

# **ВИЗНАЧЕННЯ ВМІСТУ КОНСЕРВАНТІВ ТА ПОЖИВНИХ РЕЧОВИН В ПРОДУКТАХ ХАРЧУВАННЯ**

**А.В. Ляшенко**

ШСШ I-III ступенів №1

41100, м. Шостка, вул. Кірова, 10

e-mail: justbigtrouble@gmail.com

Актуальність роботи. Соки - найпоширеніші і найпопулярніші продукти харчування в Україні. Щоб розбиратися в продукції цього виду потрібні знання про сировину, технології виготовлення, методи ідентифікації продукту, важливо володіти інформацією про склад даних продуктів харчування, вплив їх компонентів на функції органів людини.

Метою роботи є проведення якісного хімічного аналізу складу соків та їх можливих замінників; визначення впливу шкідливих компонентів на функції органів людини.

Висновки даної роботи:

1. Натуральні соки традиційно вважаються корисними для організму і є необхідною складовою здорового харчування.
2. Крім корисних речовин у нашій їжі можуть бути присутні безліч шкідливих чинників.
3. Гранатовий сік у більшості випадків - це підфарбована вода в оболонці синтетичних барвників, консервантів, підсолоджувачів, ароматизаторів.
4. Значна частина підприємств не дотримуються вимог щодо використання та зберігання сировини.
5. Виробниками не вказується ряд шкідливих речовин, що використовуються для приготування соків.
6. Прискорений метод для визначення консервантів дозволить в короткі строки проводити екологічну та санітарно-гігієнічну оцінку продуктів харчування.
7. Рекомендуємо робити соки власноруч, використовуючи фрукти та овочі з власного саду.

Хімія: наука і практика: збірник тез доповідей XI відкритого студентського науково-практичного семінару, м. Шостка, 19 березня 2014 р. / Відп. за вип. А.Г. Басов. - Суми: СумДУ, 2014. – С. 17.