

ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ЯКОСТІ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ У ТОРГІВЕЛЬНІЙ МЕРЕЖІ МІСТА МЕЛІТОПОЛЯ

Тарусова Н.В., к.б.н., доцент

Таврійський державний агротехнологічний університет

Кущенко М.В., магістрант

Мелітопольський державний педагогічний університет імені Богдана Хмельницького

Згідно з оцінками експертів ВООЗ, здоров'я громадян на 8-12% залежить від системи охорони здоров'я в країні, на 18-20% від генетичної схильності людини, на 68-74% – від способу життя, однією з найважливіших складових якого є харчування. Особливо структура харчування впливає на рівень здоров'я і фізичного розвитку дітей та підлітків. Останнім часом діти все частіше страждають на анемію, захворювання крові, органів дихання, сечостатевої та нервової систем. Вже не дивують діти з діабетом і бронхіальною астмою з першого класу. Крім звичних захворювань, у дітей і підлітків виявляються і порушення обміну речовин за типом метаболічного синдрому (ожиріння, інсулінорезистентність, підвищення артеріального тиску).

Очікувана тривалість життя в середньому в Україні майже на 10-12 років нижча, ніж в економічно розвинених країнах Європи. Серед причин смерті провідне місце посідають хвороби системи кровообігу, розвиток яких значною мірою пов'язаний з порушенням харчування. Збільшується значимість хвороб органів травлення, як причини смертності населення. Стандартизований за віком рівень смертності від хвороб органів травлення в Україні в 2015 році перевищував на 45% показник Євросоюзу.

Тому, відповідно до вищезазначеного, у роботі зроблена спроба дати комплексну характеристику якості продуктів харчування у торговельній мережі міста Мелітополя за вмістом Е-речовин, хімічними та бактеріологічними показниками. Авторами була проведена робота з харчовими продуктами вітчизняних та зарубіжних виробників у торговельній мережі міста Мелітополя. За даними вмісту інгредієнтів нами було визначена кількість вмісту харчових добавок, виявлені небезпечні добавки, які загрожують здоров'ю людини.

Для аналізу мікробіологічних показників у продуктах харчування нами були використані дані шести зразків шоколаду різних виробників, які були придбані на ринку міста Мелітополя. Аналіз на вміст різних груп мікроорганізмів був зроблений на базі ДЗ «Токмацька району санітарно-епідеміологічна станція Запорізької області».

Доведено, що від 70 до 90 % всіх потенційно шкідливих речовин потрапляють всередину організму з їжею і тільки 10-30 % забруднювачів – з повітрям та водою. В результаті роботи виявлено, що харчова промисловість застосовує велику групу речовин – харчових добавок. Вони діляться на декілька груп: речовини, що покращують зовнішній вигляд продуктів; речовини, що змінюють консистенцію; ароматизатори; речовини, що збільшують терміни їх зберігання, тощо.

Для впорядкування вживання різних добавок, країни Європейського Союзу уклали згоду про єдину „Е-нумерацію”, яка діє і на території України. За оцінками експертів, кожен житель Європи вживає за рік понад 150 кг харчових добавок. Недавні дослідження щодо генетичної безпеки, виявили, що підсолоджувачі, уповільнюють розумовий розвиток дітей і захворювання нервової системи. Штучні ароматизатори, провокують напади алергії, астму, псоріаз. Консерви підвищують ризик виникнення злоякісних утворень, печінки, кишечника, нирок і шкіри.

Дослідивши 25 найменувань у торговельній мережі міста Мелітополя, було встановлено, що тільки 1 продукт не містить взагалі Е-добавок, 6 мають добавки, які не загрожують здоров'ю людини і 18 продуктів харчування несуть потенційно небезпечні речовини. Аналіз шоколадних виробів, які були придбані у торговельній мережі Мелітополя, доводить невідповідність досліджуваної продукції мікробіологічним нормативам за вмістом пліснявих грибів та дріжджів, що можливо пояснити, як поганою якістю сировини, так і порушенням технологічних та санітарно-гігієнічних умов виробництва і зберігання продукції.

Аналіз порушень на об'єктах громадського харчування та торгівлі за мікробіологічними, фізико-хімічними показниками та на вміст харчових добавок виявив за 2014 – 2016 роки тенденцію до їх росту на об'єктах торгівлі та зменшенню на об'єктах харчування.