

Источники

1. Шабалова, Е. Д. Современный подход к производству кисломолочной продукции / Е. Д. Шабалова // Молоч. пром-сть. — 2020. — № 6. — С. 43.

2. О безопасности молока и молочных продукции : ТР ТС 033/2013 : принят 9 окт. 2013 г. № 67 : с изм. от 19.12.2019 г. / Евраз. экон. комис. — М. : Стандартиформ, 2013. — 6 с.

<http://edoc.bseu.by/>

К. А. Игнатович, Я. А. Игнатович, И. Н. Марцуль
БГЭУ (Минск)

Научный руководитель — **И. Н. Марцуль**, канд. с.-х наук, доцент

БЕЗОПАСНОСТЬ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТОВАРОВ (НА ОСНОВЕ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ)

Популярность здорового образа жизни меняет отношение к нормам питания: соотношение фруктов и овощей в рационе возрастает. Однако очень важны качество продуктов, их безопасность. Цель исследования — оценка безопасности овощей и фруктов, продаваемых на рынке и в магазине. Для достижения цели определены следующие задачи: изучить литературу по данной теме, определить критерии безопасности овощей и фруктов, назвать последствия употребления в пищу небезопасных товаров, сформулировать способы уменьшения вредных веществ в овощах и фруктах. Методы исследования: анализ, классификация, сравнение, наблюдение, описание, анкетирование. Работа актуальна, так как может помочь потребителю определиться с местом приобретения товара, с его качеством и, как следствие, сохранить здоровье.

Безопасность пищевых продуктов — это совокупность свойств пищевых продуктов, при которых они не являются вредными и не представляют опасности для жизни и здоровья нынешнего и будущих поколений при обычных условиях их использования.

Результаты анкетирования 300 студентов приведены в табл. 1.

Таблица 1

Анкетирование студентов

Показатель	Супермаркет	Рынок
Место покупки овощей, фруктов	213 чел. (71 %)	30 чел. (10 %)
Удовлетворены качеством товара	164 чел. (77 %)	25 чел. (84 %)
Отказ от продукции	149 чел. (70 %)	12 чел. (40 %)

Источники: собственная разработка.

В результате анкетирования было выяснено, на какие критерии студенты обращают внимание при покупке овощей и фруктов: внешний вид — 294 чел. (98 %), размер — 150 чел. (50 %), зрелость — 279 чел. (93 %), условия хранения — 126 чел. (42 %), сезонность — 108 чел. (36 %), стоимость — 285 чел. (95 %).

Вывод: большинство студентов обращают внимание на внешний вид и стоимость.

В ходе исследования было выяснено, что основными путями загрязнения овощей и фруктов являются применение новых нетрадиционных технологий производства; загрязнение сельскохозяйственных культур пестицидами; нарушение гигиенических правил использования удобрений; несоблюдение санитарных требований в технологии производства и хранения пищевых продуктов; поступление в продукты питания токсичных веществ, в том числе радионуклидов, из окружающей среды, атмосферного воздуха, почвы, водоемов.

Изучены данные товаров из супермаркета и с рынка на наличие нитратов при помощи экотестера марки SOEKS. Они представлены в табл. 2.

Таблица 2

Данные товаров из супермаркета

Продукт	Рынок	Супермаркет
Болгарский перец	13 мг/кг (норма)	28 мг/кг (норма)
Капуста	153 мг/кг (норма)	106 мг/кг (норма)
Лук репчатый	161 мг/кг (опасная концентрация)	100 мг/кг (повышенное)
Огурец	155 мг/кг (превышение)	100 мг/кг (норма)
Кабачок	112 мг/кг (норма)	182 мг/кг (норма)

Источники: собственная разработка.

Вывод: товары, кроме репчатого лука, купленные на рынке и в магазине, соответствуют норме по содержанию нитратов.

Употребление в пищу овощей и фруктов, содержащих высокую концентрацию токсичных веществ, приводит к развитию некоторых форм рака, заболеваний сердечно-сосудистой и нервной систем, а также печени и почек, аллергическим реакциям, отравлениям. Необходимо очищать овощи и фрукты от вредных веществ. В домашних условиях используют растворы соды, яблочного уксуса, лимона. Рекомендовано очищать фрукты от кожуры.

При покупке овощей и фруктов в магазине и на рынке необходимо обратить внимание на наличие у продавца документов, подтверждающих качество товара, на внешний вид, запах, сезонность, условия хранения.