

ТАҒАМҒА БИОЛОГИЯЛЫҚ БЕЛСЕНДІ  
ҚОСПАЛАРДЫ, БАЛАЛАР ТАҒАМЫН,  
ТАҒАМДЫҚ ҚОСПАЛАРДЫ ЖӘНЕ  
Т.Б. ТІРКЕУ ЖӨНІНДЕГІ САРАПТАУ  
КЕҢЕСІ



ЭКСПЕРТНЫЙ СОВЕТ ПО  
РЕГИСТРАЦИИ БИОЛОГИЧЕСКИ  
АКТИВНЫХ ДОБАВОК К ПИЩЕ,  
ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ, ПИЩЕВЫХ  
ДОБАВОК И ДР.

050008. Республика Казахстан, г. Алматы, ул. Ключкова, 66, тел: (327)3759-203, факс (327)3760-529

«25» ноября 2018г.

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ №13/ЭК-036-18**

по экспертизе материалов на Специализированную пищевую продукцию диетического профилактического питания Биомороженое ТМ «Десант Здоровья» «Biofly+Сибирская клетчатка» («Биофлай+Сибирская клетчатка») кисломолочное ванильное с Сибирской клетчаткой «Яблоко», представленных ООО «Фермент», Россия на соответствие действующим законодательным актам и требованиям по качеству и безопасности, предъявляемым к БАД к пище

**Наименование Специализированной пищевой продукции диетического профилактического питания** – Биомороженое ТМ «Десант Здоровья» «Biofly+Сибирская клетчатка» («Биофлай+Сибирская клетчатка») кисломолочное ванильное с Сибирской клетчаткой «Яблоко»

**Изготовитель** - ООО «Айс-Групп», Россия

**Заявитель** - ООО «Фермент», Россия

**На экспертизу представлены следующие документы:**

- Заявление на проведение государственной регистрации;
- Научной отчет;
- Рецептура;
- Технические условия ТУ 9228-001-28829562-2015 Специализированная пищевая продукция диетического профилактического питания Биомороженое кисломолочное торговой марки «Десант Здоровья»;
- Технологическая инструкция;
- Сертификат системы менеджмента безопасности пищевой продукции ISO 22000:2005
- Проект этикеточной надписи (в соответствии ТР ТС 022/2011),  
с единым знаком обращения ЕАС на государственном и русском языках;
- Уведомление о соответствии, отвечающий требованиям ГОСТ Р ИСО 22000-2007 (ISO 22000:2005);
- Акт об отборе проб;
- Свидетельство о госрегистрации юридического лица;
- Выписка из единого Реестра госрегистрации юридического лица;
- Удостоверение качества и безопасности ООО «Айс-Групп» №1/9 от 01.11.2018г.
- Декларация о не содержании в продукции: генетически модифицированных компонентов; сильнодействующих, ядовитых, наркотических, психотропных и других запрещенных веществ входящих в список ВАДА(WADA) 2008г.
- Протокол испытаний ТОО «Нутритест» (протокол №627/1Р от 22 ноября 2018 года)

При проведении экспертизы установлено:

Состав: молоко цельное, вода, сахар, клетчатка Сибирская «Яблоко» (отруби пшеничные пищевые, яблоко сушеное), молоко сухое цельное, молоко сухое обезжиренное, натуральные стабилизаторы (камедь рожкового дерева, гуаровая камедь,

недеградированный каррагинан, моно- и диглицериды жирных кислот), ваниль натуральная, биомасса бифидобактерий.

Пищевая ценность в 100 г продукта: белки-4,9г, жиры-3,0г, углеводы-22,4г.

Энергетическая ценность в 100 г продукта: - 136 ккал/570 кДж.

Содержание пробиотиков в 1 г продукта  $1 \times 10^6$  (1000 000) КОЕ бифидобактерий (B. Bifidum № 1).

