

Toidu keemilise koostise teatmik ajakohastada

Teatmiku "Toidu keemilise koostise tabelid" esimese trüki andis Tallinna Tehnikaülikool välja aastal 1997 ja see sisaldas 360 toiduainet.

Tervishoiu huvides peab ajakiri HIPPOKRATES vajalikuks teatmiku ajakohastamist järgmiste toiduainete lisamisega (sealjuures spektrometrit märkimisväärsel määral kasutades) selle teise trükki:

1. Alma karusmarja-maasika jogurt R2%;
2. Alma virsiku jogurt R2% (Tunnustatud Eesti Maitse 2001);
3. Arahhiisihalvaa ALI-BABA R30.9%;
4. Farmi rosinatega kohupiimamass R4.5% neto 220g;
5. Gefilus keefir R2.5% (Eesti parim piimatoode 2000) (Tunnustatud Eesti Maitse 2001);
6. Gefilus maitsestatamata jogurt R2.5%;
7. Gefilus punase ploomi jogurt R2%;
8. Hiirte juust R22%;
9. Itaalia kaste (Eesti parim kaste 1999);
10. Kalevi arahhiisimartspan;
11. Kalkuni keedusink R4% neto 150g;
12. Kirde sai R2.4% (nõutavaim sai, osalt tänu suhkrupuudumisele ja lisaainele C-vitamiin);
13. Kirsimahla jook (Eesti parim mittealkohoolne jook 1999);
14. Kodu leib R1.2% (Eesti parim pagaritood 2001);
15. Kodune sai kohupiimaga R3% (Eesti parim pagaritood 2001);
16. Kodune sepik R3.4% (Eesti parim pagaritood 2001);
17. Küpsis VIKERKAAR R18%;
18. Meieri aprikoosi kohupiimadessert R2.5% (Eesti parim piimatoode 1999);
19. Meieri maasika kohupiimadessert R2.5% (Eesti parim piimatoode 1999);
20. Meieri vaarika Haps R2.2% (Eesti parim piimatoode 2001);
21. Mumuu biokeefir R2.5%;
22. Paulig PAULA (Eesti parim kohv 1997);
23. Peolauasink R2% (Eesti parim lihatoode 1998) (Tunnustatud Eesti Maitse 2001);
24. Pööripäeva leib R2.4% (Eesti parim pagaritood 2000);
25. Saleda köögiviljad tsillikastmes R2% (Eesti parim puu- ja köögiviljatoode 2001);
26. Saleda risoto kalkunisingiga R5% (Eesti parim puu- ja köögiviljatoode 2001);
27. Sprotid õlis R32% neto 100g (nüüd trükkida ka kolesterool, Zn, Cr, F, I, Se);
28. Tere astelpaju-aprikoosi biojogurt R1.5% (Tunnustatud Eesti Maitse 2001);
29. Tere atsidofilhapupiim R1% (Tunnustatud Eesti Maitse 2001);
30. Tere maasika jogurt R1.5% (Tunnustatud Eesti Maitse 2001);
31. Tere maitsestatamata jogurt R1.7% (Eesti parim piimatoode 1998) (Tunnustatud Eesti Maitse 2001);
32. Tere vaarika jogurt R1.5%;
33. Tere virsiku-aprikoosi jogurt R1.5%;
34. Vana-Kuuste terve juust R29% (sisaldab *Lactobacillus fermentum* ME-3);
35. Viru keedusink R3% neto 150g.

Kui toiduaine analüüsimise hinnaks võtta 4600 krooni (Eesti Päevaleht 20.01.2003: „*Ühe mahla analüüsimine välismaal maksab kuni 300 eurot*”), siis 35 toiduaine analüüsimine maksaks 161 000 krooni.

Võidab sellise teise trüki ilmumisest Eesti ühiskond.

Aga toiduainetöösturid kardavad reklaami kujundatud nõudluse asendumist toitumisteadliku tarbija kujundatava nõudlusega (nad ei tea ju ette, kellel neist kasum suureneb, kellel väheneb) ja teise trüki ilmumist nad toetada nüüd ei taha.

Seepärast sobiks, et võimaliku rahastamise allika (reservfond, Phare, muu projekt) leidmise osas osutaks abi tervishoiu asekanstler kui tervishoiu kõrgeim ametnik.

HIPPOKRATESE TOIMETUS