

9 listopada 2016 r.

Najnowsze wyniki monitoringu IMACE

Plan Globalnego Działania Światowej Organizacji Zdrowia (WHO) dla Zapobiegania i Kontroli niezakaźnych chorób na lata 2013-2020 wzywa kraje członkowskie do wdrożenia rozwiązań mających na celu zastąpienie izomerów trans kwasów tłuszczowych (TFA) tłuszczami nienasyconymi. Odzwierciedlenie poparcia dla tego zalecenia stanowi dobrowolne działanie Europejskiego Stowarzyszenia Producentów Margaryn IMACE w zakresie obniżenia poziomu TFA.

Dobrowolny Kodeks Praktyk IMACE w sprawie kwasów tłuszczowych typu trans, przyjęty pierwotnie w 1995 roku, określa cele zarówno dla margaryn konsumenckich, jak i margaryn przemysłowych (B2B), tj. używanych jako składniki produktów spożywczych, a tym samym stanowi podstawę reformulacji sektora margarynowego.

Od 2004 roku IMACE przeprowadza regularne badania zawartość nie pochodzących od przeżuwaczy kwasów tłuszczowych trans oraz zawartość nasyconych kwasów tłuszczowych (SAFA) w produktach B2B w celu monitorowania postępu wdrażania zmian.

Z podsumowanych właśnie danych za 2015 r. wynika, że producenci margaryn B2B są bardzo blisko pełnego osiągnięcia celu Kodeksu Praktyk IMACE (2% TFA na bazie tłuszczu), pomimo dodatkowych wyzwań technicznych i konkurencyjnych.

- Pomiędzy 2004 a 2015 r. ilość wolumenu **margaryn B2B zgodnych z zalecanym maksymalnym poziomem 2% TFA** (na bazie tłuszczu) wzrosła z 29% do **93%**.
- Odnotowano także znaczną poprawę w zakresie **średniego poziomu TFA** (na bazie tłuszczu) **w margarynach B2B**, który zgodnie z Kodeksem Praktyk IMACE został zmniejszony z 7,1% w roku 2004 do **1,2%** w 2015 roku.
- Redukcja TFA została osiągnięta jednocześnie przy utrzymaniu możliwie najniższej zawartości tłuszczów nasyconych (SAFA), co stanowi wyzwanie technologiczne. **Średnia łączna zawartość TFA + SAFA** (na bazie tłuszczu) **w margarynach B2B** została zmniejszona z 50,1% w roku 2004 do **45,3%** w 2015 r.
- **Cele** Kodeksu Praktyk IMACE w przypadku **margaryn konsumenckich są już w pełni spełniane od wielu lat**.

Firmy członkowskie IMACE aktywnie zachęcają swoich klientów do stosowania margaryn z zawartością TFA nie większą niż 2% na bazie tłuszczu i angażują pozostałych reprezentantów przemysłu spożywczego do osiągnięcia takich samych rezultatów.

IMACE – Europejskie Stowarzyszenie Producentów Margaryn

Europejskie stowarzyszenie zrzeszające producentów margaryn i tłuszczów do smarowania działa na rzecz efektywnej współpracy w celu zapewnienia sprzyjającego otoczenia regulacyjnego. IMACE koordynuje wysiłki przemysłu w kierunku poprawy właściwości żywieniowych produktów reprezentowanych przez organizację. IMACE koncentruje się na obszarach dotyczących kwestii żywieniowych, zrównoważonego rozwoju, informacji dla konsumentów i bezpieczeństwa żywności.

Dodatkowych informacji udziela:

Agnieszka Słodowa, Konsultant IMACE

Email: biuro@imace.com.pl; Tel: +48 668 813 719