

В состав сладких изделий добавляют насекомых

Статус верификации [информационного сообщения](#): Частично недостоверная информация.

Фактчекинг: В состав сладких изделий добавляют насекомых.

В начале октября многие блогеры, в том числе и зарубежные, стали выкладывать видео, в которых показывают состав конфет Kinder Schoco-Bons итальянской компании Ferrero. Среди прочих ингредиентов в составе указан шеллак – вещество, которое, по мнению блогеров, является частичкой насекомых.

Так, в группе [ВКонтакте «Стройные ведьмы | Похудение и здоровье»](#) в видео русскоязычный блогер рассказывает про конфеты из насекомых в немецком супермаркете: *«В этих шокобонсах, если внимательно присмотреться, есть Schellack. Знаете, что такое Schellack? Это E-904. И это — насекомые. Здесь используются, в этих шоколадках, детали насекомых. Сейчас расскажу, что такое шеллак. Это не то, чем девочки покрывают ногти. Не пугайтесь. Это ещё хуже! Некоторые говорят в тиктоках, что в шокобонсах есть насекомые, что он делается из насекомых. Это не совсем правда. Здесь выделения насекомых. Это маленькие насекомые, типа тли, они живут в Азии и лазят по фикусам и по кротонам, есть такие растения. И пока они едят листья, они из себя выделяют сок, этот сок собирают, это и есть шеллак. Чтобы блестели конфеты.<...> Короче, эти конфетки с потом тли».*

Действительно, если посмотреть [состав](#) этих конфет в России, то можно увидеть на последнем месте ингредиент «шеллак». Как сообщают [порталы о здоровом питании](#), шеллак (отбеленный шеллак, смола гуммилак) — пищевая добавка с кодом E-904, используемая в пищевой промышленности в качестве глазирующего агента. Вещество имеет натуральное происхождение и добывается из смолы растений полуострова Индокитай и Индостан. Для производства шеллака берётся смола, образовавшаяся из выделений лаковых червецов — насекомых, обитающих в Индии.

Данная смола — продукт переработки насекомыми древесного сока. Производитель растворяет смолу с добавлением карбоната натрия, далее получившееся вещество отбеливают и высушивают. В результате получаются светлые хлопья без выраженного вкуса и запаха, нерастворимые в воде, маслах, и растворимые в щелочной среде и спиртах.

Главная сфера применения шеллака — кондитерское дело. Добавка используется для производства глазури и лака, покрывающего леденцы, драже, шоколад и жвачки. Покрытие фруктов, овощей, орехов и некоторых сортов сыра пищевым шеллаком защищает их от гниения, образования плесени и высыхания. Кроме того, добавка E-904 — хороший заменитель пальмового масла. Использование шеллака придает продуктам устойчивость к высоким температурам, помогает сохранить товарный вид.

Таким образом, становится ясно, что этот ингредиент — не насекомые, а продукт жизнедеятельности насекомых, так же, как, например, мёд. Многие сайты, опровергающие недостоверные новости, уже опубликовали свои расследования. Например, [Стоп Фейк](#) пишет: *«Шеллак — это такой же продукт жизнедеятельности насекомых, как и мед. Только производят его не пчелы, а червецы семейства Kerriidae. Он представляет собой золотисто-красную плотную субстанцию, похожую на застывшую древесную смолу. Шеллак используют для производства плотной глазури, которая не дает конфетам драже потерять свой внешний вид».* А их коллеги из [Лапша Медиа](#) добавляют: *«В пищевой промышленности шеллак используют как глазирующий агент. Он есть в блестящей глазури кондитерских изделий, конфет, драже и других продуктов. Но добавка может быть не только в глазури, но и в шоколадке».*

Сама пищевая добавка признана нейтральной для здоровья человека. Вещество выводится из организма в изначальном виде, не усваивается и не накапливается, но при индивидуальной

непереносимости может вызвать симптомы аллергической реакции. Поэтому необходимо внимательно следить за реакцией организма при употреблении продуктов с данным ингредиентом, как и при употреблении любых других продуктов.

Ситуацию комментирует эксперт [Дойко Ирина Владимировна](#), кандидат биологических наук, доцент, ведущий специалист по товароведению и экспертизе продовольственных товаров Института торговли и сферы услуг Сибирского федерального университета:

«Добавка разрешена во всех странах. Суточная норма не установлена.

В фармацевтических препаратах добавку E-904 используют в оболочках для таблеток, витаминов. Способность шеллака медленно растворяться нашла применение в изготовлении лекарственных форм с контролируемым высвобождением препарата и пролонгированным лечебным действием.

Добавка E-904 признана безопасной для здоровья. Это нейтральный продукт, не оказывающий ни вреда, ни пользы. Он не раздражает кожу, но при индивидуальной непереносимости может стать причиной развития аллергических реакций.

Шеллак не усваивается организмом, выводится естественным путем в неизменном виде.

Вещество биоразлагаемое, не наносит вреда окружающей среде.

Также в сети присутствуют сюжеты о кармине с тем же негативным посылом, в котором автор видео говорит о том, что «в конфетах красного цвета может содержаться кошениль, или кошенильная тля».

Кошенильная тля в панцирях содержит карминовую кислоту. Из неё люди издревле получали краситель красного цвета — кармин. Натуральный кармин из кошенили — очень дорогостоящий продукт, который научились заменять синтетическим аналогом, который и используется в основной своей массе.

Кармин используется при изготовлении ряда сортов сыра, алкогольных и безалкогольных напитков, мармеладов, варений, джемов, мороженого, соевых мяса и рыбы, колбасных изделий, соусов, десертов, в составе БАДов и пасхальных красок для яиц. Карминовая кислота занимает порядка 12 % на всём рынке натуральных красителей. На этикетках кармин часто обозначают как краситель E-120.

Максимальное использование его приходится на мясоперерабатывающую промышленность и на производство кетчупов. Используется широко в косметической продукции, в фармацевтических препаратах в качестве красителя.

Следовательно, приравнивать использование кармина и шеллака в пищевой промышленности к добавлению в пищу насекомых не совсем корректно. Информация в распространяемых видео искажена и является манипуляцией. Люди действительно получают кармин и шеллак благодаря насекомым, однако это не значит, что этих насекомых добавляют в еду».

Исходя из вышеперечисленного, можно сделать вывод, что информация во ВКонтакте является частично недостоверной. Действительно, в конфеты добавляют вещество шеллак (E-904), но это не частицы насекомых, а лишь продукт их жизнедеятельности. Он помогает сохранить внешний вид продуктов и широко распространён в производстве кондитерских изделий. Продукты, в которых есть шеллак, проходят проверки качества и при малейшей опасности для человека были бы сняты с продажи.

Материал подготовлен в рамках совместного проекта учёных СФУ с [«Ланша Медиа»](#), направленного на разоблачение недостоверной информации.

17 октября 2023 г.

© Сибирский федеральный университет. Редакция сайта: +7 (391) 246-98-60, info@sfu-kras.ru.

Адрес страницы: <https://news.sfu-kras.ru/node/28162>