



Wrocław, 06.02.2014 r.

Opinia na temat środka spożywczego ogólnego spożycia przeznaczanego dla dzieci pod nazwą handlową Omisie®, mleczne praliny w czekoladzie.

Przedmiotem Opinii jest środek spożywczy ogólnego spożycia* przeznaczanego dla dzieci pn. handlową Omisie®, który wykazuje pro-zdrowotne działanie niezbędne dla prawidłowego wzrostu i rozwoju dzieci.

Obecnie nie ulega wątpliwości, że niezbędne nienasycone kwasy tłuszczowe (NNKT)** Omega 3 oraz Omega 6 są składnikami diety niezbędnymi dla prawidłowego wzrostu i rozwoju dziecka. Z wielu powodów. Częsteczkami tych kwasów stanowią budulec strukturalny wszystkich komórek organizmu, przede wszystkim wchodzi w skład komórek układu nerwowego, w tym mózgu, układu odpornościowego oraz siatkówki oka. Pomagają w ochronie układu sercowo-naczyniowego, korzystnie wpływają na krzepliwość krwi. Ich niedobór w okresie dzieciństwa może przejawiać się zahamowaniem rozwoju organizmu, obniżoną odpornością na infekcje, wystąpieniem chorób skórnych, oraz zaburzeniami rytmu snu i czuwania, większym ryzykiem astmy i zmniejszoną ostrością widzenia. Widocznymi skutkami diety ubogiej w kwasy Omega 3 oraz Omega 6 jest nasilenie objawów u dzieci, takich jak wielomocz, nadmierne pragnienie, sucha, łuskowata skóra, zmatowiałe, suche włosy, łupież, słabe i łamliwe paznokcie, astma, wypryski alergiczne, inne rodzaje alergii, obniżona odporność na infekcje, nadrucholiwość. Dzieci szkolne, których dieta nie zawiera dostatecznej ilości tych kwasów, mogą narzekać na trudności w przyswajaniu nowego materiału, a ich zachowanie cechuje zwiększona impulsywność, podniesiony poziom lęku, częstsze napady agresji. Natomiast dieta bogata w kwasy Omega 3 oraz Omega 6 przynosi skutki odwrotne oraz znacząco poprawia funkcje kognitywne i behawioralne u dzieci.

Z drugiej strony, jak wykazano w badaniach naukowych, przeprowadzonych głównie w USA i Europie Zachodniej, kwasy Omega 3 zwiększają koncentrację i sprawność umysłową dzieci, poprawiają pamięć oraz zdolność nabywania nowej wiedzy i umiejętności – także tych najbardziej podstawowych i potrzebnych w dalszym życiu, takich jak czytanie, liczenie i ortografia. Dzięki temu, odpowiednio zbilansowana dieta, bogata w kwasy Omega 3, korzystnie wpływa na wyniki, jakie dzieci uzyskują w testach na inteligencję oceniających poziom IQ. Oczywiście ma to wpływ na osiągnięcia w ławkach szkolnych. Stwierdzono również, że spożywanie kwasów Omega 3 zwiększa zdolności poznawcze, normalizuje zachowanie i poprawia nastrój u znacznej części badanych dzieci, które ciesząc się lepszym samopoczuciem i mniejszą impulsywnością, sprawiają wówczas mniej kłopotów wychowawczych.

Z kolei w badaniach przeprowadzonych na dzieciach zdrowych ustalono dodatnią korelację pomiędzy stężeniem kwasu Omega 3 we krwi dzieci przedszkolnych, suplementowanych tym kwasem, a wynikami uzyskanymi przez nie w teście obrazkowym, używanym przy badaniu przygotowania dziecka do podjęcia nauki w szkole.

Wnioski płynące z przykładowo wzmiankowanych wyżej, i wielu innych dotychczas wykonanych badań, są argumentami przemawiającymi za zapewnieniem w codziennej diecie 100% realizacji Zalecanej Wartości Spożycia (RNI)*** dla NNKT Omega 3, zwłaszcza u dzieci z ADHD****, dysleksją i dyspraksją. Dieta bogata w kwasy Omega 3 wywiera korzystny wpływ na takie funkcje i zjawiska psychiczne jak skupienie uwagi, zdolności poznawcze, kojarzenia i zapamiętywania, stabilność nastrojów, zmniejszenie napadów złości, opanowanie stanów lękowych, a także zwiększa koordynację ruchową. U dzieci z dysleksją, dyspraksją i ADHD obserwuje się również poprawę w czytaniu, liczeniu i ortografii.

