
TESTAREA SĂRII IODATE LA FABRICAREA BRÂNZETURILOR ȘI CONSERVELOR DE LEGUME A TRECUT CU SUCCES

- Primele 20 de întreprinderi au început deja să folosească sarea iodată în produse alimentare.
- Potrivit ultimelor studii, consumul de sare iodată în Moldova a crescut: 73% din gospodăriile casnice utilizează sarea iodată în alimentația zilnică.
- Guvernul RM a dispus utilizarea sării iodate în industria alimentară pentru a reduce efectul problemelor de sănătate provocate de deficitul de iod în sol și apa.

Chișinău, 15 decembrie 2009 – Institutul Național de Tehnologii Alimentare a petrecut astăzi runda finală de degustări a produselor alimentare fabricate cu utilizarea sării iodate. Este vorba de mai multe feluri de legume conservate, preparate cu adaos de sare iodată și care au fost testate și verificate pe parcursul a doi ani, termen obișnuit de păstrare a conservelor.

După o serie de cercetări științifice și testări de laborator, Institutul de Industrie Alimentară a ajuns la concluzia că sarea iodată nu influențează gustul produselor, aspectul exterior, proprietățile fizico-chimice sau micro-biologice. Asta contrar părerilor unor specialiști ai întreprinderilor producătoare, care vehiculează ideea că sarea iodată schimbă culoarea și înmoaie legumele conservate, iar în cazul cașcavalurilor – le afectează consistența, gustul și mirosul.

“Cercetările de laborator au durat doi ani, timp în care am testat minuțios produsele fabricate cu sare iodată și am ajuns la concluzia că ele nu se deosebesc de cele preparate cu sare obișnuită”, menționează Directorul Institutului Național de Tehnologii Alimentare, Natalia Țislinskaia. “Mirosul sau gustul de iod nu a fost sesizat, iar calitatea produselor nu a deviat de la standarde”, a mai adăugat Natalia Țislinskaia.

Pentru a convinge colegii din industrie, dar și publicul larg de acest lucru, Institutul de Tehnologii Alimentare a organizat astăzi o degustare publică a produselor preparate cu sare iodată. O comisie specială constând din reprezentanți ai Institutului, Guvernului, Departamentului de Standardizare și Metrologie, specialiști de la întreprinderile producătoare, precum și jurnaliștii au gustat produsele fabricate cu sare iodată și cele fabricate cu sare obișnuită, comparându-le între ele.

“Consumul zilnic de alimente pregătite cu sare iodată asigură sănătatea și dezvoltarea nou-născuților și copiilor mici și este esențial pentru alimentația femeilor care își doresc o graviditate sau sunt gravide. Acesta se asigură prin consum de sare iodată la prepararea alimentelor proaspete dar și prin aport de iod din alimentația pre-fabricată precum conserve, brânzeturi și produse de brutărie. Așa se procedează în mai bine de 14 țări din Uniunea Europeană. În plus, acest lucru este prevăzut de Programul Național de promovare a consumului universal de sare iodată și prevenire a tulburărilor iodo-deficitare”, susține Coordonatorul programului Acces Echitabil la Servici de Calitate în cadrul UNICEF Moldova, Svetlana Stefaeș.

Acțiunea a fost organizată de Institutul de Tehnologii Alimentare și Ministerul Agriculturii, cu sprijinul financiar al UNICEF în Moldova.

Evenimentul se înscrie într-o serie de acțiuni care fac parte din Programul Național de eradicare a tulburărilor prin deficit de iod aprobat în 2007. Documentul presupune creșterea ratei de

utilizare de către familiile a sării iodate până la 90% și extinderea utilizării sării iodate în toate ramurile industriei alimentare începând cu 1 ianuarie 2009.

Evaluarea recentă a Programului a remarcat o creștere substanțială a consumului de sare iodată în gospodăriile casnice din Moldova - 73% în 2009, comparativ cu 56% în 2005. Totodată, ultimele date arată că 13% din gospodării utilizează sarea iodată la prepararea conservelor în condiții de casă, iar 8% - și în hrana animalelor domestice. Totodată, circa 20 de întreprinderi mari și medii ai industriei alimentare au început să utilizeze sarea iodată în producție. Printre acestea se numără SA Franzeluța, SRL Paninella, SA Carmez, Fabrica de conserve Ecovit Ungheni și Fabrica de produse lactate Lactis Râșcani.

Guvernul a declarat promovarea consumului de sare iodată de rând cu fortificarea făinii cu microelemente drept priorități ale sănătății publice din cauza problemelor de sănătate provocate de deficitul de iod și alte microelemente din solul și apa autohtone. Lipsa de iod în alimentație afectează negativ dezvoltarea creierului copilului în perioada gravidității sau în primii ani de viață și sporește probabilitatea pierderii sarcinii la termeni mici.

Experiența țărilor dezvoltate, cum ar fi Elveția, Germania, Polonia, Ungaria, Slovacia, Danemarca a demonstrat că afecțiunile de sănătate cauzate de deficiența de iod pot fi evitate printr-o metodă ieftină și simplă - utilizarea exclusivă a sării iodate în alimentație. Datorită sării iodate țările sus-menționate au eradicat în totalitate deficiența de iod.

Pentru mai multe informații:

Lina Botnaru, Ofițer de presă

Tel: 269-235

Mob: 068090111

e-mail: ibotnaru@unicef.org