

תוכן עניינים

1.....	מבוא
4.....	1. מהם תוספי המזון?
4.....	תוספי מזון : הגדרה
5.....	תוספי מזון ישירים ועקיפים ומטרותיהם
7.....	סיווג של תוספי מזון
10.....	2. הביקורת על תוספי המזון
10.....	תוספי מזון : השלכות בריאותיות
12.....	מודעות ציבורית ושקיפות במידע
14.....	השוק החופשי : מסגרת שלא מצליחה לאזן את עצמה
17.....	פעולתו של החוק בתחום תחליפי המזון
20.....	הסביבה החברתית והחברה האזרחית
24.....	3. דיון מוסרי
27.....	4. פתרונות
30.....	5. סיכום
33.....	רשימת מקורות
33.....	מקורות אקדמיים
35.....	כתבות ודפי אינטרנט :

מבוא

בעבודה שלפנינו, אדון בתופעת תוספי מזון המתווספים למזוננו או לחומרי הגלם במישרין או בעקיפין. בעיקר, אני אבדוק האם הדבר מזיק לבני האדם הצורכים מזון זה, במודע או שלא במודע.

בשנים האחרונות אנו עוברים תהליכי מודרניזציה ופיתוח טכנולוגי בתחומים רבים נראה זאת גם בתחום המזון. בעשורים האחרונים, לצד הגידול בטכנולוגיית המזון והחקלאות המודרנית, פותחו שיטות לתיעוש עיבוד המזון והוספת מרכיבי מזון מזיקים אשר משרתים את היצרנים, חקלאים, משווקים אך לא תמיד עולים בקנה אחד עם הבריאות שלנו והמוסריות שבדבר.

כמעט לכל המוצרים בתעשיית המזון מוספים תוספים שונים, מצבעי מאכל וחומרים משמרים ועד ממתקים מלאכותיים שחזקים מסוכר. החומרים מסומנים ברשימת הרכיבים על האריזה, ולפעמים בכלל לא. איך נדע כמה הם מסוכנים לבריאותנו? תוספים במזון (להבדיל מתוספי תזונה) הם חומרים המוספים למזון או למשקה למטרה טכנולוגית. בתוספים אלה נכללים חומרי שימור, צבעי מאכל, משפרי טעם, חומרים מייצבים, מתחלבים, מונעי קצף, מקציפים, מגבשים, ממתקים מלאכותיים ועוד (שרף-דגן, 16.8.2011).

תוספים נוספים כמו הורמונים המצויים במזונות מהחי כמו במוצרי בשר, דגי בריכה, מוצרי חלב וביצים, או מתן אנטיביוטיקה לפרות ולעופות, יכולים להזיק במידת מה גם אם יש פיקוח (שרף-דגן, 16.8.2011). האם ידועות ההשפעות העתידיות של זה על חיינו? אולי התחלואה הגבוהה שיש היום במחלות סרטניות קשורה לתוספים אלה?

התפקיד של תוספי מזון השימוש בהם נועד לשמירת אספקת מזון בעולם הפך בולט יותר בשנים האחרונות, הם כלים חיוניים בייצור של פריטי מזון רבים להבטיח את הבטיחות והאיכות, להאריך את חיי מדף של המוצר ולשפר את טעמו של הצרכן, חומרי שימור חשובים ביותר למניעת מחלות וזיהומים. עם זאת, צרכנים נוטים להסתכל על נוכחותם במזון בחשדנות ורבות מבקשים להימנע מהם (Nadia Shaheen Koyratty et al., 2014).

חוסר אמון זה יכול להיות מוסבר על ידי העובדה כי במהלך האבולוציה שלהם, תוספי מזון נקשרו למהילת מזון, שימוש בחומרי גלם נחותים, טכניקות עיבוד עניות ובעיות בריאות כגון אלרגיות ותגובות חוסר סובלנות. צרכנים תופסים את הסיכונים הנובעים מהם ולומדים איך לנהל אותם בעת ביצוע רכישות ולהחליט אם האוכל הוא בטוח או לא. ואכן, מחקר בנושאי בטיחות מזון דיווח

כי צרכנים נוטים לבצע בחירות מזון רציונליות כאשר יש להם אפילו מידע דל לגבי השפעות בריאותיות שליליות הקשורות לחומרים מסוימים (Nadia Shaheen Koyratty et al., 2014).

בשנים האחרונות מזון טבעי תפס תאוצה במיוחד בהקשר של בריאות, הצרכנים עושים הקשרים בין מזון טבעי לבין בריאות ואילו מזון שאינו טבעי ואף מלאכותי אינו בריאותי. הביקורת של הפילוסוף Sagoff טוענת כי הרבה מן המוצרים במזוננו הנקראים טבעיים מכילים תוספים רבים ומעובדים, הנעשים בטכנולוגיה גבוה ובעצם אינם בריאותיים היא לא אלא אשליה שנוצרה ע"י תעשיית המזון והפרסום (Siipi, 2013).

בעבודתי ארצה לבדוק ולבחון את השפעותיהם של מרכיבי מזון המוכנסים למזוננו בדרכים ישירות כאשר מוטבע על האריזה ועקיפות שלרוב איננו מודעים לכך. למה משתמשים בתוספים הללו, עד כמה מסוכן לאכול מוצרים המכילים תוספים אלה, איך נדע אילו תוספים יש כאשר אינם מוטבעים על האריזה, האם יש פיקוח על כמות התוספים המוכנסים למזון, האם כדאי לנו להימנע מחומרים אלה.

ארצה לבדוק האם יש בכך פגיעה במוסריות ואיך היא באה לידי ביטוי, אילו השפעות יש למרכיבים הללו על חיינו, כמה הם פוגעים בנו, אילו מטרות זה משרת, האם נכון וצודק חוסר השקיפות בנושא.

בפרק הראשון בעבודה, אסביר ואפרט מהי התופעה? כלומר מה הם אותם חומרים מזיקים. כמעט לכל המוצרים בתעשיית המזון מוספים תוספים שונים, מצבעי מאכל וחומרים משמרים ועד ממתקים מלאכותיים שחזקים מסוכר. החומרים מסומנים ברשימת הרכיבים על האריזה, ולפעמים בכלל לא. תוספים במזון (להבדיל מתוספי תזונה) הם חומרים המוספים למזון או למשקה למטרה טכנולוגית. בתוספים אלה נכללים חומרי שימור, צבעי מאכל, משפרי טעם, חומרים מייצבים, מתחלבים, מונעי קצף, מקציפים, מגבשים, ממתקים מלאכותיים ועוד הנחשבים לתוספים ישירים. תוספים נוספים הנחשבים לתוספים עקיפים הם ההורמונים המצויים במזונות מהחי כמו במוצרי בשר, דגי בריכה, מוצרי חלב וביצים, או מתן אנטיביוטיקה לפרות ולעופות.

בפרק השני, אדון בביקורת על התופעה. אצביע על הבעיות שיש בתופעת שימוש תוספים במזון. בשנים האחרונות אנו עוברים תהליכי מודרניזציה ופיתוח טכנולוגי בתחומים רבים רואים זאת גם בתחום המזון, בעשורים האחרונים לצד הגידול בטכנולוגיית המזון והחקלאות המודרנית פותחו שיטות לתיעוש עיבוד המזון והוספת מרכיבי מזון מזיקים אשר משרתים את היצרנים, חקלאים, משווקים, רפתנים, תאגידי גדולים וכולי. אך לא תמיד הם עולים בקנה אחד עם מה שאנו באמת