

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/referat/227671>

Тип работы: Реферат

Предмет: Сельское хозяйство (другое)

Введение.....	
1.Микотоксины в продовольственном сырье и пищевых продуктах (источники, меры предупреждения).....	4
2.Антиалиментарные факторы питания.....	6
3.Генетически модифицированные источники (ГМИ) в пищевой продукции. Риски и способы их снижения.....	8
Заключение.....	9
Список литературы.....	10

Проблема безопасности продуктов питания – сложная комплексная проблема, требующая многочисленных усилий для ее решения, как со стороны ученых – биохимиков, микробиологов, токсикологов и др., так и со стороны производителей, санитарно – эпидемиологических служб, государственных органов и, наконец, потребителей.

Актуальность проблемы безопасности продуктов питания с каждым годом возрастает, поскольку именно обеспечение безопасности продовольственного сырья и продуктов питания является одним из основных факторов, определяющих здоровье людей и сохранение генофонда.

Под безопасностью продуктов питания следует понимать отсутствие опасности для здоровья человека при их употреблении, как с точки зрения острого негативного воздействия (пищевые отравления и пищевые инфекции), так и с точки зрения опасности отдаленных последствий (канцерогенное, мутагенное и тератогенное действие). Иными словами, безопасными можно считать продукты питания, не оказывающие вредного, неблагоприятного воздействия на здоровье настоящего и будущих поколений.

С продуктами питания в организм человека могут поступать значительные количества веществ, опасных для его здоровья. Поэтому остро стоят проблемы, связанные с повышением ответственности за эффективность и объективность контроля качества пищевых продуктов, гарантирующих их безопасность для здоровья потребителей.

Микотоксины- ядовитые продукты жизнедеятельности некоторых обликов плесневых (микроскопических) грибов.

Источниками микотоксинов являются более 250 видов грибов. Они продуцируют большое количество микотоксинов, которые обладают мутагенными качествами.

Микотоксины могут загрязнять пищевые продукты и продовольственное сырье, в случае если способы сохранения удобны для роста грибов (слегка завышенная жар (около 30 °С) и завышенная влажность (около 85 %)).

Эти токсины характеризуются сравнительно высокой молекулярной массой и содержат одно или некоторое количество оксигенированных алициклических колец. [1]

Грибами, образующими микотоксины, поражаются в основном растительные продукты:

- зерновые культуры
- кукуруза
- растения, применяемые человеком для пищи
- растения, используемые людьми для подкормки животных

Данные ядовитые элементы помимо растительности, также могут и встречаться в продуктах животного происхождения, таких как молоко.

В молоко эти элементы попадают через поглощенную скотиной пищу, содержащую их.

Микотоксины встречаются в бытовых условиях, появятся они могут на заплесневевших продуктах.

Высокая угроза микотоксинов выражается в том, что они владеют ядовитым эффектом в очень небольших количествах и могут активно проникнуть в продукт. [2]

Контроль за содержанием микотоксинов считается неотклонимым при проведении сертификации продовольственного сырья и пищевых товаров.

Споры грибов микотоксинов могут достигать размеров не заметных для человека. Именно поэтому инфицирование может произойти на любом этапе использования сельхозпродукции:

- на этапе сбора
- на этапе сохранения
- на этапе переработки
- на этапе готовой продукции

Источниками микотоксинов могут быть:

- заплесневевшее сено
- овощи и фрукты, покрытые плесенью
- заплесневелый хлеб

Самыми опасными для здоровья и жизни людей и животных считаются:

- афлатоксины
- трихотецены
- патулин
- охратоксины
- зеараленон

Для недопущения инфицирования спорами данных микроорганизмов необходимо соблюдать меры профилактики. Необходимо всегда смотреть срок годности продуктов, проверять состояние внешнего вида на наличие плесени.

1. Авроров, В. А. Традиционные народные технологии приготовления пищи из натуральных продуктов / В.А. Авроров, Н.В. Моряхина, Н.Д. Тутов. - М.: ТНТ, 2018. - 288 с.
2. Анфимова, Н. А. Кулинария / Н.А. Анфимова. - М.: Академия, 2019. - 400 с.
3. Ауэрман, Л. Я. Технология хлебопекарного производства / Л.Я. Ауэрман. - М.: Профессия, 2018. - 416 с.
4. Бабакин, Б. С. Альтернативные хладагенты и сервис холодильных систем на их основе / Б.С. Бабакин, В.И. Стефанчук, Е.Е. Ковтунов. - М.: Колос, 2020. - 160 с.
5. Бабакин, Б. С. Зарубежные бытовые холодильники. Учебное пособие / Б.С. Бабакин, С.Б. Бабакин. - М.: Дели принт, 2019. - 388 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/referat/227671>