

## 17. Безпечність ковбасних виробів

Юлія Борщевська, Інна Григоренко

*Національний університет харчових технологій*

**Вступ.** Ковбасні вироби займають одне з провідних місць в структурі харчування населення. В останні роки безпечність продуктів харчування набула особливого значення в зв'язку з забрудненням навколишнього середовища, зокрема із навколишнього середовища в організм людини, 30-95% надходить з їжею. Хоча вміст цих речовин і регламентується нормативною та технічною документацією, але питання про безпечність харчових продуктів є одним з найактуальніших.

**Результати.** Сьогодні на споживчому ринку представлений широкий асортимент цієї товарної групи, орієнтований на різні купівельні переваги. Згідно ДСТУ 4424:2005: ковбаса - це виріб з ковбасного фаршу в оболонці, підданий термічному оброблянню до готовності до вживання [1]. Ковбасні вироби займають велику частку в харчуванні людини. Купуючи конкретний м'ясний продукт, споживач, перш за все, зважаючи на його зовнішній вигляд і свіжість. Звісно, зовнішній вигляд не може свідчити про найважливішу властивість ковбасних виробів – безпеку, яка вказує на наявність в продукті токсичних речовин. Наприклад, нітрити є мутагенами і викликають утворення в кислому середовищі шлунку токсичні сполуки - нітрозаміни. Неповне виділення нітритів призводить до накопичення токсичних речовин в організмі людини, негативно впливаючи на його здоров'я і можуть спровокувати захворювання печінки, кишечника і т.ін. Екологічна безпека, яка спрямована на захист продукції від екологічного лиха, характеризує можливість руйнування середовища проживання людини, рослин і тварин у результаті неконтрольованого розвитку економіки, відставання технологій, природних катастроф і антропогенних аварій, внаслідок чого порушується пристосування живих систем до умов існування. Екологічна небезпека зростає з розвитком сучасної технологічної кризи.

Екологічний підхід до визначення безпечності продукції в нашій країні знаходиться поки тільки в стадії формування. Ще не розроблені національні нормативи і стандарти, за якими можна було б визначити таку продукцію. Відсутня законодавча база. Але, зважаючи на міжнародні системи оцінки екологічної безпеки, системи добровільної екологічної сертифікації, ці питання є цілком реальними.

Грунтуючись на певних умовах, можна визначити ті характеристики продукції, ступінь безпечності якої буде найбільш висока при існуючих технологіях виробництва.

**Висновки.** Управління безпечністю продукції і раціональним використанням природних ресурсів передбачає й аналіз потреб людини в природних ресурсах, і з'ясування можливостей природи щодо задоволення цих потреб. Необхідно ще зуміти перейти від нинішнього далеко не ідеального стану до цієї оптимальної комбінації. Для цього розробити різні механізми управління безпечністю продукції й охороною навколишнього середовища.

### Література

1. ДСТУ 4424:2005 «М'ясна промисловість. Виробництво м'ясних продуктів. Терміни та визначення понять».- Введ. 01.01.2006. - К.: Держспоживстандарт України, 2006. – 32 с.

2. Екологічна безпека. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http://uk.wikipedia.org/wiki/Екологічна\\_безпека](http://uk.wikipedia.org/wiki/Екологічна_безпека). – Назва з домашньої сторінки Інтернету.