

кліматичних умовах, із врахуванням отримання екологічно безпечної рослинної сировини васильків справжніх, є надзвичайно актуальними питаннями, що потребують детального вивчення.

Список використаних джерел

1. Держипільський Л. М. Лікарське рослинництво та ягідництво. Косів: Писаний камінь, 2006. С. 17–19.
2. Кормош С.М. Перспективи культури васильків та особливості їх онтогенезу в умовах низинної зони Закарпаття. *Генетичні ресурси рослин*. 2017. № 21. С.27–40.
3. Садовська Н. П., Гамор А. Ф., Попович Г. Б. та ін. Вплив строків висіву насіння на ростові процеси та урожайність базилику. *Агробіологія*, № 2'2015. С.118–123.
4. Хоміна В.Я. Залежність урожайності лікарської рослинної сировини васильків справжніх від розміщення рослин на одиниці площі. *Збірник наукових праць. Новітні технології вирощування сільськогосподарських культур*. Київ, 2012. Випуск 15. Том.І. С. 171–173.

Олександра СУХАНОВА

здобувач вищої освіти спеціальності 204

«Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»

Науковий керівник: **КОВАЛЬ Тетяна**

кандидат с.-г. наук, доцент кафедри хімії

Заклад вищої освіти «Подільський державний університет»,

м. Кам'янець-Подільський

ЕКОЛОГІЧНА БЕЗПЕКА ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ ТА ЇЇ ЗНАЧЕННЯ ДЛЯ ЛЮДИНИ

Харчування забезпечує найважливішу функцію організму людини, постачання йому енергії, необхідної для покриття витрат на процеси

життєдіяльності. Від характеру харчування залежить обмін речовин в організмі, структура та функції клітин, тканин, органів. Здорове харчування, з урахуванням умов життя, праці та побуту, забезпечує постійність внутрішнього середовища організму людини, діяльність різних органів та систем, а отже, є неодмінною умовою доброго здоров'я, гармонійного розвитку, високої працездатності і довгого життя. Їжа – це мультикомпонентний фактор навколишнього середовища, що містить понад 600 речовин, необхідних для нормального функціонування організму людини. Кожна з цих речовин посідає певне місце в складному гармонійному механізмі біохімічних процесів і сприяє належному фізичному розвитку людини.

Екологічна безпека продуктів харчування – глобальна проблема, оскільки зачіпає не лише здоров'я людини, але й впливає на всю економіку країни. Якість продуктів харчування впливає на рівень життя, соціальну активність людини, впливає і на демографічний аспект його існування. Тому, щоб забезпечити високий рівень життя людини в державі, розвиток економіки, необхідно приділяти екологічній безпеці продуктів харчування підвищену увагу.

Головна умова природного харчування полягає у тому, щоб усі продукти були максимально екологічно чистими: без радіонуклідів, важких металів, шкідливих органічних речовин (пестицидів, нітратів тощо). Надзвичайно важливим є для організму людини споживання чистої питної води, від структурних особливостей якої залежить стан здоров'я людини (за даними Всесвітньої організації охорони здоров'я, до 80% проблем здоров'я людини пов'язані з якістю води). Питна вода повинна бути природною, мати збалансований вміст усіх необхідних для організму людини неорганічних мікроелементів. Крім того, вона не повинна бути хімічно і бактеріологічно забрудненою [2, с. 227-229].

Серед основних чинників, що впливають на якість харчових продуктів, визначають чотири групи деструктивних факторів впливу.

Забруднення харчових продуктів – наявність шкідливих речовин, які надходять із зовнішнього середовища та утворюються в сировині під дією фізичних та хімічних факторів. Промислові викиди хімічних та радіоактивних відходів у навколишнє середовище спричиняють забруднення харчових продуктів. Понаднормативне застосування мінеральних добрив, пестицидів призводить до забруднення рослинної продукції шкідливими речовинами; використання стимуляторів росту тварин, антибіотиків призводить до забруднення тваринницької продукції.

Вплив технологічної обробки на якість харчових продуктів – при зберіганні сировини, технологічній її обробці утворюється багато шкідливих сполук. Використання недосконалої технології та обладнання при виробництві харчових продуктів призводить також до потрапляння шкідливих домішок у кінцевий продукт або утворення шкідливих речовин під час виробничого процесу.

Консервування продукції, використання харчових добавок – кількість харчових добавок, які використовують у харчовому виробництві більшості країн світу, досягає 500 найменувань. З розширенням виробництва харчових добавок постійно зменшується асортимент харчових продуктів, одержаних без їх використання. Постійне поширення використання харчових добавок населенням, їхня токсичність, негативний вплив на обмін речовин, наявність віддалених ефектів та недосконале вивчення їх впливу на здоров'я наступного покоління свідчать про необхідність зменшення їх використання.

Пакування харчових продуктів – шкідливі речовини можуть міститися також і в пакувальному матеріалі. До них відносять пластифікатори пластмас, незаполімерований мономер вінілхлорид в полівінілхлориді, які мають канцерогенною дію. Паперові пакувальні матеріали та матеріали із картону містять нітрити та нітрати. Має бути детально вивченим в майбутньому проникнення різних домішок із пакувальних матеріалів у продукти харчування, щоб запобігти забрудненню продуктів харчування речовинами, шкідлива дія яких раніше недооцінювалася [1, с. 19-23].

Серед загроз національним інтересам стосовно екологічної безпеки харчових продуктів можна виділити такі: виробництво екологічно небезпечних, шкідливих для здоров'я продуктів харчування національними підприємствами; ввезення в Україну екологічно небезпечних технологій, речовин, матеріалів і трансгенних рослин, небезпечних для людей; екологічно необґрунтоване використання генетично змінених рослин, організмів, речовин та похідних продуктів.

Безпечним може вважатися харчовий продукт, який не створює шкідливого впливу на здоров'я людини безпосередньо чи опосередковано за умов його виробництва та обігу з дотриманням вимог санітарних заходів та споживання (використання) за призначенням.

Від якості харчових продуктів, ступеня їх шкідливості й небезпечності залежить не тільки здоров'я населення, а й генетичний фонд держави, рівень розвитку науки, промисловості. Забезпечення екологічної безпеки харчових продуктів є нагальною потребою сучасності, яка стосується усіх країн світу.

Список використаних джерел

1. Древаль О.Ю., Павленко О.О. Проблеми регулювання безпеки харчових продуктів в контексті екологічної національної політики України. *Механізм регулювання економіки*. 2009. № 2. С. 19–23.
2. Залеський І.І., Клименко М.О. Екологія людини: підручник. Рівне, 2013. 385 с.

Олег СТРАТІЙ

здобувач вищої освіти спеціальність 201 “Агрономія”

Науковий керівник: **КРАЧАН Тетяна**

канд. хім. наук, в.о. завідувача кафедри хімії,

Заклад вищої освіти "Подільський державний університет"

м. Кам'янець-Подільський

НІТРАТИ У РАННІХ ОВОЧАХ