

5. ЗНАЧЕННЯ БЕЗПЕЧНОСТІ ТА ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ДЛЯ ЗДОРОВ'Я ЛЮДЕЙ

Я. Гевліч

Національний університет харчових технологій

Одним з найважливіших факторів росту ефективності виробництва є поліпшення якості продукції, що випускається. Підвищення якості продукції, оцінюється в даний час, як вирішальна умова її конкурентоздатності на внутрішньому і зовнішньому ринках. Якість та безпечність мають особливе значення для харчових продуктів. Якість харчових продуктів — це сукупність властивостей товарів, що зумовлюють їх придатність задовольняти певні потреби людини. Але продукція має не лише задовольняти потреби людини, але не повинно в негативно впливати на її здоров'я. Безпечність харчових продуктів – відсутність токсичної, канцерогенної, мутагенної чи іншої несприятливої дії продуктів на організм людини у разі споживання їх у загальноприйнятих кількостях. Безпечність гарантується встановленням і дотриманням регламентованого рівня вмісту забруднювачів хімічної та біологічної природи, а також природних токсичних речовин, що становлять небезпеку для здоров'я.

Сьогодні споживачу стало досить важко визначити безпечність продукції. Можна купити гарні з виду продукти, але не можна бути впевненим, що їх вирощували без додавання великої кількості хімічних добрив, чи вирощували в екологічно недопустимому середовищі, та невідомо чим годували тварин. З огляду на це з'явилася нова небезпека – хімічне забруднення продуктів харчування. З'явилося й нове поняття – екологічно чисті продукти. Інтенсивний розвиток промисловості, енергетики і транспорту, хімізація сільського господарства, порушення

екологічних вимог щодо охорони навколишнього середовища призвели до того, що в продуктах та напоях з'являється багато хімічних та радіоактивних речовин, шкідливих для здоров'я.

Шкідливі забруднювачі продуктів і питної води належать: важкі метали, нітрати, нітроти, пестициди, радіонукліди, антибіотики, гормональні препарати, антиоксиданти, консерванти, токсичні речовини.

Забруднювачі є в газоподібних, рідких і твердих викидах, у відходах промислових підприємств, електростанцій, транспортних засобів, побутових відходах. Вони потрапляють у продукти внаслідок використання органічних і мінеральних добрив, пестицидів. Одним з таких забрудників, яким підприємці самі забруднюють продукцію, є азот, а саме – азотні добрива. Різні хвороби рослин та шкідники змушують фермерів використовувати ці добрива, але їх використання призводить до накопичення у рослинах нітратів. Підвищений зміст нітратів приводить до утворення нітритів, шкідливих для здоров'я людини. Уживання такої продукції може викликати в людини серйозні отруєння. Особливо різко проявляється негативна дія добрив і ядохімікатів при вирощуванні овочів у закритому ґрунті. Рослини здатні накопичувати в собі практично всі шкідливі речовини. От чому особливо небезпечна сільськогосподарська продукція, вирощувана поблизу промислових підприємств і великих автодоріг. Харчові продукти можуть забруднюватися токсинами таких хвороботворних мікробів як сальмонела, протей, ботулінус, кишкова паличка, паличка цереус, ентерококи, паразитичний вібріон, а також насінням отруйних рослин (наприклад, зерноборошняні товари), сторонніми домішками (скло, метали та ін.).

Сторонні шкідливі речовини можуть потрапляти до харчових продуктів із засобами консервування, антибіотиками, ферментними препаратами, харчовими барвниками, смаковими інгредієнтами, які поліпшують товарний вигляд і сприяють зберіганню продуктів. Велику небезпеку становлять бактеріальні токсини та інші продукти обміну патогенних мікробів. Пліснява на продуктах – це не тільки ознака псування. Вона містить хімічно ідентифіковані речовини, які є не лише сторонніми, а і шкідливими. Нітрати негативно впливають на гемоглобін крові, перетворюючи його на метгемоглобін. Нітрозаміни спричиняють утворення злоякісних пухлин, обумовлюють захворювання печінки. Хлорорганічні пестициди уражають різні органи і системи, особливо нервову та ендокринну системи, печінку, нирки, серце. Токсини фосфорорганічних сполук призводять до порушення функції центральної нервової системи й серцево-судинної.

Надзвичайно токсичними є сполуки ртуті, які застосовують для протравлення зерна, а також сполуки міді, які широко застосовуються для захисту садів. Трапляються випадки отруєння цими сполуками, в тому числі й смертельні. Таким чином товаровиробники повинні бути дуже пильними у виборі сировини для виробництва харчових продуктів тому , що екологічність харчових продуктів є не тільки модним явищем, а є запорукою нашого здоров'я.

Науковий керівник – Сіднева Ж.К., к.е.н.