Нормальная микрофлора кишечника оказывает важное влияние на защитные и обменно-трофические адаптационные механизмы организма. Состояние микробиоценоза кишечника имеет важнейшее физиологическое значение для жизнедеятельности растущего детского организма, особенно в период транзиторной иммунологической и ферментативной незрелости у детей раннего возраста. Обладая высоким сродством к рецепторам энтероцитов и адгезируя с ними, представители нормальной кишечной микрофлоры тем самым уменьшают потенциал патогенного воздействия на стенку кишечника со стороны болезнетворных микроорганизмов. Одновременно с этим, нормальная аутофлора, вызывая стимулирующее антигенное раздражение слизистых кишечника, потенцирует созревание механизмов общего и локального иммунитета. Возрастает синтез иммуноглобулинов, пропердина, комплемента, лизоцима. При нормальных количественных и качественных характеристиках кишечной микрофлоры повышаются концентрация неспецифических факторов иммунитета и их антибактериальная активность. Ассоциативные связи между энтероцитами и микробными колониями естественной аутофлоры приводят к формированию на поверхности интестинальных слизистых защитного биослоя, «уплотняющего» стенку кишечника и препятствующего проникновению в кровоток токсинов болезнетворных возбудителей. В процессе жизнедеятельности нормальной кишечной флоры выделяются органические кислоты (молочная, уксусная, муравьиная, пропионовая, масляная), которые способствуют подкислению химуса, препятствуя размножению патогенных и условно-патогенных бактерий в кишечнике. Кроме этого, синтезируемые кишечной аутофлорой различные антибиотические вещества (колицины, лактолин, стрептоцид, низин, лизоцим и др.) непосредственно оказывают бактерицидное или бактериостатическое воздействие на болезнетворные микроорганизмы. Препятствуя пролиферации патогенных, гнилостных и газообразующих бактерий, нормальная аутофлора кишечника тем самым предупреждает синтез аммиака, токсических аминов, фенола, двуокиси серы, крезола и других токсических продуктов жизнедеятельности.

Пробиотики - живые микроорганизмы: молочнокислые бактерии, чаще бифидо – или лактобактерии, иногда дрожжи, которые, как следует из термина «пробиотик», относятся к нормальным обитателям кишечника здорового человека. В переводе с греческого «пробиотик» означает «для жизни». Чтобы достичь равновесия между полезными и вредными бактериями, необходимо обогатить рацион питания продуктами, содержащими полезные бактерии. Пробиотики - полезные бактерии, которые нужно вводить в пищеварительную систему с пищей. Как правило, в пищу потребляют пробиотики животного и растительного происхождения. Пробиотики могут: повышать эффективность иммунной системы, секреции антитела к определенным вирусам, продуцировать предотвращающие различные инфекции вещества, предотвращать прикрепление к стенке кишечника вредных для человека бактерий и тормозить их рост, стимулировать укрепление слизистого слоя в кишечнике в качестве барьера против инфекций, тормозить секрецию или разрушать токсины, выделяемые некоторыми "плохими" для человеческого организма бактериями, продуцировать витамины В, необходимые для метаболизма пищи, предотвращения анемии, возникающей при недостатке витаминов В6 и В12, а также поддержания здоровья кожи и нервной системы. Пробиотики чаще всего используются для улучшения функционирования пищеварительной системы. Так как существуют разные виды пробиотиков, важно найти правильный вариант, решающий интересующие вас вопросы вашего здоровья.

Исследователи все еще не определили окончательно, какой из пробиотиков должен быть использован для конкретного заболеваний или состояния. Установлено, что пробиотики помогают регулировать прохождение пищи через кишечник. Они также могут помочь в профилактике риска развития заболеваний пищеварительной системы, что представляет большой интерес для гастроэнтерологов.

