

# ДОСЛІДЖЕННЯ НАЯВНОСТІ ГЕНЕТИЧНО-МОДИФІКОВАНИХ ОРГАНІЗМІВ РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ В ХАРЧОВИХ ПРОДУКТАХ

Ремізова Ю.О., студентка Полтавського університету економіки і торгівлі\*

\*Науковий керівник: Назаренко В.О., к.т.н., доцент

На сьогоднішній день досить актуальним питанням є доцільність застосування генетично модифікованих джерел їжі, оскільки наукою поки що не доведено їх негативний вплив на життя та здоров'я сучасної людини й наступних поколінь. Тому вивчення цього питання є досить важливим етапом для визначення подальшого напрямку розвитку нашого суспільства.

Метою даної роботи були: вивчення теоретичного матеріалу щодо використання ГМО для отримання продовольчої сировини, опанування методикою проведення якісного та кількісного визначення ГМО в продуктах харчування, отримання та аналіз результатів досліджень.

В роботі використані результати новітніх вітчизняних та світових наукових досліджень, на підставі яких висвітлені такі питання, як аргументи „за” та „проти” отримання й використання трансгенних сільськогосподарських рослин; розглянуті методики проведення дослідження (випробування) продуктів харчування на вміст ГМО та оцінювання якості та безпеки харчових продуктів з генетично модифікованих джерел в нашій країні та за кордоном; систематизовані рекомендації керівникам харчових виробництв по виготовленню продукції з використанням ГМО.

Таблиця 1

## Результати дослідження наявності ГМО в харчових продуктах

Найменування	Наявність ГМО	Кількість ГМО
Пельмені “Сибірські”	+	менше 0,1%
Котлети свино – яловичі	+	менше 0,1%
Шпиг “Угорський”	-	-
Ковбаса салямі “Баварська”	-	-

Дослідження продуктів харчування на вміст ГМО були проведені в лабораторії генетики Інституту свинарства НААН України (м. Полтава). Випробування проводилися згідно російських методичних рекомендацій «Качественное и количественное определение генетически модифицированных организмов (ГМО) растительного происхождения в пищевых продуктах и продовольственном сырье с использованием тест-систем и оборудования производства ЗАО «НПФ ДНК - Технология», які сьогодні використовуються для визначення вмісту ГМО в Україні. За даною методикою були досліджені такі зразки продуктів харчування: пельмені «Сибірські», котлети свино-яловичі, шпиг «Угорський», ковбаса салямі «Баварська». Результати до-

сліджень показали (табл.1) наявність ГМО в пельменях «Сибірські» та котлетах свино-яловичих, але їх вміст знаходився в межах норми (менше 0,1%).

На підприємствах, які виготовляють харчові продукти з використанням ГМО, необхідно дотримуватися жорсткого промислового контролю вхідної сировини та отриманої продукції з метою забезпечення безпеки харчових продуктів й зменшення негативного впливу промислових об'єктів на навколишнє середовище. В програмах промислового контролю таких харчових виробництв необхідно, в першу чергу, передбачити наступні положення:

- спостереження за дотриманням відокремленості ліній виробництва харчових продуктів з ГМО та традиційних харчових продуктів, що не містять ГМО.

- лабораторний контроль на наявність ГМО в харчовій сировині та готових продуктах харчування.

- вивчення персоналом підприємства нормативно – методичної документації, яка регламентує процес виробництва харчових продуктів з вмістом ГМО.

- контроль якості білкових препаратів, що виробляються з генетично модифікованої сировини.

Можна стверджувати, що з запровадженням методів генної інженерії почався новий етап розвитку еволюції біосфери Землі. Проте, напрямок цього розвитку спрогнозувати неможливо, не маючи достеменних відомостей про абсолютну безпечність або негативний вплив ГМО на людину та навколишнє середовище. Тому необхідно вдосконалювати методи контролю ГМО, організацію проведення контролю харчової продукції з ГМО. Оскільки вирішення “продовольчої проблеми” без ГМО неможливе.

## **БІЛКОВІ ДОБАВКИ У ВИРОБНИЦТВІ ВАРЕНИХ КОВБАС У КП «ПОЛТАВСЬКИЙ М'ЯСОКОМБІНАТ»**

**Савостєєва О.І., студентка 5 курсу 1 групи\***

*\*Науковий керівник: асистент Позднякова Т.С.*

На долю ковбасних виробів вареної групи для більшості підприємств з переробки м'яса припадає 40-55 % усього об'єму ковбасних виробів, що виробляються. В сучасній ковбасі можна знайти все, що завгодно: соєвий білок, харчові барвники, харчові композиції, картопляний крохмаль, рису або манні крупи та ароматизатори м'яса.

За новими ДСТУ 4436:2005 «Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м'ясні. Загальні технічні умови» в ковбасах вищого гатунку заборонені будь які добавки. Варена ковбаса вищого гатунку повинна на 100% складатися з м'яса. Ковбаса першого гатунку – 70 % м'яса, допускається наявність білкового стабілізатору – 10 %, соєвих та молочних продуктів – 10 %, круп – 5 % та крохмаль - 5%. Ковбаса другого гатунку – 60 % м'яса і 40 %> добавок.