

## СЕКЦІЯ 3: ЕКОЛОГІЧНІ НАСЛІДКИ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ТА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ РЕАЛІЗАЦІЇ ЕКОЛОГІЧНОЇ ПОЛІТИКИ

### 1. ЗНАЧЕННЯ ЯКОСТІ ДЛЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

А.Г. Гарбаренко

*Національний університет харчових технологій*

Безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини відносять до основних факторів, що визначають здоров'я населення України і збереження його генофонду. Понад 70% усіх забруднювачів надходять в організм людини з продуктами харчування.

Якість харчових продуктів — це сукупність властивостей товарів, що зумовлюють їх придатність задовольняти певні потреби людини.

Якість харчових продуктів повинна відповідати вимогам стандартів. Якість будь-якого харчового продукту визнається за характерними властивостями, що називають показниками якості.

Якість харчових продуктів залежить від факторів сфери виробництва і умов вирощування рослинної продукції, якості сировини, напівфабрикатів, технології їхнього оброблення, обладнання; факторів сфери розподілу – якості зберігання, транспортування, реалізації; факторів сфери споживання – якості короткочасного зберігання, споживання і засвоєння.

Згідно Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів», безпечний харчовий продукт — це продукт, що не створює шкідливого впливу на здоров'я людини без посередньо за умов виробництва та обігу з дотриманням вимог санітарних заходів та споживання за призначенням.

Причини погіршення якості харчової продукції

Основними причинами незадовільної якості харчової продукції є:

- слабка матеріально-технічна база і недостатня оснащеність багатьох підприємств харчової промисловості і торгівлі;
- вкрай низький рівень санітарної і виробничої культури;
- використання неякісної сировини і компонентів;

- різке ослаблення виробничого і галузевого контролю в зв'язку з ліквідацією органів господарського керування з лабораторною службою, яка входить до їх складу, а також прагнення виробників скоротити витрати на контроль якості продукції.

Сучасна наука досягла такого рівня розвитку, що вилучити або додати декілька генів для неї є цілком вирішуваним завданням, вже наприкінці ХХ століття експерименти по штучній зміні (модифікуванню) рослин та тварин отримали дуже широку популярність та поширення.

Геномодифіковані продукти — продукти, що отримуються із трансгенних (генетично модифікованих) організмів. Що значить, що у один організм вводяться гени іншого організму.

Наприклад, помідори можуть довго зберігатись, не втрачаючи при цьому товарного вигляду та смакових якостей завдяки тому, що вони отримали ген морозостійкості від полярної камбали. Томат протягом тривалого часу здатний бути зеленим при температурі +12°C, але, потрапляючи у тепло, він одразу червоніє. Ще один яскравий приклад — відомий усім шкідник картоплі — колорадський жук. Так, завдяки генній інженерії та отриманому від скорпіона гену, картопля втрачає усю свою привабливість для затьятого ворогу. А хліб із додаванням генетично модифікованих ферментів довго не черствіє.

Генетичні модифікації наслідують дві основні цілі: покращити харчові властивості продуктів та підвищити урожайність.

Перша мета розвивається дуже повільно. Із наявних на сьогодні досягнень у цій області можна виділити: рис, збагачений вітаміном А; помідори, збагачені залізом та сою, із покращеним вмістом жирних кислот.

Інша область розвитку генетичних модифікацій напрямлена на підвищення врожайності продуктів. Можна виділити три засоби досягнення цієї мети: введення генів стійкості до шкідників, гени стійкості до кліматичних умов та до пестицидів.

Таким чином генетичним модифікаціям приділяється значно більше сил, уваги та ресурсів, саме вони і складають основу сучасних генетично модифікованих організмів.

Отже, держава має приділяти значну увагу у сфері охорони здоров'я, забезпечувати належний рівень захисту здоров'я людей, обов'язкові параметри безпечності та мінімальні специфікації якості харчових продуктів, звіт правил і належну практику виробництва харчових продуктів та координувати діяльність органів виконавчої влади з питань безпечності та якості харчових продуктів.

## ЛІТЕРАТУРА:

1. Безпека харчування : сучасні проблеми : Посібник-довідник / Укл. А.В. Бабюк, О.В. Макарова, М.С. Рогозинський [та ін.]. – Чернівці : Книги-XXI, 2013. – 454 с.

2. Дубініна А. Товарознавчі аспекти підвищення безпеки харчових продуктів Монографія / А. Дубініна, Л.П. Малюк, Г.А. Селютіна ; Ред. В.М. Петрук. – К. : ВД "Професіонал", 2013. – 173 с.

3. Закон України "Про безпечність та якість харчових продуктів" [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon.rada.gov.ua>.

4. Павлоцька Л.Ф. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів: Навчальний посібник / Л.Ф. Павлоцька. – Суми : Університетська книга, 2014. – 440 с.

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