W codziennej diecie nie występują bardzo duże niedobory kwasów Omega 6, ale dla uzyskania wysokiej przyswajalności kwasów Omega 3 bardzo istotne jest zapewnienie wzajemnej „złotej proporcji” NNKT Omega 3 do Omega 6, która w świetle współczesnych badań naukowych wynosi 1:1. Z tego powodu w mlecznych pralinach Omisie® stosunek stężeń kwasów Omega 3 do Omega 6 jest równy 1:1. Regularne uzupełnianie niedoborów kwasów Omega 3 w diecie, zgodnie z Zalecaną Wartością Spożycia, powinno przynieść dzieciom wielorakie korzyści zdrowotne. Można tego dokonać poprzez spożywanie kwasów Omega 3 oraz Omega 6 w nowoczesnej, wygodnej i odpowiedniej dla dziecka formie, takiej jak mleczne praliny Omisie®, których odżywcze nadzienie stanowi ich bogate źródło. Pyszne oraz odżywcze praliny Omisie® są szczególnie polecane dla dzieci nie akceptujących smaku tranu oraz mających trudności w połknięciu dużych kapsulek z tranem, olejami rybimi lub roślinnymi. Należy zwrócić uwagę, że kwasy Omega 3 zawarte w pralinach Omisie® są pozbawione zanieczyszczeń substancjami toksycznymi, takimi jak metale ciężkie (arsen, kadm, ołów, metylortęć), polichlorowanych bifenyli (PCB), dioksyn. Wyżej wymienione substancje toksyczne o udowodnionym działaniu nowotworowym oraz hepato- i nefrotoksycznym są obecne w rybach i pochodzących z nich olejach rybich oraz tranie. Biorąc

pod uwagę powyższy fakt Polskie Towarzystwo Pediatryczne zaleciło ostrożność w spożywaniu ryb morskich przez kobiety w ciąży i dzieci.

Ponadto mleczne praliny Omisie® są cennym źródłem wapnia, który jest potrzebny dla prawidłowego wzrostu kości u dzieci. Zatem wapń zawarty w ich nadzieniu współdziała tym samym z NNKT Omega 3 oraz Omega 6 w harmonijnym rozwoju dzieci, wpływając na prawidłową mineralizację układu kostnego, w tym zębów.

Z tego powodu praliny Omisie® zawierają w mlecznym nadzieniu opatentowane mikrokapsułki, których matryca zbudowana jest z koncentratu białek mleka stanowiącego źródło naturalnego wapnia. Wewnątrz mikrokapsulek znajdują się molekuły wyższych kwasów tłuszczowych, wyizolowanych z nasion specjalnie wyselekcjonowanych odmian lnu w formie bardzo dobrze przyswajalnych molekuł NNKT Omega 3 oraz Omega 6.

Innowacyjna na skalę światową formuła molekuł NNKT Omega 3 oraz Omega 6 stanowi kontynuację odkrycia w organizmie człowieka enzymu CEL (carboxyl ester lipase), który utrzymuje stabilne stężenie kwasów tłuszczowych Omega 3 i Omega 6 w osoczu krwi przez całą dobę. Natomiast spożywane kwasy tłuszczowe Omega 3 i Omega 6 w formie triglicerydów pochodzących z olejów rybich, tranu, ryb, owoców morza, olejów roślinnych, alg są trawione w organizmie przez szereg lipaz; w przeciwieństwie do molekuł kwasów tłuszczowych Omega 3 i Omega 6 zawartych w mikrokapsułkach nadzienia pralin Omisie®, które są trawione w organizmie wyłącznie przez enzym CEL. Z tego powodu kwasy tłuszczowe Omega 3 i Omega 6 w formie triglicerydów są wykorzystywane głównie na cele energetyczne, a nie wykazują całodobowego pro-zdrowotnego oddziaływania na organizm poprzez korzystne modulowanie funkcji fizjologicznych. Reasumując stężenie w osoczu krwi kwasów tłuszczowych Omega 3 oraz Omega 6 powstałych w organizmie z triglicerydów utrzymuje się jedynie do 3 godzin od spożycia, natomiast pochodzących z molekuł mikrokapsulek nadzienia pralin Omisie® przez 24 godziny.