Яблочный пектин играет первостепенную роль в формировании каловых масс. Это обстоятельство, а также выраженное раздражающее действие на механорецепторы слизистой оболочки кишечника играют ведущую роль в стимуляции перистальтики и регуляции моторной функции кишечной трубы. Недостаток пектинов в питании человека приводят к развитию стазов и дискинезии желчного пузыря и толстого кишечника. Пектиновые вещества адсорбируют различные соединения, в том числе экзо - и эндотоксины, соли тяжелых металлов и радионуклиды. Пектины, связываясь с желчными кислотами, уменьшают всасывание жира и снижают уровень холестерина. Обволакивая слизистую желудочно-кишечного тракта, они задерживают опорожнение желудка и, таким образом, замедляют всасывание сахара. Обладают бактерицидным эффектом относительно условно-патогенных микроорганизмов и возбудителей острых кишечных инфекций, не нарушая работы дружественной микрофлоры. Пектины способствуют улучшению простеночного пищеварения и нормализации микробиоценоза кишечника, улучшают состояние кожных покровов. К «мягким» пищевым волокнам относятся также пектины камеди. Это сплетение растительных волокон, из которых она состоит. Клетчатка – сложная форма углеводов, расщепить которую наша пищеварительная система не в состоянии. Клетчатка – это один из важнейших элементов питания человека. Клетчатка сокращает время пребывания пищи в желудочно-кишечном тракте. Чем дольше пища задерживается в пищеводе, тем больше времени требуется для ее выведения. Клетчатка ускоряет этот процесс и одновременно способствует очищению организма. Потребление достаточного количества клетчатки нормализует работу кишечника. Когда результаты исследований показали, что человек был бы гораздо здоровее и жил бы намного дольше, если бы употреблял грубую пищу, многие вполне осознанно увлеклись клетчаткой, хотя в большинстве своем не знали, что клетчатка представлена разными видами, и эти виды выполняют разные функции. Клетчатка быстро разбухает при поглощении воды из желудочно-кишечного тракта, таким образом стимулирует нормальную периодичность стула.

Форма выпуска: 45г. в бумажном стаканчике с бумажной крышечкой и пластиковой ложечкой.

Срок годности продукта в упаковке изготовителя при температуре не выше -18°C – не более 180 суток с даты изготовления.

Область применения: Биомороженое «Десант здоровья» -специализированный пищевой продукт диетического профилактического питания. Нормализует микрофлору кишечника у взрослых и детей просто, эффективно и вкусно, что позволяет:

- укрепить иммунитет и защитные силы организма во время беременности
- уменьшить аллергические реакции
- снизить частоту простудных заболеваний
- нормализовать обмен веществ
- снизить лишний вес.

Также он является дополнительным источником бифидобактерий, клетчатки. Способствует профилактике дисбактериоза любой формы и степени выраженности.

Способ применения: 1 порция в день в течение 3-4 недель с повторным курсом 2-3 раза в год. Принимать в подтаявшем виде.

Противопоказания: индивидуальная непереносимость компонентов продукта. Согласно протоколу испытаний, проведенных в аккредитованной испытательной лаборатории Протокол испытаний ТОО «Нутритест» (протокол №627/1Р от 22 ноября 2018 года) Специализированная пищевая продукция диетического профилактического

питания Биомороженое ТМ «Десант Здоровья» «Biofly+Сибирская клетчатка» («Биофлай+Сибирская клетчатка») кисломолочное ванильное с Сибирской клетчаткой «Яблоко» по содержанию, токсичных элементов, пестицидов и микробиологическим показателям соответствует требованиям технической спецификации фирмы изготовителя и Технического регламента ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утверждённого Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года №880 и ТР ТС 027/2012г прин. Реш. Совета ЕЭК от 15 июня 2012 г. № 34.

Маркировка и надписи на упаковке и инструкции по применению (на государственном и русском языках) соответствуют требованиям Технического регламента ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция, в части ее маркировки», утверждённого Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года №881.

