



Πέμπτη, 12 Σεπτεμβρίου 2019

Ανασύνθεση των τροφίμων : Ενωσιακό και Εθνικό Σχέδιο δράσης

Ανασύνθεση τροφίμων – “η άλλη ματιά”

Συντάκτης : Βασίλης Τσουκαλάς – Χημικός τροφίμων (δρ)

Η ανασύνθεση των τροφίμων ως πρόγραμμα , βασικά, θεωρείται μορφή ιδιαίτερου συμβιβασμού , καθώς ο καταναλωτής , μολοντί έχει διαθέσιμες όλες τις προβλεπόμενες διατροφικές πληροφορίες και Οδηγούς ισορροπημένης διατροφής , δεν θεωρείται ότι είναι σε θέση να επιλέξει το καταλληλο τρόφιμο από διατροφολογική άποψη αλλά ούτε από άποψη ποιοτικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών προτίμησης .

Υπάρχουν υποστηρικτές της άποψης ότι με τη σχεδιαζόμενη μείωση αλατιού , ζάχαρης , λίπους και της θερμιδικής αξίας των τροφίμων , παραβλέπονται οι γευστικές προτιμήσεις των καταναλωτών και σηματοδοτείται “οιονεί” παρέμβαση της Πολιτείας στη διατροφή του καταναλωτικού πληθυσμού. Για ορισμένους , μάλιστα, ο καταναλωτής αντιμετωπίζεται με τη λογική “προστατευόμενου παιδιού ”, που δεν διαθέτει την ωριμότητα κρίσης για συνειδητές επιλογές στη διατροφή του.

Η υποχρεωτική ανασύνθεση συνταγών, με τη προοπτική ότι όλες οι κατηγορίες τροφίμων θα πρέπει να υποστούν τροποποίηση/ “μετάλλαξη “ της σύνθεσής τους , επεμβαίνει δυνητικά στη γεύση , το άρωμα ή και σε άλλα χαρακτηριστικά συχνά εμβληματικών προϊόντων και ενέχει τον σοβαρό κίνδυνο εμπορικής υπονόμευσης .

Οι παρεμβάσεις αυτές υποδηλώνουν υποτίμηση της έννοιας και της αξίας των τροφίμων , βάσει της οποίας αυτά αναπτύχθηκαν από τους παρασκευαστές , αναγνωρίστηκαν και εκτιμήθηκαν από τον καταναλωτή. Το μεγάλο , ωστόσο , πρόβλημα εντοπίζεται στη τεχνολογική αλλά και οργανοληπτική προσαρμογή των προϊόντων ανασύνθεσης στο πρότυπο του πρωτογενούς τροφίμου.

Εναλλακτικές προοπτικές :

- Μείωση του μεγέθους των μερίδων αλλά όχι της τιμής
- Ανασύνθεση ή/και φορολόγηση

Σε αρκετές χώρες, ενώσεις καταναλωτών προτείνουν επιβολή ειδικής φορολογίας ή αλλιώς “ειδικής εισφοράς” σε “ανθυγιεινά τρόφιμα” στις περιπτώσεις παροχής “υπερβολικών θερμίδων”. Η καθιέρωση τέτοιας “εισφοράς” σε όλα τα επεξεργασμένα, “ανθυγιεινά” τρόφιμα βρίσκει σύμφωνες οργανώσεις ακτιβιστών πχ. στη Μεγάλη Βρετανία καθώς εκτιμάται ότι θα μείωνε την κατανάλωση κορεσμένων λιπαρών και ζάχαρης. Άλλοι πάλι υποστηρίζουν την άποψη της καθιέρωσης φόρου “ενεργειακής επιβάρυνσης”, με τον οποίο θα πρέπει να επιβαρύνονται επιχειρήσεις – παρασκευαστές “ανθυγιεινών τροφίμων”, με υπερβολικό θερμιδικό περιεχόμενο. Η επιβάρυνση αυτή, εκτός του ότι θα ενίσχυε τα δημόσια έσοδα, θα αποτελούσε και ισχυρό κίνητρο για “ανασύνθεση” προϊόντων. Αυτό βέβαια, δεν θα πρέπει να σημαίνει και εγκατάληψη των προσπάθειών ανάπτυξης καινοτόμων προϊόντων, αυτοβούλως, που να εξυπηρετούν τα εθνικά σχέδια Υγείας. Όπου, ωστόσο, τίθενται συγκεκριμένα ζητήματα ανασύνθεσης τροφίμων και αφορούν μικρές επιχειρήσεις, η υποστήριξη της έρευνας θα μπορούσε να βοηθήσει στη προσέγγιση του στόχου.

