

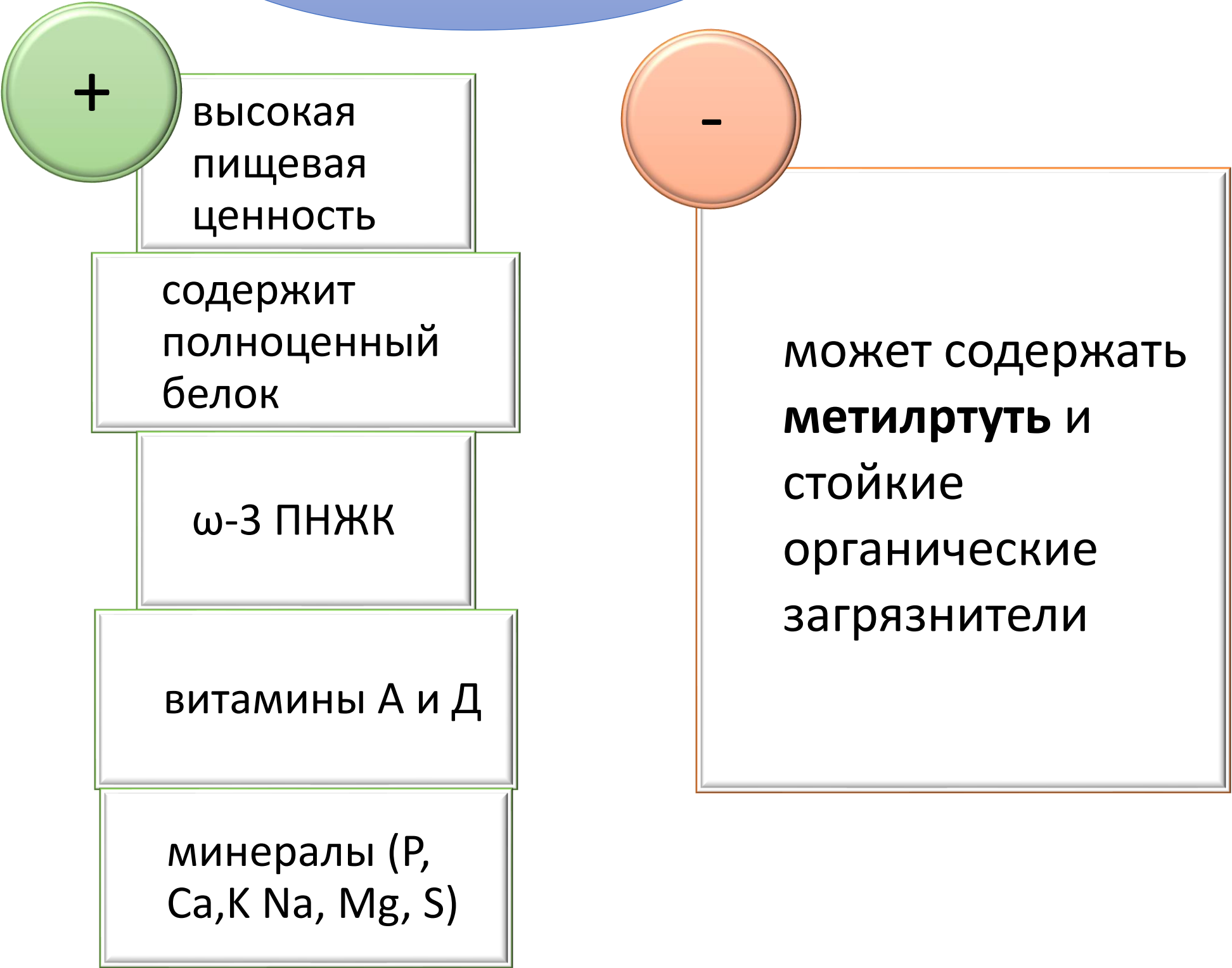
Секция «Гигиена питания, детей и подростков»

Актуальные аспекты комплексной гигиенической оценки пищевых продуктов (на примере рыбы и морепродуктов)

