



Американські органи охорони здоров'я (АМА) планують **зобов'язати виробників маргарину змінити маркування свого продукту.**

Сучасні норми, встановлені Управлінням з контролю за харчовими продуктами та фармацевтичними препаратами США (FDA) допускають писати на упаковці маргарину "**без трансжирів**"

, якщо вміст трансгенного інгредієнта не перевищує 0,5 грамів.

За словами Едварда Ленгстона (Edward Langston) з АМА, відмова від споживання трансжирів скорочує ризик виникнення серцевих захворювань. Однак за сьогоднішніми етикеткам незрозуміло, містить продукт трансгенні компоненти чи ні. Відомство закликає FDA змінити існуючі норми маркування і зобов'язати виробників вказувати більш точну інформацію про вміст транс-і насичених жирів.

Трансгенні жири виробляються з частково гідрогенізованої олії. Найчастіше вони використовуються в приготуванні пончиків, тортів, випічки і картоплі-фрі. Його популярність обумовлена тривалим терміном придатності, дешевизною і можливістю використання для багаторазового смаження.

Тим часом, трансгени є найнебезпечнішою формою жирів, що підвищують ризик виникнення цілого ряду захворювань. Повідомляється, що ті самі 0,5 грамів трансжирів, не вказані на упаковці - це чверть від величини гранично можливого споживання жирів на день. Іноді виробники йдуть на хитрість, вказуючи замість "трансжирів" такі "кодові" слова як - частково гідрогенізована соєва, рапсова і бавовняне масло.

Журнал «Стандарты и качество»