



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



CZECH REPUBLIC
DEVELOPMENT COOPERATION



შვედეთი
Sverige



ევროკავშირი
საქართველოსთვის



საკვებდანამატები

ვორქშოფი მოსწავლეებისთვის



სსიპ სურსათის
ეროვნული სააგენტო



სსიპ გარემოსდაცვითი
ინფორმაციისა და
განათლების ცენტრი

შეხვედრის შემდეგ შევძლებთ:



გავეცნო რა არის საკვებდანამატები რა როლი აქვს საკვებდანამატებს სურსათში



- განვსაზღვრო, როგორი შეიძლება იყოს საკვებდანამატები



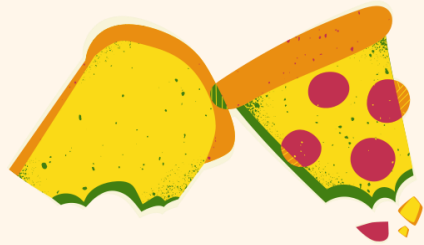
- ამოვიცნო პლატფორმის დახმარებით საკვებდანამატები და განვსაზღვრო მათი როლი



- ამოვიცნო და ვიმსჯელო პლატფორმის დახმარებით, აკრძალული საკვებდანამატების შესახებ

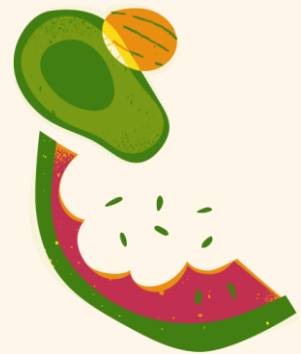


შეხვედრის გეგმა



შეხვედრის მიზნის გაცნობა

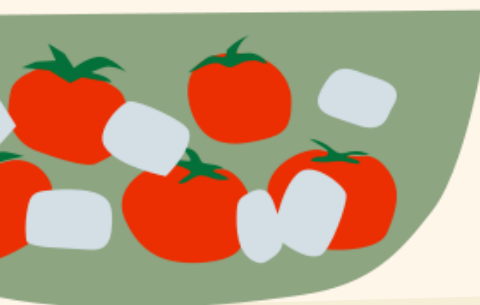
თეორიული მასალის
გაცნობა: საკვებ დანამატები



აქტივობა: სურსათის ექსპერტები



აქტივობა: ციფრული პლატფორმები_
საკვები დანამატების ამოსაცნობად



◆ ◆

თქვენი აზრით საიდან
შეგვიძლია სურსათის შესახებ
ინფორმაციის მიღება მის
შემადგენლობაზე?

~



დავიყიოთ ჯგუფებად

რძის

პროდუქტები, ხორცპროდუქტები, ხილი, ბოს
ტნეული, მზა კულინარიული ნაწარმი



აქტივობა _სურსათის ექსპერტები



I. დილემის გაცნობა

წარმოიდგინეთ რომ ხართ სურსათის
ინსპექტორი და დაგევალათ სურსათის
ექიკეტის კვლევა:

