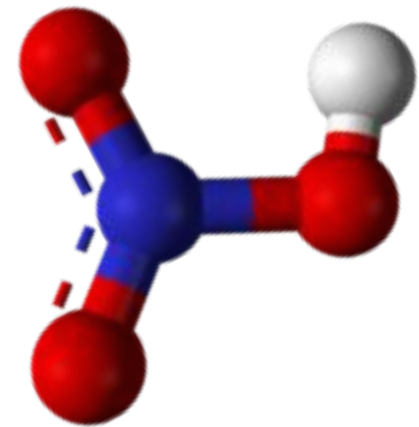


Проблема вмісту нітратів у харчових продуктах



Презентацію
підготував учень
10 – А класу
Яковенко Денис

Нітрат

И

Нітрати неорганічні, частіше просто нітрати, — безбарвні кристалічні речовини, солі азотної кислоти HNO_3 . Вони утворюються при взаємодії нітратної кислоти з відповідними металами, або їх оксидами та гідроксидами. У воді нітрати добре розчиняються.

Мають кристалічну острівну будову

Застосовують як добрива, протрави при фарбуванні

ДІЯ НА ОРГАНІЗМ:

1. В травному тракті вони частково відновлюються до нітритів (більш токсичних).
2. Викликають пригнічення активності ферментних систем
3. Порушення функціонування органів дихання



При вживанні високих доз нітратів проявляться:

Нудота



Задуха



Посиніння шкірних
покривів



В Україні майже шоста
частина
сільськогосподарської
плодоовочевої продукції
містить нітрати у дозах,
які перевищують
максимально
допустимий рівень.



Кормових культур – від видового складу

Часу збирання

Вміст нітратів у рослинах залежить і від

Грунт ово– кліматичних умов

Видових і сортових особливостей



Як зменшити кількість нітратів?

- При митті кропу, салату, петрушки й інших зелених культур кількість нітратів знижується на 20 %
- Після двогодинного вимочування у воді на 30 – 60 %.
- Відварювання до готовності картоплі, буряків, моркви (після чистки і миття) дозволяє знизити концентрацію цих речовин відповідно на 65, 35, 25, 70 %.