



Dodatno gradivo za nalogo B3:

Informacija o obogatitvenih programih:

Svetovna zdravstvena organizacija (SZO) zagotavlja smernice za pomoč državam pri oblikovanju in izvajanju učinkovitih programov za obogatitev hrane.

Nosilci hrane za obogatitev so različni, od osnovnih dobrin, kot so moka, sladkor in sol, ki so na voljo na maloprodajnih trgih za potrošniško uporabo, do predelane hrane, obogatene med proizvodnjo. Osnovne dobrine so bolj primerne za **množično obogatitev**, namenjeno doseganju celotne populacije. Nasprotno pa so nekatera predelana živila idealna za **ciljno usmerjene obogatitvene pobude**, namenjene posebnim skupinam prebivalstva.

Izbira soli kot strategije obogatitve temelji na več dejavnikih:

- Sol uživajo vsi
- Poraba soli ostaja stabilna skozi celo leto
- Pridelava soli je običajno omejena na določena geografska območja
- Tehnologija jodiranja soli je izvedbeno enostavna in stroškovno učinkovita v državah z nizkimi dohodki
- Dodajanje joda soli ne vpliva na njeno barvo, okus ali vonj
- Kakovost jodirane soli je mogoče spremljati na ravni proizvodnje, maloprodaje in gospodinjstva



(Referenca: Svetovna zdravstvena organizacija:

https://iris.who.int/bitstream/handle/10665/43412/9241594012_eng.pdf?sequence=1

)

Tukaj je primer iz Danske (2024):

Od leta 2000 je bilo obvezno jodiranje kuhinjske soli in soli, dodane kruhu in pekovskim izdelkom. V začetku je bila stopnja obogatitve soli z jodom 13 μg joda/g soli. V letu 2019 so jo povečali na 20 μg joda/g soli, da bi zagotovili jedno preskrbo v splošni danski populaciji.

Poleg obveznega jodiranja kuhinjske soli in soli, dodane kruhu in pekovskim izdelkom, je na Danskem dovoljeno prostovoljno jodiranje določenih skupin živil. Sem spadajo med drugim pijače na osnovi mleka in njihovi rastlinski nadomestki (18 μg joda/g) ter sol, dodana sestavina različnim živilom (27–50 μg joda/g).

Tu je nekaj primerov programov jodiranja soli v različnih državah:

1. **Pakistan:** univerzalno jodiranje soli (15–40 $\mu\text{g}/\text{g}$ soli). Ena čajna žlička vsebuje 75–200 μg joda.
2. **Bangladeš:** obvezno jodiranje soli (30–50 $\mu\text{g}/\text{g}$ soli), vključno s soljo, ki se uporablja v predelanih živilih. Ena čajna žlička vsebuje 150–250 μg joda. Predelana živila, kot so kruh, žitni izdelki, pripravljene jedi, predelano meso, sir, slani prigrizki in instant testenine prav tako vsebujejo jod zaradi uporabe jodirane soli.



3. **Slovenija:** jedilna in kuhinjska sol ter sol, ki se uporablja v živilski industriji, je obvezno jodirana (25 µg/g soli). Morska sol je edina izjema in ni obvezno obogatena.
4. **Republika Ciper:** čeprav ni obveznih programov jodiranja, je jodirana sol na voljo v trgovinah. Vendar le približno 1 od 15 blagovnih znamk, ki prodajajo kuhinjsko sol, ponuja jodirane možnosti.
5. **Združeno kraljestvo:** jodirana sol ni na voljo v vseh trgovinah v Združenem kraljestvu, lahko pa jo najdemo v izbranih trgovinah. Poleg tega nekatere pijače, ki nadomeščajo mleko (kot na primer sojino ali ovseno mleko) zdaj vsebujejo dodan jod.