>გაეცანით და ჩამოწერეთ თუ რა
ინფორმაცია იკითხება სურსათის

ექიკეტზე
15 წუთი

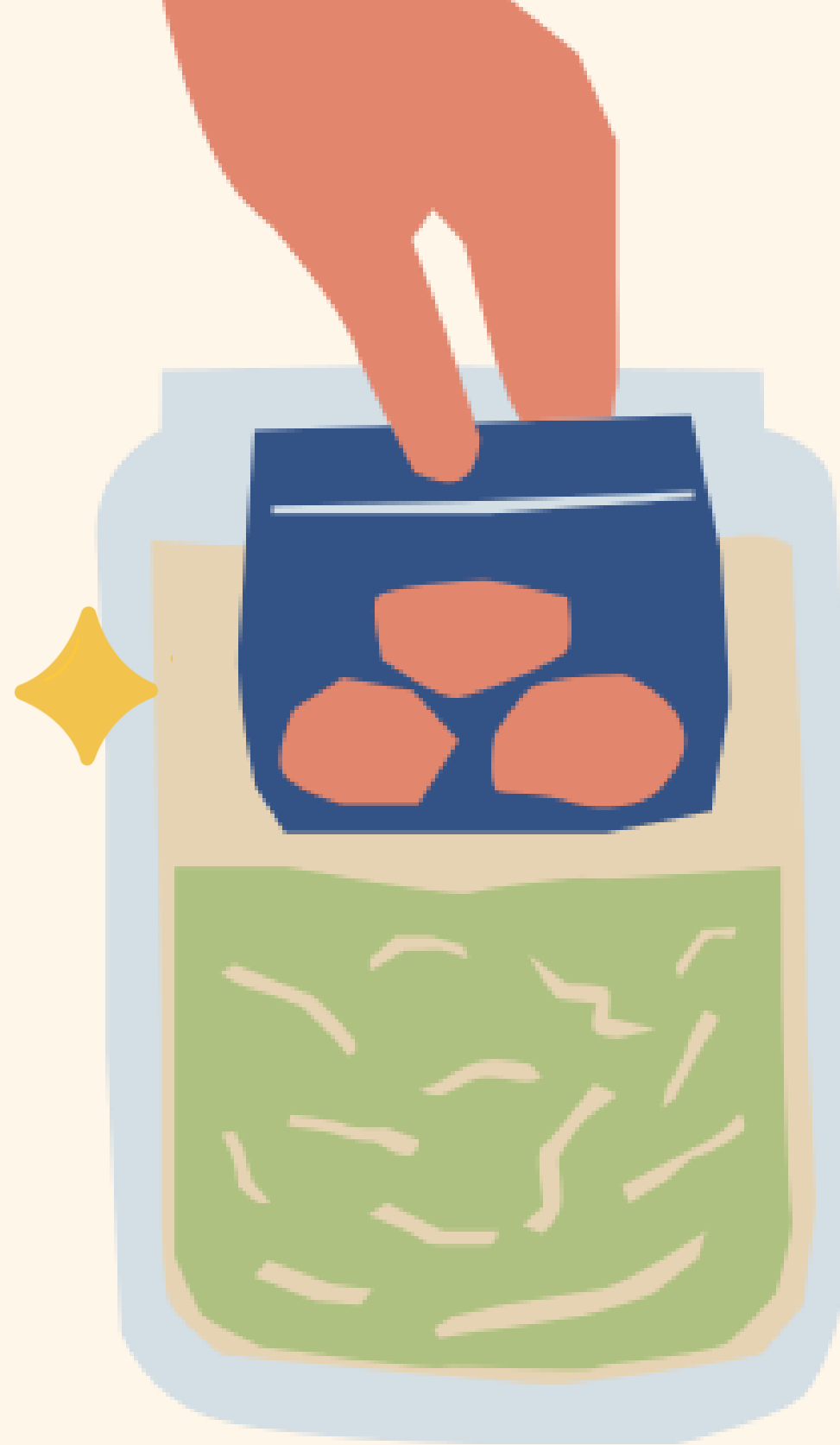
II. ეტიკეტზე დაკვირვება

III. სამუშაო ფურცლების შევსება

ავირჩიოთ მოცემული სურსათიდან ერთი თქვენთვის სასურველი ისე რომ ეტიკეტს არ დავხედოთ