Pro-zdrowotna formuła pralin Omisie® wyróżnia się ponadto wysoką zawartością składników obdarzonych komponentą immunologiczną wykazujących działanie przeciwzapalne, ponieważ blokują syntezę zarówno lipidowych, jak i peptydowych mediatorów reakcji zapalnej. Na uwagę zasługuje podkreślenie synergizmu działania witaminy C z kwasami tłuszczowymi Omega 3 oraz Omega 6, których źródłem są praliny Omisie® w prawidłowym funkcjonowaniu układu odpornościowego. Natomiast mleczna czekolada uzupełnia dietę w ważny dla życia magnez. Należy pamiętać, że Omisie® są pierwszym na świecie źródłem tych niezbędnych dla prawidłowego wzrostu i rozwoju dzieci naturalnych substancji aktywnych. Ponadto praliny Omisie® nie zawierają w swoim składzie glutenu. Produkt Omisie® spełnia wszystkie wymagane normy i wymogi określone przepisami prawa obowiązujące w Unii Europejskiej*****.

Dziekan Wydziału Biotechnologii

Kierownik Zakładu Biotransformacji

UNIwersytet WROCLAWSKI
Wydział Biotechnologii
50-383 Wrocław, ul. F. Joliot-Curie 14 a
tel. 71 375 6200; 71 375 2732
(4)

DZIEKAN
Wydziału Biotechnologii UWr
Marcin Łukaszewicz
Dr hab. inż. Marcin Łukaszewicz
(1)

* Klasyfikacja produktu pn. handlową Omisie®, została zaproponowana przez Departament Żywności Prozdrowotnej Głównego Inspektoratu Sanitarnego w Warszawie i zaakceptowana przez Producenta, co powoduje:

- brak ograniczenia wiekowego dla spożywania w/wym. produktu przez dzieci; tj. brak konieczności zamieszczania na opakowaniu informacji w brzmieniu: „Produkt przeznaczony dla dzieci powyżej 3 roku życia”,
- brak konieczności podawania na opakowaniu w/wym. produktu wielkości dawkowania na dobę,
- brak jakichkolwiek obaw ze strony rodziców przy podawaniu dzieciom w/wym. produktu pod kątem bezpieczeństwa stosowania z uwagi na brak zamieszczenia jakichkolwiek ostrzeżeń dot. spożycia na opakowaniu, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Reasumując produkt nie jest suplementem diety i nie posiada ograniczeń wynikających z takiej klasyfikacji.

Wszystkie substancje aktywne mlecznych pralin w czekoladzie Omisie®: niezbędne nienasycone kwasy tłuszczowe (NNKT) Omega 3 oraz Omega 6, wapń, witamina C są pochodzenia naturalnego.

Mleczne praliny w czekoladzie Omisie® wyróżniają się:

- Wysoką zawartością NNKT Omega 3 w ilości 0,6 g na każde 100 kcal produktu zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (UE) nr 116/2010.
- Złotą proporcją 1:1 NNKT Omega 3 do Omega 6.

- Uzupełnianiem codziennej diety w NNKT Omega 3 /kwas alfa-linolenowy, ALA, n-3/ oraz NNKT Omega 6 /kwas linolowy, LA, n-6/ zgodnie z Zalecaną Wartością Spożycia /RNI/ według Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA). Dziennik EFSA /2009/ 1176, 1-11.

Składniki: Nadzienie mleczne wzbogacane 50% (tłuszcz roślinny utwardzony, mleko odtłuszczone w proszku, laktoza z mleka, tłuszcz mleczny, aromaty, emulgatory: E322, E476, substancje wzbogacające: mikrokapsułki wyższych kwasów tłuszczowych wyizolowanych z oleju lnianego (źródło NNKT Omega 3 oraz Omega 6), koncentratu białek mleka (źródło wapnia), maltodekstryny niskoskuczzonej, ekstrakt 25 % z owoców aceroli (źródło naturalnej witaminy C)); Czekolada mleczna 50%: cukier, tłuszcz kakaowy, mleko pełne w proszku, miazga kakaowa, serwatka z mleka, emulgatory: E322, E476, aromat.

