

# ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

## FOOD TECHNOLOGY

### ПОКАЗНИКИ БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ

**Андрухівський В. С.**, здобувач третього (освітньо-наукового) ступеня вищої освіти доктор філософії, спеціальності 204 ТВППТ

Керівник: д-р с-г наук, професор **Приліпко Т. М.**

Зклад вищої освіти “Подільський державний університет”



**Вступ.** Тваринницька продукція займає вагомую частку у структурі харчової продукції. Стратегія розвитку вітчизняної харчової промисловості пов'язана із впровадженням «Комплексної системи забезпечення якості та безпеки харчових білкових продуктів», що базується на застосуванні теорії бар'єрів, концепції прогнозування мікробіології готового продукту та принципу контролю показників якості та безпеки [1].

**Результати досліджень.** Рослинні олії, особливо пальмова, якою розбавляють більш дорогі складники молокопродуктів, сьогодні коштує в 2-3 рази дешевше молочних жирів. Тому фальсифікації можна виявити в продукції навіть відомих компаній. Продукти, що містять рослинні олії, слід називати „молочними напоями”. Законом України «Про безпечність та якість харчових продуктів» передбачено, що відповідальність за якість і безпеку продукції несе виробник. Суб'єкт, що пропонує свій товар, пред'являє декларацію виробника, документ, що засвідчує якість та безпеку продукції. Для забезпечення гарантованої безпеки продуктів харчування на більшості закордонних і вітчизняних підприємств переробної галузі діє система аналізу небезпек за критичними точками – НАССР (Hazard Analysis Control Critical Points), що передбачає проведення послідовного аналізу і виявлення небезпек для якості при виробництві харчових продуктів за рівнем критеріїв ризику [2,3]. Продукти тваринного походження забруднюються різноманітними антибактеріальними речовинами. Проблемі залишкових кількостей антибіотиків у харчових продуктах, зокрема їх впливу (контамінації) на здоров'я людини і довкілля, приділяють велику увагу практично в усіх країнах. Постійно у сировині і продуктах імпортного виробництва здійснюється експертний контроль вмісту гормональних препаратів, особливих форм антибіотиків і ветеринарних засобів. Об'єднаний комітет експертів ФАО/ВООЗ із харчових добавок і контамінантів рекомендує максимальні рівні залишків антимікробних засобів і ветеринарних препаратів у продуктах тваринництва. Для стимулювання м'ясної і молочної продуктивності худоби, несучості птиці використовують гормональні препарати та їхні аналоги. За рахунок пролонгованої форми або імплантації препарати тривалий час містяться в організмі тварин. У разі порушення термінів застосування препаратів, а також витримки тварин для виділення з організму стимулятора препарати залишаються у м'ясних продуктах. Залишкові кількості гормональних препаратів у м'ясі можуть істотно порушувати гормональні процеси, спричиняти тяжкі хвороби. Встановлено, що серед стероїдів найнебезпечніші для здоров'я людини залишкові кількості синтетичних естрогенів.

**Висновок.** Тенденція збільшення споживчого попиту на здорову їжу і екологічно чисту продукцію висуває перед виробниками і працівниками переробних галузей дуже серйозні і довгострокові завдання із забезпечення необхідного рівня безпеки продукції тваринництва.

#### Список використаних джерел

1. Закон України «Про стандартизацію». ВР від 01.12.2005 р., 3 3164-IV.
2. Закон України «Про стандарти, технічні регламенти та процедури оцінки відповідності». ВР від 01.12.2005 р., 3 3164-IV.
3. Постанови Кабінету Міністрів України від 24 січня 2007 р. № 59 «Про затвердження Порядку здійснення процедури призначення органів з оцінки відповідності продукції, процесів і послуг вимогам технічних регламентів».