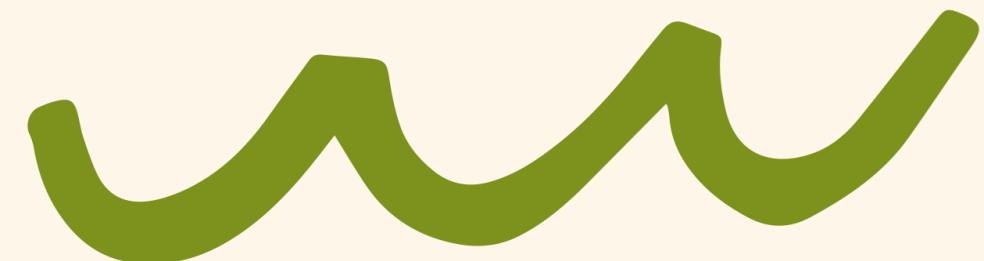
- ფერადი ტკბილეული
- კიტრის მარინადი
- ენერგეტიკული სასმელი
- მშრალი სუპი





დააკვირდით არჩეულ სურსათის ◆◆ ეტიკეტს და შეავსეთ სურსათის ბარათი

- სურსათის სახელწოდება
- სიმბოლო (დახატე, დაწერე როგორ გამოიყურება)
- წონა
- კვებითი ღირებულება
- მწარმოებელი
- ვარგისიანობის ვადა
- შენახვის/გამოყენების პირობები
- ინგრედიენტები
- საკვები დანამატები
- გამოყენების ინსტრუქცია



აქტივობის შეჯამება

რა ინფორმაცია იკითხება თქვენი სურსათის
ეტიკეტზე?

იკითხება თუ არა რომელ
საკვებდანამატებს შეიცავდა თქვენი
სურსათი?





რა არის საკვებდანამატები?

საკვებდანამატები არის ნივთიერებები, რომლებიც სპეციალურად ემატება სურსათს წინასწარ განსაზღვრული ტექნოლოგიური ეფექტის მისაღწევად.

მათ, როგორც წესი კვებითი ღირებულება არ გააჩნიათ.

სამაგიეროდ, სურსათს სხვა მიმზიდველ თვისებებს ანიჭებენ: ფერს, გემოს, სუნს, კონსისტენციას, მდგრადობას ბაქტერიებისადმი, შესაბამისად ზრდის მის ვარგისიანობის ვადას, მდგრადს ხდის გარემო პირობების ზემოქმედებისადმი და ა.შ.



ჯემი შეიცავს სხვადასხვა სახის საკვებდანამატს, მ.შ. ემულგატორს და კონსისტენციის გამაუმჯობესებელს

ანთოციანების (E163) მიღება შესაძლებელია წითელი კომბოსტოსგან და გამოიყენება სურსათისთვის წითელი შეფერილობის მისაცემად



კორელი (მარტივი კარამელი) (E150a) სინთეზური საღებავია, ხშირ შემთხვევაში იყენებენ კოლას შეფერილობისთვის



საკონდიტრო წარმოებაში ხშირად გამოიყენება როგორც ბუნებრივი წარმოშობის, ასევე, ხელოვნური, სინთეზური საღებავები



საკვებდანამატების ტიპები, მათი წარმოშობის, მიღების გზებისა და მეთოდების მიხედვით

ნატურალური – რომელიც მიიღება ბუნებრივად, მაგ. ჭარხლის წითელი, ბეტანინი (E162), გამოიყენება როგორც საღებავი;

სინთეზური – ადამიანის მიერ შექმნილი, ბუნებრივად მოპოვებული ნივთიერების ანალოგები, მაგ. ბენზოის მჟავა (E210), გამოიყენება როგორც კონსერვანტი;

ხელოვნური – წარმოებულია ხელოვნურად, მაგ. ნიზინი (E234), გამოიყენება როგორც კონსერვანტი, ძირითადად კვერცხის პროდუქტების წარმოებაში.



საკვებდანამატების კლასიფიკაცია, მათი დანიშნულების მიხედვით

E 100 – E 182 - საღებავები

E 200 და მეტი - კონსერვანტები

E 300 და მეტი - ანტიოქსიდანტები

E 400 და მეტი - კონსისტენციის სტაბილიზატორები

E 500 და მეტი - ემულგატორები

E 600 და მეტი - გემოსა და არომატის გამაძლიერებლები

E 700 – E 800- სათადარიგო ინდექსი სხვა შესაძლო ინფორმაციისათვის

E 900 და მეტი - აქაფების საწინააღმდეგო საშუალებები

E 1000 და მეტი- მინანქრის აგენტები, დამატკბობლები, შეწებების საწინააღმდეგო საშ-ები.





