

ПЕРЕВАГИ ОРГАНІЧНИХ ПРОДУКТІВ

Н.О. Тіхонова

Національний університет харчових технологій

Порівнюючи якість сировини, способи, технології виготовлення, якість готової продукції традиційних та органічних продуктів можна відзначити великі переваги останніх. Серед цих переваг можна зазначити такі:

- органічні продукти мають високий ступінь якості за рахунок дотримання світових стандартів на всіх ланках виготовлення цих продуктів;
- органічні продукти безпечні для людини бо при вирощуванні сировини для них заборонено використання ядохімікатів, а також мінеральних добрив синтетичного походження;
- органічні продукти безпечні для навколишнього середовища, а їх виготовлення та вживання може позитивно впливати на відновлення природної рівноваги, що в свою чергу сприяє збереженню оточуючого середовища;
- органічні продукти не містять генетично модифікованих організмів та речовин виготовлених із їх застосуванням;
- органічні продукти мають гіпоалергенні властивості, бо до їх складу не входять шкідливі речовини, вони не заражені паразитами та хворобливими мікроорганізмами;
- при переробці, завдяки сучасним та традиційним натуральним технологіям, органічні продукти зберігають свою безпечність, натуральний склад, поживні властивості, відмінні смакові якості, не містять синтетичних ароматизаторів, консервантів, харчових добавок та пакуються в натуральні матеріали;
- органічні продукти мають властивість позитивно впливати на організм людини та поліпшувати стан здоров'я за рахунок високої якості;
- виготовлення органічних продуктів є гуманним по відношенню до тварин, які вирощуються в умовах природного утримання.