

**ПРОФИЛЬНАЯ КОМИССИЯ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ «ДИЕТОЛОГИЯ»
ЭКСПЕРТНОГО СОВЕТА ПО ЗДРАВООХРАНЕНИЮ
МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

109240 Москва, Устьинский проезд, 2/14, тел./факс +7(495) 698-53-79; (495) 613-53-80
glavdiotion@gmail.com

E-mail:

Исполнительному директору
Общероссийской общественной организации
«Российская организация диетологов, нутрициологов
и специалистов пищевой индустрии»

Гурееву С.А.

Исх.- 22/24 от 26.06.2024 г.

Уважаемый Сергей Александрович!

В соответствии с Вашим запросом о возможности применения лецитина при производстве специализированной пищевой продукции, сообщаем следующее.

В настоящее время лецитин активно используется при производстве специализированной пищевой продукции, в частности, диетического лечебного и диетического профилактического питания, как в качестве пищевой добавки, так и в качестве источника биологически активных веществ.

В соответствии с техническим регламентом таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологически вспомогательных средств» лецитин (Е322), вне зависимости от источника получения, разрешен к применению в пищевой промышленности в качестве антиокислителя и эмульгатора. Применение вышеуказанной пищевой добавки регламентируется технической документацией изготовителя и не имеет ограничений по применению в отдельных видах пищевой продукции. Так в частности, она разрешена к применению при производстве специализированной пищевой продукции для детей первого года жизни (заменители женского молока, последующие смеси), и детей в возрасте от 1 до 3 лет, активно применяется при производстве специализированной пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания, в том числе продуктов энтерального питания.

В соответствии с Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) при производстве специализированной пищевой продукции, разрешен лецитин, как источник фосфолипидов (биологически активных веществ) – важной части клеточных мембран, дефицит которых может привести к психоэмоциональным расстройствам, снижению когнитивных способностей, а так же развитию таких заболеваний как респираторный

дистресс-синдром новорожденных, жировой гепатоз. Для получения лецитина допускаются в качестве традиционных источников растительные масла.

Главный внештатный специалист-диетолог
Минздрава России,
Председатель профильной комиссии
по специализации «диетология»
экспертного совета по здравоохранению
Минздрава России,
академик РАН



В.А.Тутельян