



Если задаться целью купить в магазине только продукты, не содержащие ароматизаторов, велика вероятность, что домой вы вернётесь с пустыми руками. "АиФ" решил разобраться, почему всё, что нас окружает, ароматизируют на производстве - от мыла и шампуня до детского питания и молочных продуктов.

Иллюзия курицы

Более 70% всех продуктовых товаров содержат ароматизаторы. "Дело в том, что сегодня при промышленном производстве исходное сырьё перерабатывается настолько сильно, что все вещества-"балласты", обеспечивающие запах, цвет и т. д., улетучиваются, - пояснил нам Юрий ТЫРСИН, заведующий кафедрой органической и пищевой химии МГУПП. - Без ароматизаторов человек получит продукт, лишённый привычного ему пищевого запаха".

В московском супермаркете не встретишь ни одного йогурта, творожка, сладкого сырка или молочного десерта без ароматизаторов. Привнесённые извне искусственные ароматы есть в жвачках и напитках, в конфетах и тортах. По данным передачи "Среда обитания" (Первый канал), каждая третья коробка чая и каждая пятая каша ароматизированы. Ароматизаторы нашли и в молочных консервах, и в сухофруктах, и в... детском питании! Действие ароматизаторов основано на "обмане" нашего мозга: обонятельные рецепторы улавливают знакомый запах, и у нас срабатывает вкусовая память. Продукту достаточно пахнуть, как курица, чтобы наш организм решил, что действительно ест курицу!

Мы обратились в одну из компаний, продающих оптом пищевые добавки, "притворившись" заводом, собирающимся выпускать чипсы. Одних только ароматизаторов "курица" нам предложили шесть вариантов на выбор: "курица варёная", "курица гриль", "курица жареная", "курица карри", "цыплёнок пикантный" и таинственный "цыплёнок фаворит". При этом 10 кг куриного запаха обойдётся всего в 8 тыс. руб.! Этого хватит более чем на тонну "куриных" чипсов - и ни одна птица не

пострадает.

Натуральный обман

Фраза "ароматизатор, идентичный натуральному" ещё не говорит о том, что запах продукта имеет натуральное происхождение! Она означает, что формула натурального запаха полностью воссоздана синтетическим путём. В США и Европе от этого компромиссного определения уже отказались - там чётко разграничивают натурпродукт и "химию". Но не в России! Получается, что для запаха производители могут добавлять хоть цианистый калий - ведь он пахнет миндалём, или сероводород, который имеет яичный запах?

"По закону производители обязаны расшифровывать на упаковке, какие ароматизаторы использованы - натуральные, идентичные натуральным или искусственные, - поясняет Роман ГАЙДАШОВ, эксперт общества защиты прав потребителей. - Но значками Е (Е600-699, в эту группу, кстати, входят и пресловутые усилители вкуса, глутаматы) они обозначаются добровольно. Производителю достаточно написать: "ароматизатор, идентичный натуральному" - и взятки гладки... Главное, за чем следит Роспотребнадзор, - чтобы используемые ароматизаторы были в списке разрешённых (СинПиН 1293-03). Впрочем, этот список меняется с годами, и, бывает, то, что несколько лет назад активно использовали, теперь признают опасным".

Зачастую ароматизаторы используют с избытком, чтобы замаскировать запах и привкус дешёвого низкосортного сырья (особенно в мясной и молочной промышленности) или амбре портящегося продукта. Парадоксальный факт: в пищевой промышленности и в бытовой химии часто применяют... одни и те же соединения в качестве источников приятного аромата!

Так пахнут болезни

Использование ароматизаторов не так безвредно, как многие думают. "Их применение может вызывать аллергию и пищевые расстройства, - рассказывает Ирина КРОТКАЯ, врач-педиатр, - поэтому для детей лучше выбирать продукты без ароматизаторов, даже если они "натуральные". Ряд ароматизаторов (например, ионон с ароматом цветов,

цитраль, пахнущий лимоном, и др.) запрещено использовать в детском питании, поскольку их вред доказан". А здоровью взрослых, получается, можно вредить?

[Аргументы и факты](#)