საღებავი

საკონდიტრო, წარმოებაში ხშირად გამოიყენება როგორც ბუნებრივი წარმოშობის, ასევე, ხელოვნული, სინთეზური საღებავები.



კონსერვანტი

ბეკონის, ლორის და ძეხვულის წარმოებისას ხშირ შემთხვევაში გამოიყენება ნაიტრიტი და კნიტრატი (E249 - E252) როგორც კონსერვანტი, ასევე დანამატები იცავს მზა პროდუქციას ბოტულიზმის გამომწვევი მიკროორგანიზმის განვითარებისაგან. მზა პროდუქტს აძლევს მდგრად წითელ ან ვარდისფერ შეფერილობას



ანტიოქსიდანტი

განკუთვნილია სასურსათო პროდუქტების შენახვის ვადის გასახანგრძლივლად. მათ მიეკუთვნება ასკორბინის მჟავა (E 300) დოდეცილგალატი (E 312) და სხვა



დამატკბობელი

ენერგეტიკული სასმელების, ასევე გაზიანი უალკოჰოლო სასმელების წარმოებაში ტკბილი გემოს მისაცემად გამოიყენება სხვადასხვა საკვებდანამატი, როგორც ბუნებრივი, ისე სინთეზური და ხელოვნური: საქარინი, სორბიტი, ქსილიტი, ნატრიუმის ციკლამატი (E 952), ასპარტამი (E 951) და სხვა



კონსისტენციის სტაბილიზატორი



გემოს/არომატის გამაძლიერებელი

მშრალი სუფების წარმოებაში გემოს და არომატის გასაძლიერებლად ხშირად გამოიყენება სხვადასხვა საკვებდანამატი, მაგ. ნატრიუმის გლუტამატი (E621) და ტერტ-ბუთილჰიდროქინონს (E 319)

აკრძალული საკვებდამატები



E 103- ალკანეტი, ყვითელი საღებავი

E 105 – ყვითელი მჟავა, ყვითელი საღებავი

E 111 – ნარინჯისფერი GGN, ფორთოხლისფერი საღებავი

E 161 – ციტრუსის წითელი 2, წითელი საღებავი

E 217 - პროპილპარაბენ ნატრიუმი, კონსერვანტი

E 233 – თიაბენდაზოლი, კონსერვანტი

და სხვა.

საღებავები, რომელთა შემცველი სურსათის შეფუთვაზე უნდა იყოს გაფრთხილება



E 110 - ყვითელი “მზის ჩასვლა”

E 104 - ქინოლის ყვითელი

E 122 - კარმუაზინი

E 129 - წითელი ალურა

E 102 - ტარტრაზინი

E 124 - ალისფერი პონსო 4R

„შესაძლებელია უარყოფითად იმოქმედოს ბავშვთა
ყურადღებასა და აქტიურობაზე“!

რა არეგულირებს საკვებდანამატების გამოყენებას საქართველოში და ევროკავშირში?

საქართველოში დაშვებული საკვებდანამატების ჩამონათვალი და მათი გამოყენების პირობები განსაზღვრულია „საკვებდანამატების შესახებ ტექნიკური რეგლამენტით“



