

ЛЕКЦИЯ 2. ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ

ЦЕЛЬ ЛЕКЦИИ: изучить основные задачи обеспечения качества и безопасности продовольственного сырья.

ВОПРОСЫ ЛЕКЦИИ:

1. Безопасные продукты. ПДК.
2. Обеспечение качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов

СОДЕРЖАНИЕ ЛЕКЦИИ

ВОПРОС 1. БЕЗОПАСНЫЕ ПРОДУКТЫ. ПДК.

Питание - один из важнейших факторов, определяющий здоровье человека. Положение «здоровье есть функция питания» является базовым для современного человеческого общества.

Резкое ухудшение экологической ситуации практически во всех регионах мира, связанное с антропогенной деятельностью человека, повлияло на качественный состав потребляемой пищи. С продуктами питания в организм человека поступает значительная часть химических и биологических веществ. Они попадают и накапливаются в пищевых продуктах по ходу как биологической цепи, обеспечивающей обмен веществ между живыми организмами, с одной стороны, и воздухом, водой и почвой - с другой, так и пищевой цепи, включающей все этапы сельскохозяйственного и промышленного производства продовольственного сырья и пищевых продуктов, а также их хранение, упаковку и маркировку. В связи с этим обеспечение безопасности и качества продовольственного сырья и пищевых продуктов является одной из основных задач современного человеческого общества, определяющих здоровье населения и сохранение его генофонда.

ВОПРОС 2. ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

В реально сложившихся условиях обеспечение качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов становится важнейшей стратегической задачей государства.

Основными направлениями этой важной для общества проблемы являются:

1. Обеспечение рационального питания населения, включающее изучение фактического питания, пищевого статуса, мероприятия по рационализации питания, в основе которого решение социальных и экономических проблем.

2. Обеспечение качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, включающее совокупность характеристик, которые обуславливают потребительские свойства, пищевую ценность и безопасность пищевой продукции. Главные разделы этой деятельности следующие:

- формирование законодательной базы РК в сфере охраны здоровья населения и производства пищевых продуктов;

- организация мониторинга по безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов в РК на республиканском и региональном уровнях;

- расширение исследований химического состава пищевой продукции, определение ее пищевой ценности с целью получения объективной информации;

- совершенствование профилактики пищевых токсикоинфекций выявление опасных для здоровья контаминантов пищевых продуктов;

- разработка принципов создания функциональных продуктов питания заданного химического состава, способных осуществлять коррекцию пищевого статуса.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА:

1. Основная литература: 1.
2. Дополнительная литература: 2,3. Интернет-ресурсы - по рекомендованному списку.