусматривает его применение только в качестве компонента для приготовления блюд для диетического лечебного и диетического профилактического питания взрослых.

Директор ФГБУН "ФИЦ питания и биотехнологии"

чл.-корр. РАН, д.м.н., проф.

 Д.Б.Никитюк