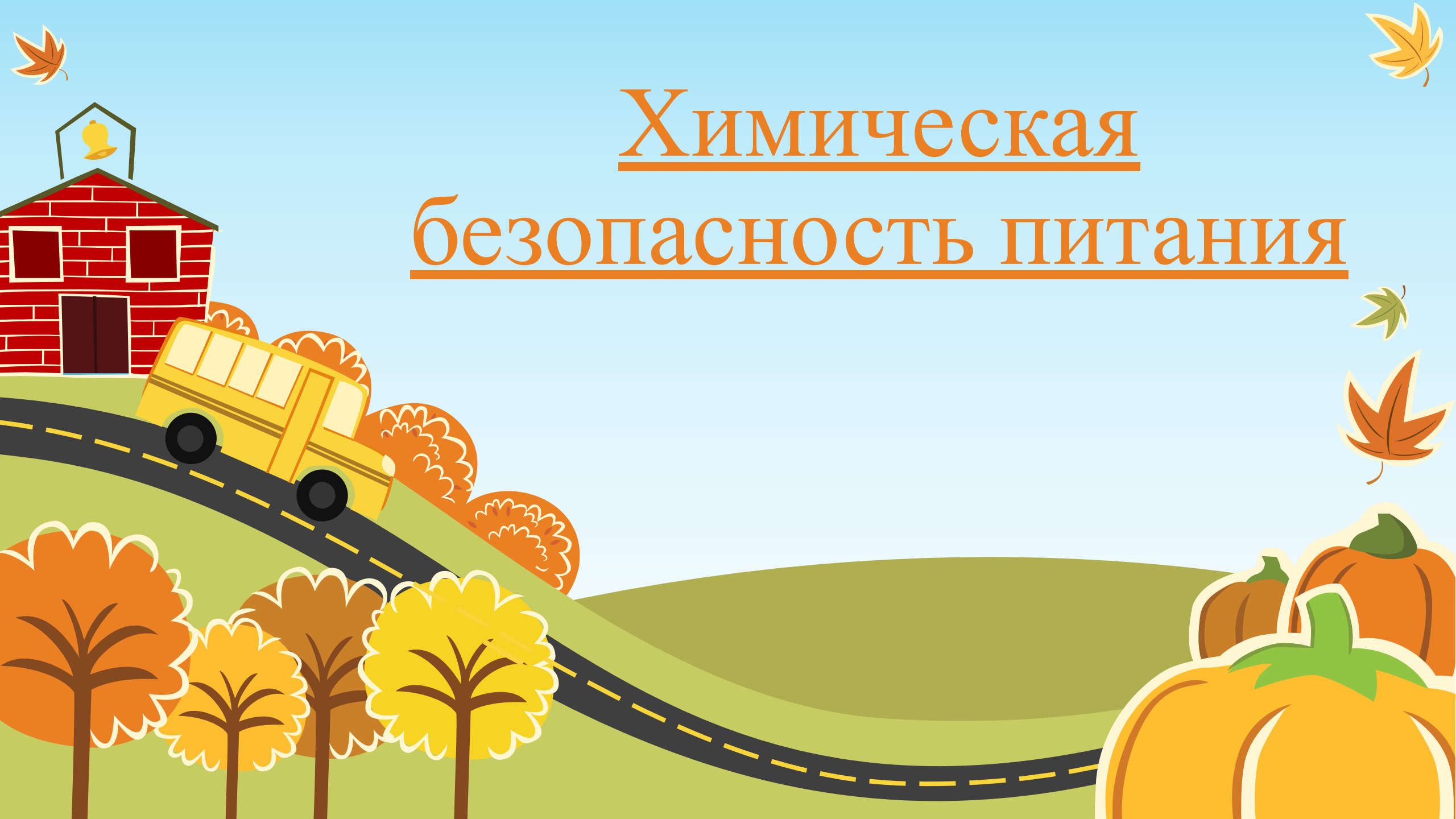


Химическая безопасность питания



Безопасность – это комплексная система мер защиты человека и среды обитания от опасностей

Эта система состоит из мер: правовых, организационных, экономических, технических, санитарно-гигиенических, лечебно-профилактических



Химическая безопасность – отсутствие недопустимого риска, который может быть нанесён здоровью человека, имуществу или окружающей среде токсичными веществами;



Виды товаров, являющиеся причиной химической опасности

- Пищевые продукты;
- Посуда;
- Упаковка;
- Строительные материалы;
- Мебель



Как химикаты влияют на наш организм

Предельно допустимые нормы содержания нитратов в ранних овощах и фруктах

Продукт	Содержание нитратов в продуктах, мг/кг
 Капуста	500
 Картофель	250
 Морковь	250
 Томаты	150
 Огурцы	150
 Лук репчатый	80
 Арбузы	60
 Виноград	60
 Яблоки, груши	60

Нитраты попадают в организм

Раздражают слизистые оболочки желудка и кишечника (вызывают тошноту, диарею, рвоту)

Способствуют накоплению тяжелых металлов в печени и почках

Мешают нормальному процессу усвоения полезных веществ (усвоение витамина С уменьшается в 3 раза)

В желудочно-кишечном тракте под воздействием микрофлоры из нитратов образуются нитриты

Нитриты - соли азотистой кислоты. Они термически менее устойчивы, чем нитраты

Нитриты окисляют железо в гемоглобине, преобразуя его в метабемоглобин

Метабемоглобин не способен переносить кислород

Нарушается транспортная функция крови и возникает кислородное голодание тканей



Концентрацию нитратов можно проверить самостоятельно портативным нитратометром.