ევროკავშირში დაშვებული საკვებდანამატების საძიებო სისტემა

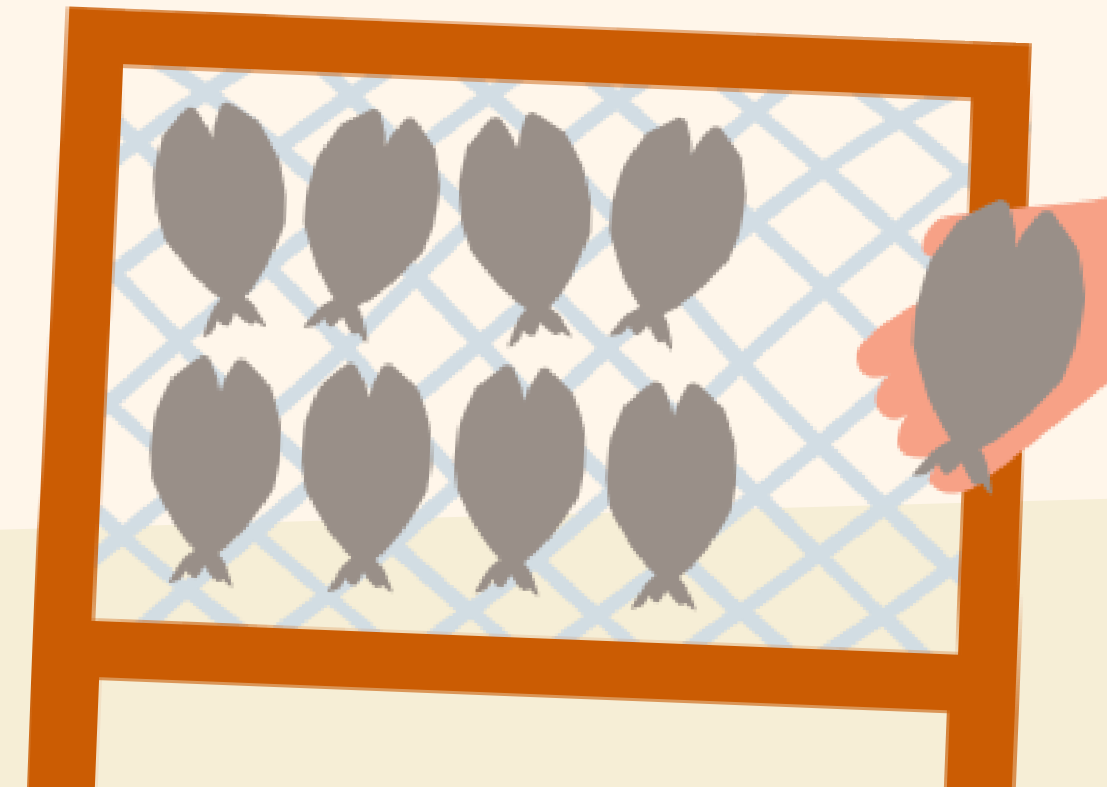
- ევროკავშირში დაშვებული საკვებდანამატების სპეციალური საძიებო სისტემა:
<https://ec.europa.eu/food/food-feed-portal/screen/food-additives/search>.
- საერთაშორისო ორგანიზაცია კოდექს ალიმენტარიუსის დანამატების საძიებო სისტემა:
<https://www.fao.org/gsfaonline/index.html?lang=en>.