### **Заключение**

Таким образом, представленная ООО «Фермент», Россия на экспертную оценку Специализированная пищевая продукция диетического профилактического питания Биомороженое ТМ «Десант Здоровья» «Biofly+Сибирская клетчатка» («Биофлай+Сибирская клетчатка») кисломолочное ванильное с Сибирской клетчаткой «Яблоко» является источником бифидобактерий (пробиотик), которые, как следует из термина «пробиотик», относятся к нормальным обитателям кишечника здорового человека. В переводе с греческого «пробиотик» означает «для жизни». Чтобы достичь равновесия между полезными и вредными бактериями, необходимо обогатить рацион питания продуктами, содержащими полезные бактерии. Пробиотики - полезные бактерии, которые нужно вводить в пищеварительную систему с пищей. Как правило, в пищу потребляют пробиотики животного и растительного происхождения. Пробиотики могут: повышать эффективность иммунной системы, секреции аントитела к определенным вирусам, продуцировать предотвращающие различные инфекции вещества, предотвращать прикрепление к стенке кишечника вредных для человека бактерий и тормозить их рост, стимулировать укрепление слизистого слоя в кишечнике в качестве барьера против инфекций, тормозить секрецию или разрушать токсины, выделяемые некоторыми "плохими" для человеческого организма бактериями, продуцировать витамины В, необходимые для метаболизма пищи, предотвращения анемии, возникающей при недостатке витаминов В6 и В12, а также поддержания здоровья кожи и нервной системы. Пробиотики чаще всего используются для улучшения функционирования пищеварительной системы. Так как существуют разные виды пробиотиков, важно найти правильный вариант, решающий интересующие вас вопросы вашего здоровья. Исследователи все еще не определили окончательно, какой из пробиотиков должен быть использован для конкретного заболеваний или состояния. Установлено, что пробиотики помогают регулировать прохождение пищи через кишечник. Они также могут помочь в лечении заболеваний пищеварительной системы, что представляет большой интерес для гастроэнтерологов. Яблочный пектин играет первостепенную роль в формировании каловых масс. Это обстоятельство, а также выраженное раздражающее действие на механорецепторы слизистой оболочки кишечника играют ведущую роль в стимуляции перистальтики и регуляции моторной функции кишечной трубы. Недостаток пектинов в питании человека приводят к развитию стазов и дискинезий желчного пузыря и толстого кишечника. Пектиновые вещества адсорбируют различные соединения, в том числе энзимы и эндотоксины, соли тяжелых металлов и радионуклиды. Пектин, связываясь с желчными кислотами, уменьшают всасывание жира и снижают уровень холестерина. Обволакивая слизистую желудочно-кишечного тракта, они задерживают опорожнение желудка и, таким образом, замедляют всасывание сахара. Обладают бактерицидным эффектом относительно условно-патогенных микроорганизмов и возбудителей острых кишечных инфекций, не нарушая работы дружественной микрофлоры. Пектин способствуют улучшению простеночного пищеварения и нормализации микробиоценоза

кишечника, улучшают состояние кожных покровов. К «мягким» пищевым волокнам относятся также пектини камеди. Это сплетение растительных волокон, из которых она состоит. Клетчатка – сложная форма углеводов, расщепить которую наша пищеварительная система не в состоянии. Клетчатка - это один из важнейших элементов питания человека. Клетчатка сокращает время пребывания пищи в желудочно-кишечном тракте. Чем дольше пища задерживается в пищеводе, тем больше времени требуется для ее выведения. Клетчатка ускоряет этот процесс и одновременно способствует очищению организма. Потребление достаточного количества клетчатки нормализует работу кишечника. Когда результаты исследований показали, что человек был бы гораздо здоровее и жил бы намного дольше, если бы употреблял грубую пищу, многие вполне осознанно увлеклись клетчаткой, хотя в большинстве своем не знали, что клетчатка представлена разными видами, и эти виды выполняют разные функции. Клетчатка быстро разбухает при поглощении воды из желудочно-кишечного тракта, таким образом стимулирует нормальную периодичность стула. Содержание токсичных элементов, пестицидов и микробиологические показатели соответствует требованиям технической спецификации фирмы изготовителя и Технического регламента ТР ТС, что отражено в протоколе испытаний, проведенных в аккредитованной испытательной лаборатории ТОО «Нутритест». Суточная дозировка компонентов продукта полностью соответствует требованиям Технического регламента ТР ТС. В связи с вышеизложенным, данный продукт полностью соответствует требованиям, установленным для данной категории пищевой продукции диетического профилактического питания и может быть рекомендован к Государственной регистрации.

Вице-президент Казахской академии питания,  
Зам. Председателя Экспертного Совета  
по регистрации БАД к пище и  
детского питания, д.б.н., проф.

Эксперт, к.м.н., с.н.с. лаборатории  
биохимии и витаминологии КАП

Синявский Ю.А.

Кильмаев В.В

