О сахаре в еде

Роспотребнадзор напоминает, что во фруктах, овощах и молочных продуктах тоже содержатся свои сахара, при этом они, как правило, не представляют угрозы. Это связано с тем, что углеводы естественного происхождения, как правило, невозможно поглощать в больших количествах. Сладкие фрукты компенсируют обилие фруктозы и глюкозы клетчаткой, витаминами и минералами,

поэтому имеют низкую энергетическую плотность. Лактоза (молочный сахар)

вредна только для аллергиков.

Потребление сахара в России в полтора раза ниже чем в США, на 11% выше, чем в Германии, и вдвое выше, чем в Японии. В среднем один россиянин съедает 107 г в сутки или 39 кг в год. Значительная часть сахаров, потребляемых сегодня, содержатся в переработанных пищевых продуктах, которые обычно не считаются сладостями. Например, в 1 столовой ложке кетчупа содержатся

примерно 4 грамма (около 1 чайной ложки) свободных сахаров. Одна банка подслащенного сахаром газированного напитка, содержит до 40 граммов (около 10 чайных ложек) свободных сахаров.

Исследования показывают, что дети с максимальным потреблением

сахаросодержащих напитков с большей вероятностью страдают избыточным весом или ожирением, чем дети, мало потребляющие сахаросодержащих напитков.

Всемирная организация здравоохранения рекомендует взрослым и детям сократить ежедневное потребление свободных сахаров до менее чем 10% от своего суммарного энергопотребления. Дальнейшее сокращение до менее чем 5% или примерно 25 граммов (6 чайных ложек) в день принесет дополнительную пользу для здоровья. Потребление свободных сахаров на уровне менее 10% от

суммарного энергопотребления ослабляет риск избыточного веса, ожирения и кариеса и других неинфекционных заболеваний.

Организации по охране здоровья настоятельно советуют ограничить

употребление сахара, как в чистом виде, так и в составе кондитерских изделий, сладких напитков, подслащенных продуктов (йогуртов, творожных масс и т. п.), а также естественного сахара в составе меда, сиропов и фруктовых соков. Однако эти рекомендации не распространяются на естественный сахар в

составе цельных фруктов.

Самый простой способ избежать скрытого сахара в продуктах – внимательно проверять количество калорий и изучать состав. Кроме того, необходимо как можно реже питаться готовой едой и полуфабрикатами. Стоит помнить, что для чтобы скрыть наличие сахара в продукте, на этикетке указывают эквивалентные

ему ингредиенты: ячменный солод, кукурузный подсластитель, кристаллическая

фруктоза, мальтодекстрин; мальтоза и др.

Подробнее:

https://www.rospotrebnadzor.ru/about/info/news/news\_details.php?ELEMENT\_ID=15185

--

С уважением,

Пресс-служба Роспотребнадзора

+7-499-973-2694

+7-499-973-1826

Москва,

Вадковский пер, д. 18, стр. 5 и 7

--

С уважением и признательностью за конструктивное сотрудничество,

заместитель руководителя

Управления Роспотребнадзора по ХМАО - Югре

Инна Витальевна Кудрявцева