

**Міністерство освіти і науки України
Національний університет
«Полтавська політехніка імені Юрія Кондратюка»
Національний університет фізичного виховання і спорту України
Полтавський державний медичний університет
Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника
Громадська організація «Всеукраїнська асоціація фізичної медицини,
реабілітації і курортології»
National University of Science and Technology Politechnica of Bucharest
(Romania)
CITY University of London (United Kingdom)
Vilnius University (Lithuania)
Vrije Universiteit (Belgium)
Strasbourg University (France)**



**ФІЗИЧНА РЕАБІЛІТАЦІЯ ТА
ЗДОРОВ'ЯЗБЕРЕЖУВАЛЬНІ ТЕХНОЛОГІЇ:
РЕАЛІЇ ТА ПЕРСПЕКТИВИ**

**Збірник наукових матеріалів ІХ Всеукраїнської науково-практичної
конференції з міжнародною участю**

15 листопада 2023 року

Полтава 2023

Яненко К.Ю., студентка
спеціальності «Терапія та реабілітація»
Мизгіна Т.І. к.мед.н., доцент
Національний університет
«Полтавська політехніка імені Юрія Кондратюка»

БЕЗПЕКА ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ

Безпека харчових продуктів розглядається як гарантія того, що харчові продукти не нанесуть шкоди споживачу, коли він відповідно до призначення готує їх. У міжнародній практиці основою забезпечення безпеки продовольства став Кодекс Аліментаріус (Codex Alimentarius). Кодекс Аліментаріус – це збірник міжнародних схвалених та поданих у однаковому вигляді стандартів на харчові продукти, розроблених під керівництвом ВООЗ, спрямованих на захист здоров'я споживачів та гарантування чесною практики у торгівлі ними [1]. Окрім Комісії з Кодексу Аліментаріус у світі діють інші міжнародні організації, які призвані розробляти та координувати міжнародні та національні стандарти. В Україні, не зважаючи на прийняті нормативні акти та діяльність державних інституцій, покликаних контролювати якість продовольства, проблема безпеки продуктів харчування постає досить гостро.

Метою нашої роботи було узагальнення даних наукової літератури щодо впливу організм людини різноманітних додатків, які використовуються у харчовій промисловості для поліпшення органолептичних якостей продуктів харчування.

Мільйони людей в усьому світі кожен день вживають їжу, що містить генно модифіковані організми (ГМО). При цьому питання впливу ГМО на здоров'я людини досі залишаються невирішеними. Генно модифіковані організми – це організми в ДНК яких додали геном іншого організму. Вчені-генетики проводять численні дослідження з метою визначення характеру впливу трансгенні продуктів на організм людини. Залишається незрозумілими наслідки у віддаленому майбутньому. Не виключено, що ГМО можуть провокувати алергічні реакції і серйозні порушення обміну речовин, збільшувати ризик розвитку злоякісних пухлин, пригнічувати імунну систему, навіть, призвести до несприйнятливості організму до окремих медичних препаратів. За даними досліджень, ГМО мають здатність затримуватися в організмі людини і в результаті так званого «горизонтального поширення» вбудовуватися в генотип мікроорганізмів кишківника [2]. Незважаючи на наведені факти, слід враховувати, що довгострокові дослідження безпеки трансгенних продуктів не проводилися, тому ніхто не може точно стверджувати або заперечувати негативний вплив їх на людину.

Харчові добавки – це речовини, які додаються до продуктів харчування для покращення їх смаку, зовнішнього вигляду, текстури і терміну придатності. Зі зростанням споживання оброблених харчових продуктів у всьому світі використання небезпечних харчових добавок стало серйозною проблемою як для споживачів, так і для експертів у галузі охорони здоров'я. Країни та штати по

всьому світу вжили заходів щодо заборони або обмеження використання певних харчових добавок з метою захисту здоров'я споживачів [3].

Одними з найчастіше вживаних харчових додатків є штучні підсолоджувачі. Штучні підсолоджувачі використовуються як замітник цукру в різних продуктах харчування та напоях. Дослідження показують, що штучні підсолоджувачі, такі як аспартам, сахарин та сукралоза, можуть викликати у деяких людей головний біль, запаморочення та нудоту. Крім того, дослідження показують, що тривале вживання штучних підсолоджувачів може збільшити ризик ожиріння, діабету 2 типу і хвороб серця. Також широко поширені в харчовій промисловості штучні харчові барвники у виробництві безалкогольних напоїв, мороженого, карамелі. Ці добавки використовуються для покращення зовнішнього вигляду оброблених харчових продуктів та напоїв. Хоча більшість харчових барвників вважаються безпечними, деякі пов'язані з потенційним ризиком для здоров'я. Наприклад, тартразин (E102) жовтий барвник. Широко використовують у харчовій промисловості у виробництві безалкогольних напоїв, мороженого, карамелі. Він призводить до кропив'янки, алергічного риніту, астми, порушення зору та безсоння. Може бути канцерогенним мутагеном. Використання тартразину заборонено в Австрії, Фінляндії та Норвегії. Вважається, що барвник E102 може спричинити проблеми з розумовим розвитком у дітей [4].

Таким чином, отримання знань про негативний вплив хімічних токсикантів на здоров'я людини є важливим і необхідним у сучасних умовах, а щоб уникнути потенційних ризиків для здоров'я, пов'язаних з харчовими барвниками, рекомендується вживати натуральні продукти та обмежити оброблені продукти та напої, що містять штучні харчові добавки.

Література

1. Taylor, D. D., Fenske, G. J., Pouzou, J. G., Costard, S., & Zagmutt, F. J. (2022). Codex Alimentarius Guidelines for Risk Analysis of Foodborne Antimicrobial Resistance Are Incompatible with Available Surveillance Data. *Journal of Food Protection*, 85(11), 1496-1505.
2. Yali, W. (2022). Application of Genetically Modified Organism (GMO) crop technology and its implications in modern agriculture. *Int. J. Appl. Agric. Sci*, 8, 14-20.
3. Smetanina, K. I., & Suprunovych, S. V. (2022). Der Stand der Entwicklung von Wissenschaft und Technik im XXI Jahrhunderts: Bioethik und Biosicherheit aus Sicht der Pharmazie.
4. Silva, M. M., Reboredo, F. H., & Lidon, F. C. (2022). Food colour additives: A synoptical overview on their chemical properties, applications in food products, and health side effects. *Foods*, 11(3), 379.