

ул. Б. Черкизовская, д. 26А, Москва, 107553
тел./факс (495) 025-41-44,
E-mail: info@gosniihp.ru Сайт: www.gosniihp.ru
ОГРН 5077746432594
ИНН/КПП 7718635320/771801001

20.11.2024 № 45-и-01/520

**Руководителям
хлебопекарных предприятий**

Уважаемые коллеги!

В последние годы в Российской Федерации наблюдается тенденция роста социально-значимых неинфекционных заболеваний, в происхождении которых ведущая роль принадлежит нарушению структуры питания, в том числе потреблению пищевой продукции с высоким содержанием добавленной соли. Чрезмерное потребление соли повышает риск развития гипертонической болезни, инсульта и инфаркта, которые на сегодняшний день стали настоящей проблемой современного общества. Сложившаяся ситуация требует принятия дополнительных мер по предупреждению распространения данных алиментарно-зависимых заболеваний.

В Российской Федерации такие меры предусмотрены Федеральным законом "О качестве и безопасности пищевых продуктов" N 29-ФЗ от 02.01.2000 г. (ред. от 13.07.2020 г.) и реализуются в рамках принятой Правительством Российской Федерации «Стратегии повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года» № 1364-р от 29.06.2016 г.

На основании этого ФГАНУ «Научно-исследовательском институте хлебопекарной промышленности» совместно с ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии» проведена работа, направленная на снижение количества соли, содержащейся в различных хлебобулочных изделиях массовых сортов, вырабатываемых по ГОСТам.

Результаты исследований позволили разработать «Методические рекомендации по снижению содержания соли в хлебобулочных изделиях», утвержденные главным внештатным специалистом-диетологом Министерства здравоохранения РФ, и Изменение № 7 к «Сборнику рецептур на хлебобулочные изделия, вырабатываемые по государственным стандартам», (далее по тексту Изменение № 7), предусматривающие возможность снижения количества пищевой соли в рецептуре хлебобулочных изделий на 15 %. Данные изменения распространяются на все виды хлебобулочных изделий, в том числе вырабатываемых по действующим государственным стандартам.

Направляем Вам для ознакомления «Методические рекомендации по снижению содержания соли в хлебобулочных изделиях». В случае Вашей заинтересованности готовы передать на безвозмездной основе Изменение № 7 (запрос присылать на почту: i.tyurina@gosniihp.ru, тел. +7 (495) 025-41-44 доб. 137, Ирина Анатольевна Тюрина).

Применение указанных документов позволит Вам производить продукцию с уменьшенным содержанием соли в рецептурах хлебобулочных изделий на 15%, практически не изменяя традиционный вкус и не снижая ее качество и безопасность, а также наносить на маркировку для упакованных изделий следующую информацию: «содержание соли пищевой снижено на 15%».

Директор ФГАНУ НИИХП



М.Н. Костюченко