

2. Вплив екології та екологічних факторів на якість продуктів харчування

Ірина Лисиціна, Жанна Сіднєва

Національний університет харчових технологій

Вступ: Екологічна безпека продуктів харчування на сьогоднішній день - це найбільш актуальна і глобальна проблема, оскільки вона охоплює не лише здоров'я та безпеку життя людини, а й екологічні та економічні аспекти життєдіяльності людини. Нині екологічна та економічна ситуація в Україні наближається до кризової. Значно забруднилося навколишнє середовище, що призводить до зменшення кількості вирощеної сільськогосподарської продукції, зменшення поголів'я худоби через забруднення води, повітря, ґрунтів. Загальна ситуація потребує удосконалення технологій вирощування сільськогосподарської сировини та її переробки з метою виробництва високоякісних й екологічно безпечних харчових продуктів. Після виходу України на міжнародний ринок було зареєстровано безліч випадків ввезення в країну неякісних харчових продуктів, які були небезпечні для здоров'я і життя людини.

Матеріали і методи : У дослідженні були використані новітні наукові досягнення українських та світових екологів, технологів та економістів (Васюкова Т.Г., Запольський А.К., Гавриленко О.П., Семенов В.Ф., Потіш Л.А.)

Результати: Будь-який товар призначений для продажу або споживання, протягом свого життєвого циклу має кілька безпосередніх інтерпретацій та трактувань якості. Розглянемо від чого залежить якість на різних стадіях виробництва. На початковій стадії закладається показники якості продукції в проект на основі розробки маркетингових стратегій. На етапі виробництва якість продукції залежить від вихідних матеріалів, устаткування і навіть технологій. Саме на етапі виробництва можуть виникнути найбільші проблеми з якістю готових продуктів харчування. Це може виникнути через недобросовісну перевірку вихідних матеріалів, сировини продукції.

Наявність у харчовій сировині і продуктах сторонніх та токсичних речовин, які не мають основних фізіологічних властивостей, є однією з найбільш істотних причин, які загрожують здоров'ю і життю людини.

Під технічними потребами розуміється те, що продукція сільськогосподарського виробництва через нестабільність погодних умов може бути маловрожайною або навіть не вродити взагалі. Тому найчастіше використовують стимулятори росту або певні хімічні речовини, що прискорюють ріст рослин, створюють умови, щоб рослина була більш стійка до зміни погодних умов.

Також варто зазначити, що на якість та безпечність продуктів харчування значною мірою впливають наслідки виробничої діяльності промислові підприємства в країні. Згідно статистичних даних, більш екологічно чисті і корисні продукти харчування в Україні знаходяться на заході країни (Тернопільська, Івано-Франківська, Чернівецька області), а екологічно менш чисті і менш корисні для життя людини продукти харчування знаходяться на сході країни та у центральних областях (Луганська, Донецька, Харківська, Дніпропетровська області). Слід зазначити, що данні статистики оновлюються щорічно і значних змін за останні 10-15 років не було помічено (окрім аварії на Чорнобильській АЕС). Це пов'язано з тим, що так склалося історично, адже видобуток кам'яного вугілля та кольорових металів є

досить забруднюючою для довкілля промисловістю, що не може не нанести шкоди якості сільськогосподарської сировини та готової продукції. [1]

Інтенсивний розвиток промисловості, енергетики і транспорту, хімізація сільського господарства, порушення екологічних вимог щодо охорони навколишнього природного середовища призвели до того, що в довкіллі і як наслідок в харчових продуктах та напоях з'являється велика кількість хімічних та радіоактивних речовин, шкідливих для здоров'я. Більшість підприємств не утилізують свої відходи, а переважно засмічують землю, що призводить до зараження ґрунтів та води небезпечними речовинами. Це отрутохімікати, канцерогенні сполуки, важкі метали, радіонукліди. Найвніть у харчовій сировині і продуктах сторонніх та токсичних речовин, які не мають основних фізіологічних властивостей, є однією з найбільш істотних причин, які знижують якість продукції і підвищують рівень загрози для здоров'я і життя людини.

Не слід забувати, щоне меншу шкоду на організм людини наносять продукти тваринництва (яйця, молоко, м'ясо). Хоча більшiсть вчених намагаються довести, що продукти рослинного походження є більш небезпечними ніж продукти тваринництва, остаточної відповіді на дане питання немає. [2]

Висновки: У сучасному житті людина все менше довіряє якості виробленої продукції або вирощеної сировини. Це пов'язано як з погіршенням умов навколишнього середовища так і з генною модифікацією продуктів харчування і низьким контролем якості продуктів харчування в процесі виробництва. Поліпшення ситуації потребує впровадження нового інноваційного обладнання, використання прогресивних технологій, екологічно безпечного землекористування, застосування систем екологічного менеджменту на базі стандартів ISO14000.

Література

1. Запольський А.К., Українець А.І. Екологія харчових продуктів. – К.: Вища школа, 2005 - 423с.
2. Васюкова Т.Г., Ярошева О.І. Екологія, Підручник. К.: Конкорд, 2009. - 524 с.