აქტივობა: ციფრული პლატფორმები_ საკვები დანამატების ამოსაცნობად

I. მოცემული პლატფორმის გამოყენებით მოძებნე საკვები დანამატები, რომელიც შენს სურსათზეა დატანილი

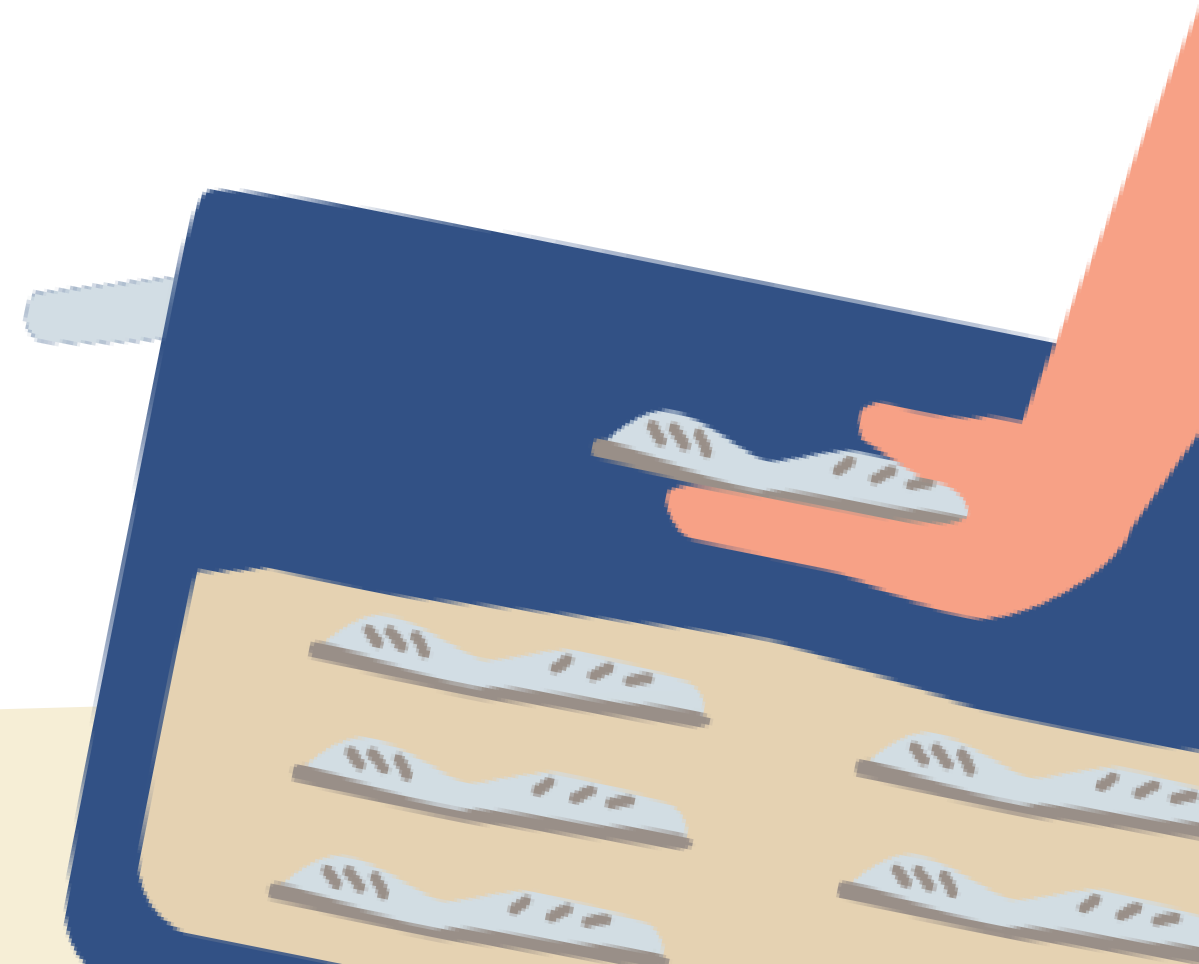
- ქართულენოვანი <https://www.yell.ge/info/emulgators.php>

II. განსაზღვრე როგორია ისინი:
ნატურალური, ხელოვნური თუ სინთეზური



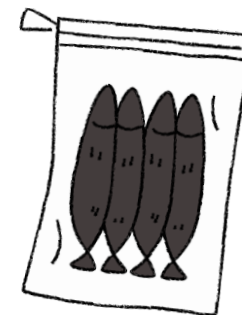
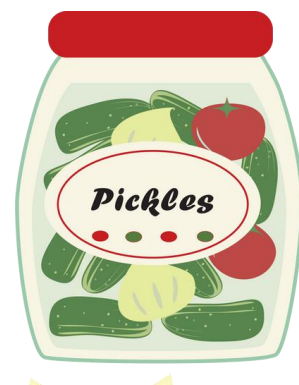


შეჯამება



მადლობა ყურადღებებისთვის





შევაჯამოთ kahoot

