

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://stuservis.ru/nauchno-issledovatel'skaya-rabota/111814>

**Тип работы:** Научно-исследовательская работа

**Предмет:** Экология

## СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ 3 ГЛАВА 1 ПРОБЛЕМЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ 4 1.1 Проблемы безопасности продуктов питания. Критерии безопасности пищевых продуктов. 4 1.2 Модификация и денатурализация продуктов питания 5 1.3 Требования к санитарному состоянию продуктов питания 7 ГЛАВА 2 МЕРОПРИЯТИЯ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ И СОХРАНЕНИЮ ПИЩЕВОЙ И БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ ХЛЕБА 9 ЗАКЛЮЧЕНИЕ 13 СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ 14

## ВВЕДЕНИЕ

Проблема потребления безопасных для здоровья человека продуктов питания, актуальна для всего мира. Актуальность исследования обусловлена тем, что человек постоянно вмешивается в баланс окружающей среды. При этом загрязнённые вредные вещества остаются в экосистеме и не исчезают. Даже их низкая концентрация может нанести вред человеку, животным и растениям. Цель работы: исследование состояния экологической безопасности продуктов питания Объект: продукты питания Предмет: экологическая безопасность продуктов питания Задачи исследования: 1. Изучить и определить проблемы безопасности продуктов питания; 2. Определить критерии безопасности пищевых продуктов 3. Исследовать модификацию и денатурализацию продуктов питания; 4. Определить требования к санитарному состоянию продуктов питания; 5. Разработать мероприятия по обеспечению безопасности и сохранению пищевой и биологической ценности хлеба. ГЛАВА 1 ПРОБЛЕМЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

1.1 Проблемы безопасности продуктов питания. Критерии безопасности пищевых продуктов.  
2

На сегодняшний день большая часть предприятий всего мира задаются условиями производства продуктов питания, которые не всегда обеспечивают безопасность пищи, данный фактор связан с отсутствием современной системы контроля качества и безопасности продовольственного сырья. К наиболее распространенным факторам, оказывающим появление проблем в пищевой промышленности, относятся: 1. Увеличение массового производства; 2. Появление новых веществ, которые загрязняют окружающую среду; 3. Изменение климата и экологии; 4. Технология переработки, не соответствующая пищевым стандартам; 5. Высокий спрос на пищевые продукты быстрого приготовления. К основным критериям пищевой безопасности продукта относятся: 1. Экология питания. Данный критерий определяет экономическое и социальное благополучие общества. В развитых индустриальных странах одной из основных проблем производства продуктов питания выступает обеспечение качества безопасности продуктов питания. Неблагоприятное экологическое состояние страны оказывает наибольшее негативное воздействие на пищевую промышленность; 1.2 Модификация и денатурализация продуктов питания

При модификации и денатурализации продуктов питания осуществляется утрата полезных веществ. В качестве денатурированного продукта рассмотрим белую муку. При осуществлении помола пшеничной крупы теряется более 80% витаминов и минералов. Во время покупки следует выбирать муку грубого помола или отруби. Чем выше сорт муки – тем он менее полезен, не смотря на трудозатратность в производстве. К модифицированным продуктам относят продукты ГМО. На сегодняшний день в России зарегистрировано большое количество генно-измененных продуктов. Надзор за генетически модифицированными продуктами осуществляется Научно-исследовательским институтом питания РАМН и также учреждениями-соисполнителями: Институтом вакцин и сывороток им. И. И. Мечникова РАМН, Московским научно-исследовательским институтом гигиены им. Ф.Ф. Эрисмана Минздрава России. В связи с высоким спросом на сельскохозяйственную продукцию, ее получение возможно только при помощи

использования технологии получения трансгенных растений. 1.3 Требования к санитарному состоянию продуктов питания

3

Для того, чтобы обеспечить качество и безопасность производства продуктов питания в пищевой промышленности следует основываться на следующих стандартах: 1. ИСО 9001:2000 (Системы менеджмента качества. Требования). Данный стандарт содержит все принципы и базовые понятия общего менеджмента. ИСО 9001:2000 требуется при разработке СМК любого предприятия, в том числе и пищевого. В основном данный стандарт ориентирован на нужды и ожидания потребителей; 2. НАССР (Анализ рисков и критические контрольные точки). Существующий стандарт является основной моделью управления качеством и безопасностью пищевых продуктов в высоко развитых индустриальных странах. Система НАССР преследует принципы обязательности обеспечения безопасности продукции, а так же направлена на контроль, обеспечивающий предотвращение появления и развития опасных факторов. НАССР помогает производству сконцентрироваться на опасностях, которые могут возникнуть и оказать весомое влияние на безопасность продуктов питания;

## ГЛАВА 2 МЕРОПРИЯТИЯ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ И СОХРАНЕНИЮ ПИЩЕВОЙ И БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ ХЛЕБА

Хлеб является одним из главных продуктов питания в России. Одним из главных показателей пищевой ценности хлебной продукции является количественный и качественный состав белка, который отражает степень соответствия аминокислотного состава потребностям организма в аминокислотах для синтеза белка. При проведении анализа в рамках биологической ценности хлеба, результаты показали, что хлеб имеет дефицит по трем важнейшим аминокислотам: лизин; треонин; триптофан. Проблему повышения биологической ценности злакового продукта можно решить с помощью внедрения дополнительных видов белоксодержащих добавок. Одним из рациональных источников белка являются малоизвестные культуры или белоксодержащие ингредиенты вторичных ресурсов перерабатывающих отраслей с/х. Пищевая ценность хлеба – это комплекс свойств, который обеспечивает физиологические потребности человека в энергии и основных пищевых веществах. Для того, чтобы оценить безопасность пищевой ценности зерновых изделий требуется взаимодействие со специалистами в отрасли здравоохранения и гигиены. Экологическая безопасность производства хлеба зависит от сорта и части зерна, а также от способа переработки муки.

### СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Майстренко В.Н., Хамитов Р.З., Будников Г.К. Эколого-аналитический мониторинг супертоксиантов. - М.: Химия, 1996. 2. Смирнов В.В., Зайченко Ф.М., Рубежняк И.Г. Микотоксины: Фундаментальные и прикладные аспекты. // Современные проблемы токсикологии —2000. —№1. —С. 5-12. 3. Родионова И.А. Глобальные проблемы человечества. - М.: "Аспект-Пресс", 1994. 4. Скурлатов Ю.И., Дука Г.Г., Мизити А. Введение в экологическую химию. - М.: Высшая школа, 1994. 5. Тутельян В.А., Кравченко Л.В. Микотоксины. —АМН СССР. —М.: Медицина, 1985 —211 с. 6. Кормилицын В.И., Цицкшивили М.С., Яламов Ю.И. Основы экологии. - М. : "Интерстиль" (МПУ), 1997. - 368 с. 7. Шустов С.Б., Шустова Л.В. Химия и экология. - Нижний Новгород :Нижегородский гуманитарный центр, 1994. - 239 с.

*Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:*

<https://stuservis.ru/nauchno-issledovatel'skaya-rabota/111814>