

9. Фармацевтична енциклопедія [Електронний ресурс] : <https://www.pharmencyclopedia.com.ua/article/432/fotokolorimetriya>
10. Мала гірнича енциклопедія : у 3 т. / за ред. В. С. Білецького. — Д. : Донбас, 2007. — Т. 2 : Л — Р. — 670 с. — ISBN 57740-0828-2.
11. Супрунович В.І., Плаксієнко І.Л., Федорова Н.Г., Шевченко Ю.Г. Аналітична хімія в аналізі технологічних та природних об'єктів. Навчальний посібник – Дніпропетровськ: УДХТУ, 2003. – 152 с
12. Федорченко С. В. Хроматографічні методи аналізу : навч. посіб. / Федорченко Софія Володимирівна, Курта Сергій Андрійович. – Івано-Франківськ : Прикарп. нац. ун-т ім. В. Стефаника, 2012. – 146 с.

УДК 502:664

*Дроженко К. О., група ЕКО-22, факультет цивільної інженерії та екології
Науковий керівник: Гільов В. В., к.т.н., доц., кафедри екології та ОНС*

Придніпровська державна академія будівництва та архітектури

ЕКОЛОГІЧНА БЕЗПЕКА ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

Всі життєві процеси в організмі людини протікають завдяки постійному обміну речовин між організмом і навколишнім середовищем. Із навколишнього середовища людина споживає кисень, воду і харчові продукти. Харчова промисловість відіграє значну роль у житті людини, забезпечуючи її продуктами харчування, які є необхідною умовою життя людини. Але деякі харчові продукти, особливо ті, що містять багато цукру, солі та трансжирів, можуть негативно впливати на здоров'я людей. Це може призвести до розвитку таких захворювань, як ожиріння, серцево-судинні захворювання, цукровий діабет та деякі види раку [1]. Також виробництво продуктів харчування супроводжується викидами парникових газів, забрудненням водних ресурсів та земель.

Крім того в організм людини разом з їжею можуть потрапляти як поживні речовини, так й різноманітні небезпечні хімічні речовини. Вважається, що до організму людини разом з продуктами харчування надходить до 95% пестицидів та до 94 % радіонуклідів (решта з водою та повітрям), до 70% нітратів й нітритів в організм людини потрапляють з продуктами рослинного походження [2]. Небезпечні хімічні речовини можуть потрапити у продукти харчування під час вирощування сільськогосподарської продукції, в результаті використання недосконалої технології виробництва продуктів харчування. Також шкідливі домішки можуть потрапити в продукти харчування з недоброякісної упаковки або утворюватись у результаті перебігу небажаних

біохімічних і фізико-хімічних процесів під час транспортування та зберігання харчової продукції.

Для забезпечення якості та екологічної безпеки харчових продуктів потрібно проводити їх перевірку на відповідність певним стандартам або технічним умовам з одержанням сертифікату та знаку відповідності. Саме система сертифікації може забезпечити оптимальну гарантію того, що продукція відповідає найкращим показникам.

ЛІТЕРАТУРА

1. Атаманчук П.С., Мендерецький В.В., Панчук О.П., Чорна О.Г. Інтегрований курс безпеки життєдіяльності (теоретичні основи): Навч. Посіб. – Кам'янець-Подільський: Буйницький О.А., 2009. – 200 с.

2. Екологічна стандартизація і нормування антропогенного навантаження на природне середовище / заг. ред. професора В. В.Тарасової : Навч. посібник. – К.: Центр учбової літератури, 2007 – 276 с.