

5. ЗНАЧЕННЯ ВОДИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

І.М. Максимова

Могилів-Подільський технологіко-економічний коледж Вінницького НАУ

І.Л. Корецька

Національний університет харчових технологій

Вода - найбільший за обсягом споживання "продукт харчування" в раціоні людини. Вода - це універсальна речовина, без якої неможливе життя. Вода - неодмінна складова частина всього живого. Багато в чому наше здоров'я залежить від якості води, яку ми споживаємо в харчуванні.

У процесі виготовлення різних страв використовують питну воду міських водопроводів або артезіанських свердловин, яка відповідає вимогам стандарту на питну воду.

Вода є чудовим розчинником. Вона легко змішується зі спиртом, наприклад, у спиртових напоях, так як молекули води можуть утворювати водневі зв'язки і з молекулами спирту. За цієї ж причини у воді розчиняється цукор. Багато твердих речовин також легко розчиняється у воді, солоність морської води обумовлена наявністю розчиненої солі та інших мінералів.

В даний час склалася напружена ситуація із забезпеченням населення України доброякісною питною водою. Основним критерієм якості питної води є її вплив на здоров'я людини.

Фахівцями проводиться спільне дослідження вмісту різних речовин у водах харчових підприємств м.Могилева-Подільського, її вплив на організм людини. Експериментальна частина дослідницької роботи та визначення показників якості питної води проводилися в лабораторії Могилів-Подільського підприємства «Водоканал».

Для аналізу води, що поступає на використання для приготування консервів, печива, хлібобулочних виробів тощо були відібрані зразки води харчових підприємств нашого міста. А саме - ВАТ «Консервний завод «Дари ланів», ВАТ «Молокозавод», ЗАТ «Харчування», ВАТ «Хлібозавод».

У результаті дослідження виявилось, що в цілому водопровідна вода на підприємствах відповідає прийнятим санітарним нормам, хоча деякі проблеми все таки існують. В більшості зразків (в 7-х з 8-х відібраних) було визначене різне відхилення від стандартного значення загальної твердості води, а в одному зразку було визначено наявність нітратів, що робить воду непридатною для споживання.

Найбільше зло для питної води, що використовується на харчових підприємствах, – процес хлорування. В хлорованій воді утворюються діоксини-хлорорганічні сполуки, що за токсичністю в 7 разів перевищують отруту кураре, в 920 разів – ціаністі сполуки. До речі, від такого методу знезаражування води у всьому світі вже відмовилися, використовуючи нові безпечні технології. Тільки ми продовжуємо активно труїтися хлором.

Ефективність очистки води займає значне місце в народному господарстві країни, тому велике значення надається речовинам, які очищують воду.

Вода є важливим технологічним компонентом біохімічних і колоїдних процесів у харчових продуктах. Завдяки полярності молекули води, вона проявляє активність у фізико-хімічних реакціях, що відбуваються у технологічному процесі.

У молекулі води несиметрично розміщені атом кисню, який несе два слабкі від'ємні заряди, і два атоми водню, кожен з яких має по одному невеликому позитивному заряду.

З давніх часів збереглася традиція викладати дно колодязів кремнієм, чи не тому колодязна вода завжди так свіжа і смачна? Взаємодіючи з водою, мінерал віддає їй частину своїх властивостей, робить її корисною, вбиває хвороботворні мікроорганізми, пригнічує бактерії, бере в облогу важкі метали, нейтралізує хлор.

Згідно з думками учених, кремній дійсно потужний активатор води і має значні бактерицидні властивості. Вода не псується, довго зберігається, очищається. Термін придатності такого "фільтра" необмежений.