Uwaga: produkt nie zawiera glutenu; produkt zawiera mleko i produkty pochodne oraz może zawierać śladowe ilości orzechów arachidowych.

Produkt przechowywać w chłodnym, suchym miejscu.

Wartość odżywcza w 100 g produktu / 1 praliny 16 g: Wartość energetyczna 517 kcal (2153 kJ) / 83 kcal (344 kJ); Tłuszcz 34,25 g / 5,48 g w tym: Kwasy tłuszczowe nasycone 14,88 g / 2,38 g, Kwasy tłuszczowe jednonienasycone 12,89 g / 2,06 g, Kwasy tłuszczowe wielonienasycone 6,51 g / 1,04 g; Cholesterol 26 mg / 4,16 mg; Węglowodany 46,63 g / 7,43 g w tym: Cukry 45,38 g / 7,26 g; Błonnik 1,19 g / 0,19 g; Białko 6,18 g / 0,99 g; Sól 0,42 g / 0,07 mg; Witamina C 125 mg / 20 mg; Wapń 408 mg / 66 mg. Zawartość soli wynika jedynie z naturalnie występującego sodu.

Wyżej wymieniony skład czekolady mlecznej jest zgodny z Dyrektywą Unijną 2000/36/EC.

** Niezbędne Nienasycone Kwasy Tłuszczowe Omega 3 /kwas alfa-linolenowy, ALA, n-3/ oraz Omega 6 /kwas linolowy, LA, n-6/. Organizm człowieka nie potrafi zsintetyzować NNKT dlatego muszą być dostarczane z pożywieniem. Kwasy te są niezbędne dla prawidłowego funkcjonowania organizmu. Kwas Omega 3 /ALA/ jest przekształcany w organizmie człowieka w pochodne kwasy tj. kwas eikozapentaenowy /EPA/ i kwas dokozaheksaenowy /DHA/.

*** 100% realizacji Zalecanej Wartości Spożycia (RNI) dla NNKT Omega 3 wynosi 2,0 g według Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności /EFSA/; Dziennik EFSA /2009/ 1176, 1-11.

**** ADHD - Attention Deficit Hyperactivity Disorder, zespół nadpobudliwości psychoruchowej z zaburzeniami koncentracji uwagi.

***** Produkt Omisie®, mleczne praliny w czekoladzie, spełnia wszystkie normy oraz wymogi określone przepisami prawa obowiązującego w Unii Europejskiej, które są podane poniżej:

- Ustawa z dnia 21 grudnia 2000 roku o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. Nr 187, poz. 1577 późn. zm.),
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225 z późn. zm.),
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 roku w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. Nr 137 poz. 965, z późn. zm.),
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 25 lipca 2007 roku w sprawie sposobu znakowania żywności wartością odżywczą (Dz. U. Nr 137, poz. 967 z późn. zm.),
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. Nr 232, poz. 1525),
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008 str. 16),
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1334/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie środków aromatyzujących i niektórych składników żywności o właściwościach aromatyzujących do użycia w oraz na środkach spożywczych oraz zmieniające rozporządzenie Rady (EWG) nr 1601/91. Rozporządzenia (WE) nr 2232/96 oraz (WE) nr 110/2008 oraz dyrektywę 2000/13/WE (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008 str. 34),
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 13 kwietnia 2004 r. w sprawie szczegółowego zakresu i sposobu znakowania niektórych grup i rodzajów artykułów rolno-spożywczych kodem identyfikacyjnym partii produkcyjnej (Dz. U. Nr 83, poz. 772 z późn. zm.),
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 roku o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. Nr 91, poz. 740),
- Rozporządzenie Ministra Gospodarki z dnia 20 lipca 2009 r. w sprawie szczegółowych wymagań dotyczących oznakowań towarów paczkowanych (Dz. U. Nr 122, poz. 1010),
- Rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 30 listopada 2006 roku w sprawie legalnych jednostek miar (Dz. U. Nr 103 poz. 954).

Ponadto produkt spełnia wymogi określone w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304/18 z 22.11.2011 r.), które zacznie obowiązywać od dnia 13 grudnia 2014 r. Zamieszczone na opakowaniu oświadczenia żywieniowe oraz zdrowotne są zgodne z warunkami określonymi w Rozporządzeniach Komisji (UE) nr 1924/2006, 116/2010.