

АБИОЙОД

Компонент пищевой продукции (пищевой ингредиент)

Не является лекарством

ИНСТРУКЦИЯ

По применению компонента пищевой продукции **Абиойод** для введения в состав пищевых продуктов с целью обогащения их йодом.

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ.

Регистрационный номер декларации о соответствии:

ЕАЭС N RU Д-RU.НВ42.В.13596/20. Торговое название: АБИОЙОД.

Абиойод (Abioiodum) это компонент пищевой продукции (пищевой ингредиент) – жидкий микроэлементный концентрат – предназначен для введения в состав пищевых продуктов с целью обогащения их йодом.

Йод в Абиойоде находится в прочном соединении с аминокислотой – тирозином. Благодаря прочности этого соединения йод теряет свойство летучести, - главный свой недостаток, отчего и возникает его дефицит в природе. Приобретает свойство термостабильности. Соединение выдерживает температуру, не распадаясь, до 200°C. Абиойод может быть введен в состав хлебобулочных изделий, молочных и кисломолочных продуктов и разнообразных напитков, в том числе, в бутилированную воду, на этапе их изготовления. Абиойод может использоваться в качестве сырья при производстве биологически активных добавок, имеющих в технологическом процессе жидкую фазу для удобства его введения.

Абиойод – водный раствор содержащий элементоорганическое соединение йода – йодогоргоновую кислоту (3,5-дийод-L-тирозин), в свободном виде. рН раствора = 10.

В 1 л пищевого ингредиента Абиойод содержится:

Активные компоненты	
Йод [J]	10 г
Вспомогательные компоненты	
Вода	до 1 литра

Абиойод не содержит генетически модифицированных организмов или продуктов их жизнедеятельности.

Внешний вид Абиойода: жидкость светло-соломенного цвета.

Пищевой ингредиент Абиойод выпускается в форме концентрированного водного раствора, расфасованного в стеклянные или пластиковые флаконы по 150, 500 и 1000 мл с пластмассовыми крышками с контролем первого вскрытия.

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ. Абиойод хранят при температуре от 0°C до 25°C, в сухом, защищенном от попадания солнечных лучей и недоступном для детей месте. После вскрытия упаковки хранить в прохладном месте плотно закупоренным.

Срок годности Абиойода – 3 года.

II. БИОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

Компонент пищевой продукции (пищевой ингредиент) Абиойод эффективно обогащает пищевые продукты йодом и может быть с успехом использован для профилактики дефицита этих микроэлементов у людей всех возрастов.

Йод является структурным элементом гормонов щитовидной железы, и жизненно необходим для обеспечения обменных процессов в организме и поддержания здоровья человека. От обеспечения организма йодом зависит нормальное развитие человека, умственное и физическое состояние детей, нормальное функционирование сердечнососудистой системы, желудочно-кишечного тракта, опорно-двигательного аппарата, иммунной, нервной, эндокринной и половой систем. При нехватке йода в пищевых продуктах развивается гипотиреоз и многочисленные вторичные патологии (вплоть до йододефицитного кретинизма). Химическое состояние йода в пищевом ингредиенте Абиойод

(йодогоргоновая кислота) в точности соответствует форме соединения йода (соединению с тирозином) в морских водорослях, моллюсках и ракообразных; организмы высших животных и рыб также содержат заметные количества этого соединения, являющегося прямым предшественником гормонов щитовидной железы (тироксина и трийодтиронина) в ходе их биосинтеза.

Компонент пищевой продукции Абиойод относится к 4-й группе опасности, т.е. к веществам малоопасным.

Абиойод смешивается с водой во всех соотношениях, характеризуется высокой химической, термической и фармакологической стабильностью.

III. ПОКАЗАНИЯ К ПРИМЕНЕНИЮ

Компонент пищевой продукции (пищевой ингредиент) Абиойод применяют для обогащения пищевой продукции йодом. Использование пищевого ингредиента позволяет обеспечить поступление рекомендованных количеств йода с пищей и профилактику заболеваний, связанных с его недостатком.

IV. ПОРЯДОК ПРИМЕНЕНИЯ

Компонент пищевой продукции (пищевой ингредиент) АБИОЙОД предназначен для введения в хлебобулочные изделия, молочные, кисломолочные продукты, а также разнообразные напитки, бутилированную воду. Введение пищевого ингредиента осуществляется на одной из стадий технологического процесса их приготовления (до получения готовой продукции). Количество вводимого Абиойода следует соразмерять с нормами потребления йода, рекомендованными для данного региона, возрастных групп и биологических состояний людей. Целесообразно вводить в продукты питания такое количество пищевого ингредиента АБИОЙОД, которое обеспечит не менее 50% от суточной нормы потребления йода человеком (см. рекомендации в прилагаемой таблице). Допустимы технологические корректировки рекомендованных нормативов специалистами-диетологами для разной степени дефицита этих микроэлементов в разных регионах. С этой целью в таблице предложены дозировки Абиойода помимо 50% суточной нормы – 25% и 75% суточной нормы потребления человеком.

Десятикратное превышение рекомендованных дозировок опасности не представляет.

V. ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ

Противопоказания отсутствуют.

Йод является естественным компонентом пищи и его потребление необходимо для поддержания здоровья человека.

VI. МЕРЫ ГИГИЕНЫ И ПРОФИЛАКТИКИ

При использовании компонента пищевой продукции Абиойод следует соблюдать общие правила гигиены.

Изготовитель: ООО Фирма «А-БИО» 142290, Московская область, г. Пущино, Институтская ул, дом 4.
Организация, принимающая претензии от потребителей: ООО Фирма «А-БИО» 119270, г. Москва, Лужнецкая набережная, дом 2/4, стр. 3, офис 201

ТУ 10.89.19-005-17628719-2020

ПРИЛОЖЕНИЕ

Таблица введения Абиойода в продукты питания.

Продукт введения, дозы		Молоко, кефир, кисломолочные продукты			Хлебобулочные изделия			Вода бутилированная, напитки			Физиологическая нормасуточного потребления йода /справка/
		мл на тонну с учетом потребления 250 мл в сутки			мл на тонну теста с учетом потребления 150 грамм в сутки			мл на тонну с учетом потребления 250 мл в сутки			мкг/сутки
Объект введения											
Доля от нормы		25%	50%	75%	25%	50%	75%	25%	50%	75%	100%
Дети	0 - 12 месяцев	9	18	27	13	26	40	9	18	27	90
	2 - 6 лет	12	24	36	17	35	52	12	24	36	120
	7 - 12 лет	15	30	45	21	42	65	15	30	45	130 - 150
Дети старше 12 лет - взрослые		20	40	60	28	57	85	20	40	60	150-200
Люди пожилого возраста	от 60 и выше	10	20	30	14	28	42	10	20	30	100
Беременные женщины и кормящие матери		30	60	90	43	86	130	30	60	90	250 - 300