

ПУТИ ПОПАДАНИЯ ЗАГРЯЗНЯЮЩИХ ВЕЩЕСТВ



Подготовили презентацию
студентки 1-ого курса ФТД
Цьопа Даша и Федина Юля

Классификация вредных



- Вредные вещества пищи условно могут быть разделены на две группы:

Первая группа – это собственно природные компоненты пищевых продуктов

Вторая группа представлена веществами, не свойственными пищевым продуктам, попадающими в пищу из окружающей среды

Биологические загрязнители пищевых продуктов:



- бактериальные токсины;
- ботулинические токсины;
- микотоксины (токсины микроскопических грибов);
- токсины одноклеточных и многоклеточных водорослей;

Химические загрязнители пищевых продуктов:

- ❑ металлы, к ним относятся ртуть, свинец, хром, мышьяк, кадмий, кобальт, олово, никель;
- ❑ пестициды и продукты их метаболизма: органические инсектициды, метилбромид и др;
- ❑ нитраты, нитриты, полициклические ароматические соединения, стимуляторы роста сельскохозяйственных животных и др;
- ❑ радиоизотопы (изотоп1 какого-либо элемента, который испускает радиоактивное излучение во время его превращения в другой элемент).

Пути загрязнения :

- Основным путем загрязнения пищевых продуктов радиоизотопами является *почва*, там их впитывают растения, и далее они с продуктами растительного происхождения попадают в организм человека. Наибольшую опасность для здоровья представляют стронций 90 и цезий 137.

Степень загрязнения пищевых продуктов напрямую зависит от степени загрязнения окружающей среды.

Чужеродные вещества, попадающие в нее в результате жизнедеятельности человека, накапливаются в почве, атмосферном воздухе, воде, а, следовательно, передвигаясь по цепочке, неизбежно попадают в организм человека и вызывают нарушения здоровья

■ Спасибо за внимание 😊