

Міністерство освіти та науки України
Національний університет харчових технологій

**Міжнародна наукова конференція,
присвячена 130-річчю
Національного університету
харчових технологій**

**«Нові ідеї в харчовій
науці – нові продукти
харчовій промисловості»**

13-17 жовтня 2014 року

Київ НУХТ 2014

Якість харчових продуктів – важлива детермінанта продовольчої безпеки

Сіднева Ж.К.

Національний університет харчових технологій

В сучасних умовах пріоритетною проблемою є забезпечення продовольчої безпеки держави. Продовольча безпека – це насамперед, фізична доступність продовольства, яка передбачає наявність продуктів харчування на всій території країни у будь-який час і в необхідному асортименті. Дослідження обсягів споживання основних продуктів харчування за період 1990-2013 рр. свідчить про істотне його скорочення [1]. Рівні споживання продовольства за багатьма параметрами не відповідають науково-обґрунтованим нормам. Особливо критичне положення склалося із споживанням молока і молокопродуктів, плодів і винограду, рівень споживання яких не досягає навіть мінімальним норм. Лише за такими продуктами, як хліб і хлібопродукти, картопля, яйця фактичне споживання перевищувало раціональну норму.

Забезпечення продовольчої безпеки передбачає не тільки фізичну доступність продуктів харчування, але і їх якість та безпечність. Адже від безпечності та якості продуктів харчування в значній мірі залежить життя і здоров'я людей. Якість харчування характеризує добова енергетична цінність раціону людини, споживання основних мікро- і мікроелементів, кількість фальсифікованої, неякісної та забракованої органами контролю продукції.

У міжнародній статистиці продовольча безпека поряд з іншими показниками вимірюється рівнем калорійності добового раціону харчування населення з урахуванням культурних та харчових традицій, притаманних кожній нації. В Україні за калорійністю та якісним складом раціону харчування протягом останніх років подолано нижню межу енергетичної цінності добового душевого раціону харчування (2500 ккал) і далі цей показник продовжує зростати. Деяке зростання останніми роками калорійності спожитих продуктів відбувається на фоні загального зниження вмісту основних мікро- та мікроелементів у складі продуктів харчування (протеїну, кальцію, заліза та інших. Зокрема, в калорійності раціону харчування зменшилась частка продуктів з високим вмістом білків (особливо тваринних білків – м'яса, риби, молока, яєць). Погіршення якості харчування відбувається за рахунок зниження споживання продуктів тваринництва, білкових продуктів та корисних вуглеводів, що неминуче відбивається на здоров'ї населення. Таким чином, підвищення якості і безпеки харчової продукції сприятиме забезпеченню продовольчої безпеки держави.

Література

1. Державна служба статистики України / Публікації [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua>.