Основные элементы, вызывающие опасность

- Медь;
- Цинк;
- Кадмий;
- Свинец;
- Мышьяк;
- Ртуть;
- Пестициды;
- Радионуклиды;
- Микотоксины.



The slide features a light blue background with stylized autumn leaves in green and orange scattered around the edges. At the bottom, there are rolling green hills. The main text is centered and reads:

**Группы тяжёлых металлов,
наиболее опасных для
человека**

МЕДЬ

Влияет:

- на кроветворение;
- активные витамины группы В.

Попадает:

- из пищи 2-5 мг. меди ежедневно, из которых усваивает 30%

Превышение нормы:

- 0,5-0,2 грамма – рвота;
- 1-2 грамма – тяжёлые и смертельные отравления

При хронической интоксикации:

- Расстройство нервной системы;
- Нарушение работы почек и печени.

ЦИНК

Влияет:

- На окислительно-восстановительные процессы в организме

При повышенном содержании:

- наблюдаются желудочно-кишечные расстройства;
- повышение температуры до 40°C ;
- сильные боли в области живота;
- рвота.

Применяется для изготовления ферментов

КАДМИЙ

Наиболее опасный токсикант

Накапливается и попадает:

- На продукты, в следствии загрязнения сырья

Воздействует:

- На органы дыхания;
- На желудочно-кишечный тракт;
- На ЦНС;
- На периферическую нервную систему;
- На работу почек;
- На работу сердца;
- На работу печени.

При отравлении:

- максимальная доза (30 мг) – смерть;
- меньше – рвота, боли в животе, тошнота.

СВИНЕЦ

Влияет:

- на синтез белка;
- энергетический баланс;
- генетический аппарат клетки;
- Вызывает изменение нервной системы.

Смертельная доза:

- 155-454 мг/кг

Признаки отравления:

- Для взрослых: 4,8 – 5,4 мг/кг
- Для детей: 1 мг/кг

МЫШЬЯК

Поражает:

- Слизистые оболочки;
- Кожу;
- Желудочно-кишечные расстройства

РТУТЬ

Влияет:

- На ферментивные процессы

Вызывает:

- Расстройства нервной системы

Признаки отравления:

- головные боли;
- стоматит;
- набухание, кровоточивость, покраснение дёсен;
- набухание лимфатических и слюнных желёз;
- повышение температуры.

Возможны смертельные отравления

Группа металлов, менее опасных для человека

Железо и Олово

1. Железо

На организм оказывает общетоксичное действие

Проверяется:

- В алкогольных напитках;
- Растительном масле и продуктах их переработки

2. Олово

Определяется как показатель безопасности для
металлической тары

Пестициды

Пестициды – это хлорорганические, ртутьорганические, фосфорорганические, серосодержащие и азотосодержащие соединения, которые применяются в качестве средств защиты растений от вредителей, сорняков и болезней

В организм попадают вместе с кормами.

Влияют:

- На иммунитет

Вызывают:

- Желудочно-кишечные заболевания;
- Аллергические явления.

Обладают:

- Мутагенным действием

Микотоксины

Образуются:

- в результате жизнедеятельности микроорганизмов.

Оказывают:

- Канцерогенное воздействие;
- Мутагенное воздействие.

Следствие отравления:

- Анемия;
- Психические расстройства

Нитраты

- Нитраты – это соли азотной кислоты, которые попадают в растительной сырьё при не сбалансированном или не умелом использовании азотных удобрений, из воздуха, продуктов питания.

Токсичные вещества

К ним относятся:

- Метиловый спирт;
- Сивушные масла;
- Альдегиды;
- Эфиры.

Проверяется:

- Ликероводочная продукция, кроме виноградных и плодовых годных вин.

Последствия:

- Отравление организма;
- Потеря зрения;
- Смерть.

Пищевые добавки

Применяются:

- В производстве продуктов питания для улучшения качественных и количественных характеристик.

Регламентируются Минздравом России

Список разрешённых пищевых добавок выпускается

Санэпиднадзором каждый квартал

Консерванты

- Предназначены для увеличения срока хранения пищевых продуктов
- Консерванты:
- Бензойная кислота, бензонат натрия. Применяется для производства безалкогольных напитков, маргарина, кулинарных жиров, майонеза, детского питания, плодоовощных консервов;
- Юглон. Применяется для безалкогольных напитков, пищевых кислот и эссенций, наполнителей;
- Сарбиновая кислота. Применяется для безалкогольных напитков, соков, солёных овощей, рыбной икры;
- Сернистая кислота. Нормируется в виноградных и плодовых винах.

Превышение уровня консервантов:

- Разрушение витамина B_1 ;
- Нарушение белкового и углеродного обмена;
- Замедляет окислительный процесс.

Безопасность пищи

1. Что нужно срезать у картофеля, капусты и моркови, чтобы в организм не попали нитраты?
2. Почему люди приобретают собственную систему очистки воды?
3. Какой способ является самым простым для обеззараживания воды?
4. Почему для хранения продуктов необходим холодильник?

- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- Почему у печеного хлеба есть корочка?
 - Какая органическая кислота образуется в сливочном масле при его длительном хранении?
 - Почему мороженный картофель имеет сладкий привкус?
 - Как определить свежесть рыбы с помощью лакмус бумаги?
 - Почему при варке мясного бульона образуется пена?
 - При длительном кипячении свекольник борща красный цвет пропадает. Как вернуть?
 - Почему свежий надрез яблока становится бурым?
 - Если мы варим в алюминиевой кастрюле борщ или компот, то после этого она какое-то время остается светлой и блестящей. Почему?

СВОЯ ИГРА



ЗАГАДКА