Μια άλλη επικουρική, εναλλακτική προσέγγιση, που θα μπορούσε να οδηγήσει σε μείωση του ενεργειακού φορτίου των τροφίμων είναι η μείωση του μεγέθους των μερίδων. Είναι ένας από τους ευκολότερους τρόπους για να μειωθεί ένα “ κρίσιμο θεπτικό συστατικό “ και οι θερμίδες ανά μερίδα είναι η μείωση του μεγέθους της μερίδας, που έχει αρκετούς υποστηρικτές. Ωστόσο, κάτι τέτοιο, δεν αποτελεί λύση, στη μείωση της εξάρσης των μη μεταδοτικών ασθενειών. Στη πράξη η μείωση της μερίδας θα μπορούσε να οδηγήσει σε αύξηση της τιμής ενός προϊόντος, εάν αυτή δεν μειώνεται αναλογικά με μείωση της ποσότητας.

Η γενική διάκριση των τροφίμων σε “ανθυγιεινά και υγιεινά” και η εμμονή στις αυστηρές οδηγίες μείωσης θερμίδων ενέχει για τον καταναλωτή τον κίνδυνο “ δημιουργίας απορριπτικής διάθεσης ” εκ μέρους του.. Δεν θα πρέπει να λησμονείται ότι ο “ανθυγιεινός χαρακτήρας ενός τροφίμου είναι πολυμπαραμετρικός”. Συνδέεται, βέβαια, άμεσα με τα διατροφικά χαρακτηριστικά του τροφίμου, με τη καταναλισκόμενη ποσότητα, ωστόσο, συνδέεται και με τη γενικότερη διατροφική συμπεριφορά του καταναλωτή.

Σημαντικότερη συμμετοχή στη πιθανότητα μείωσης των “ κρίσιμων διαθρεπτικών στοιχείων “ έχει η ενημέρωση και εκπαίδευση του καταναλωτή στους ορθούς τρόπους διατροφής και στην ικανότητα αξιολόγησης του τροφίμου. Ο καταναλωτής θα πρέπει να είναι σε θέση να αξιοποιεί τη διατροφική πληροφορία που του εξασφαλίζεται από την νομοθεσία τροφίμων (επισήμανση - διατροφική πληροφορία – DRV's (συνιστώμενη ημερήσια πρόσληψη θρεπτικών συστατικών / ενέργειας) . “**Ανθυγιεινά τρόφιμα**”, είναι τα τρόφιμα που καταναλώνονται χωρίς επίγνωση της διαθρεπτικής αξίας τους και μόνο για ικανοποίηση των γευστικών προτιμήσεων και συνηθειών.

Η υποχρεωτική εφαρμογή της πολιτικής ανασύνθεσης τροφίμων δεν θα πρέπει, μακροπρόθεσμα, να έχει ως αποτέλεσμα τη σταδιακή αποσύνδεση του Σχεδιασμού και

Ανάπτυξης τροφίμων από τις γευστικές προτιμήσεις και ούτε να καταλήξει απλά σε “μηχανιστική ενέργεια” . Καθώς από διατροφολογική άποψη αποτελεί σημαντικότερο προληπτικό μέτρο κατά της παχυσαρκίας και λοιπών μη μεταδιδόμενων νοσημάτων, πρέπει να χαρακτηρίζεται από μια ισορροπία παραμέτρων, που πρέπει να λαμβάνονται υπόψη κατά τον σχεδιασμό ενός τροφίμου (R&D) . Θα πρέπει να εξυπηρετούνται και οι δύο στόχοι .

Το θέμα προς επίλυση δεν είναι μόνο υγείας αλλά και τεχνολογικό . Είναι προφανές ότι δεν είναι η ποσοτική μείωση των “κρίσιμων παραμέτρων” (λίπος, ζάχαρη , αλάτι) , το μόνο ζητούμενο. Η μείωση της περιεκτικότητας των κρίσιμων παραμέτρων μεμονωμένα , σε συγκεκριμένα ποσοστά θα πρέπει να είναι ο στόχος και όχι αυτοσκοπός . Εμπόδια γεύσης μπορούν να ξεπεραστούν με την υιοθέτηση μιας "βαθμιαίας" προσαρμογής , με την οποία παρέχεται στους καταναλωτές περισσότερος χρόνος προσαρμογής. Σε πολλές περιπτώσεις τροφίμων έχουν γίνει ήδη τεράστιες μειώσεις στην περιεκτικότητα κρίσιμων διατροφικών στοιχείων ενώ οι γευστικές προτιμήσεις σταδιακά προσαρμόζονται σε χαμηλές περιεκτικότητες πχ. αλατιού, όπου κάτι τέτοιο είναι δυνατό . Ωστόσο, θεωρείται ότι υπάρχει πολύς δρόμος ακόμη, για να συναντηθεί η ανασύνθεση των τροφίμων ως μέτρο πρόληψης με την τεχνολογική προσαρμογή των τροφίμων.

Βασίλης Τσουκαλάς

V. Tsoukalas - (Food Chemist - PhD)

Your scientific partner

