

СКЛАДОВІ ЕКОЛОГІЧНОЇ БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ІЗ СИРОВИНИ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ

Панасенко В. О., здобувач вищої освіти спеціальності
204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»

Керівник: к. с.-г. н., доцент **Коваль Т. В.**

Подільський державний аграрно-технічний університет



Різка погіршення екологічної ситуації, пов'язане з антропогенною діяльністю людини, вплинуло у тому числі і на якісний склад харчових продуктів, завдяки чому в організм людини надходить велика частина хімічних і біологічних речовин. Тому нагальною проблемою є удосконалення технологій вирощування сільськогосподарської сировини та її переробки з метою виробництва високоякісних й екологічно безпечних харчових продуктів. Екологічно безпечною вважається продукція найвищої споживчої якості і конкурентоспроможності, що відповідає стандартам якості та екологічним вимогам, належним чином сертифікована та має екологічне маркування. Показниками безпеки харчових продуктів із тваринницької сировини є науково обґрунтовані гранично допустимі межі впливу у зазначеній продукції шкідливих для здоров'я і життя людини компонентів чи речовин хімічного, біологічного, радіаційного та будь-якого іншого походження, недотримання яких призводить до шкідливого впливу на здоров'я людини.

Екологічно чистий продукт можна розпізнати за такими критеріями: продукція виготовлена з нешкідливих матеріалів, не містять в собі речовин, які негативно впливають на здоров'я людини; при виготовленні продукції застосовуються технології, з мінімальним негативним впливом на навколишнє середовище; виробники та постачальники несуть повну відповідальність за безпеку використання продукції не лише у сфері споживання, але й щодо впливу на довкілля; пакувальні матеріали для продукції є нешкідливі, мають можливість повторної переробки, використання чи безпечної утилізації; продукція повинна містити набір макро- та мікроелементів, необхідних для здорового і збалансованого харчування; мінімальна кількість харчових добавок різного призначення, які в свою чергу не містять токсичних інгредієнтів, що призводять до негативних наслідків для здоров'я людей; продукти харчування не повинні утворювати токсичні речовини та супроводжуватись шкідливими мікробіологічними перетвореннями на всіх стадіях виробництва, зберігання та споживання; продукти повинні мати сертифікат якості та всі необхідні відомості про склад продукту, умови зберігання та інформацію про виробника продукції. Продукція теж може визначатися як екологічно чиста, якщо вона не наносить шкоди або є мінімально шкідливою для довкілля.

Екологічно чиста тваринницька продукція набуває важливого економічного, екологічного та соціального значення. Засвідчує якість продуктів та їх екологічну безпечність відповідне екологічне маркування та розробка і сертифікація систем менеджменту якості, систем екологічного менеджменту, розробка НАССР (Система аналізу небезпечних чинників і критичних точок), інтегрованих систем менеджменту за відповідними міжнародними та гармонізованими в Україні стандартами.

Для дотримання екологічної безпеки харчових продуктів із тваринницької сировини необхідно застосовувати комплекс заходів, умов і вимог, установлених до процесів виробництва, зберігання, транспортування, використання та реалізації харчових продуктів, що гарантують відсутність небезпечного впливу таких продуктів на здоров'я і життя споживачів.

Список використаних джерел

1. Приліпко Т. М., Коваль Т. В., Букалова Н. В. Біохімічний і мікробіологічний контроль якості харчових продуктів. Навчальний посібник. Віта-Друк, 2020. 653 с.