

**ПОНЯТТЯ ПРО НІТРАТИ, ДОСЛІДЖЕННЯ ЇХ
ВМІСТУ В ПРОДУКТАХ ХАРЧУВАННЯ**
М.С. Жуковська, Л.М. Артюшенко
ШНВК: ШЗШ I-III ст. №9 - ДНЗ
41100, м. Шостка, вул. Сумська, 2

Мета: розглянути проблему підвищеного вмісту нітратів та оволодіти методикою визначення нітратів у продуктах харчування; розробити практичні рекомендації щодо способів їх усунення.

Останнім часом з'явився великий інтерес до залишкових кількостей нітратів в продуктах харчування і до тих порушень в стані здоров'я людини, які можуть бути викликані нітратним забрудненням. Істотно важливим у рішенні проблеми нітратів є визначення джерел забруднення нітратами, їхнє усунення і введення постійного суворого контролю на всіх етапах виробництва, переробки, збереження і споживання продуктів харчування.

Природний цикл Нітрогену, що має глобальний характер, включає утворення, транспорт і акумуляцію нітратів у різних компонентах біосфери, серед яких одне з головних місць належить рослинному організмові.

Видові відмінності накопичення нітратів обумовлені локалізацією нітратів в окремих органах рослин, що пов'язано з фізіологічною спеціалізацією і морфологічними особливостями. Кількість нітратів також залежить від фізіологічної стиглості рослин.

Негативний вплив нітратів: розвиток метгемоглобінемії, патогенної кишкової мікрофлори, знижують вміст вітамінів в їжі і т.п. Об'єктами дослідження були овочі та фрукти куплені у магазині та на ринку м. Шостка.

Сфера застосування – результати дослідження можуть бути використані на уроках хімії, біології та ОБЖ, факультативах.

Хімія: наука і практика: Збірник тез доповідей X відкритого студентського науково-практичного семінару, присвяченого 10-річчю створення кафедри, м. Шостка, 14 березня 2013 р. – Суми: Сумський державний університет, 2013.