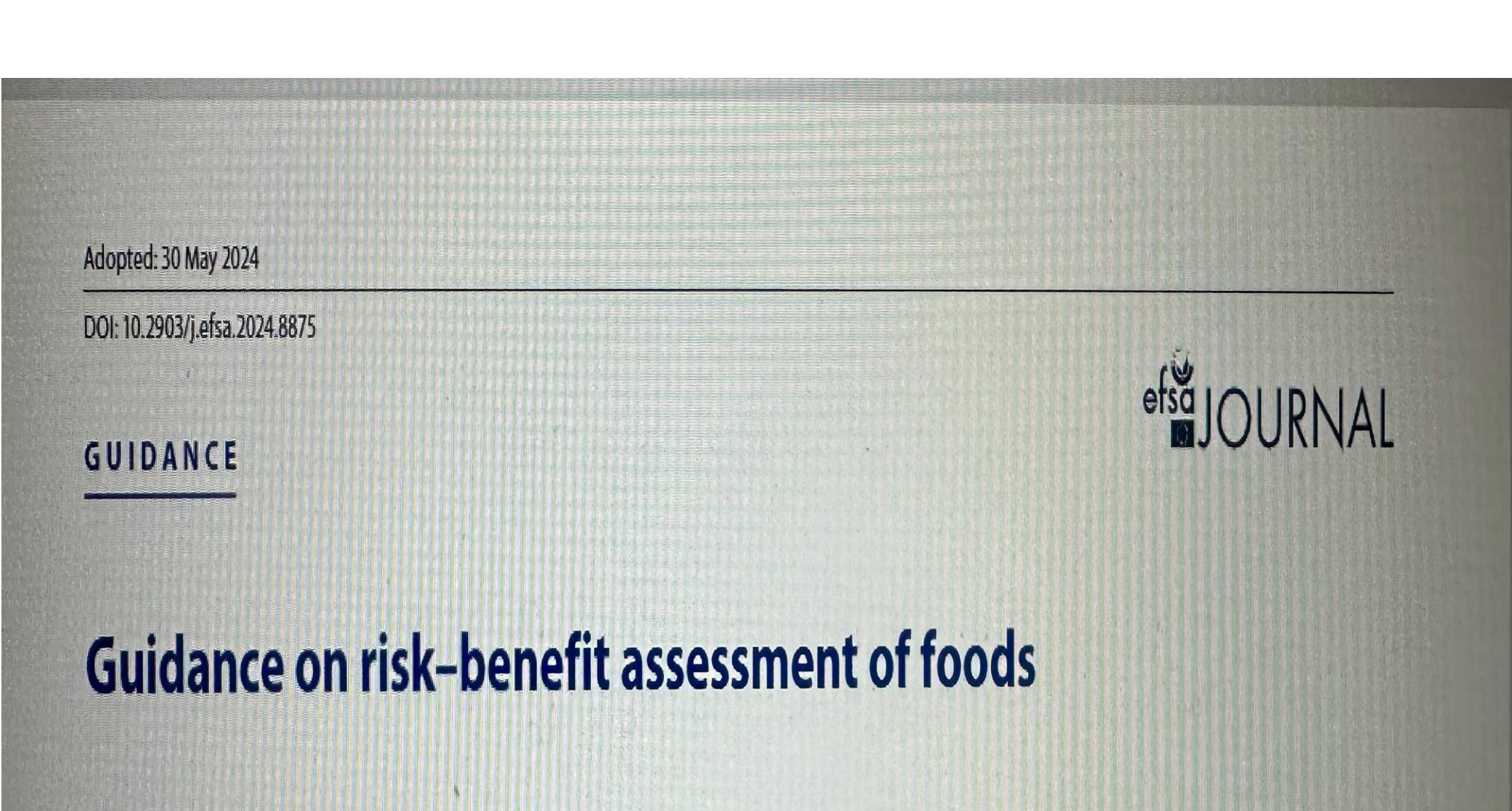
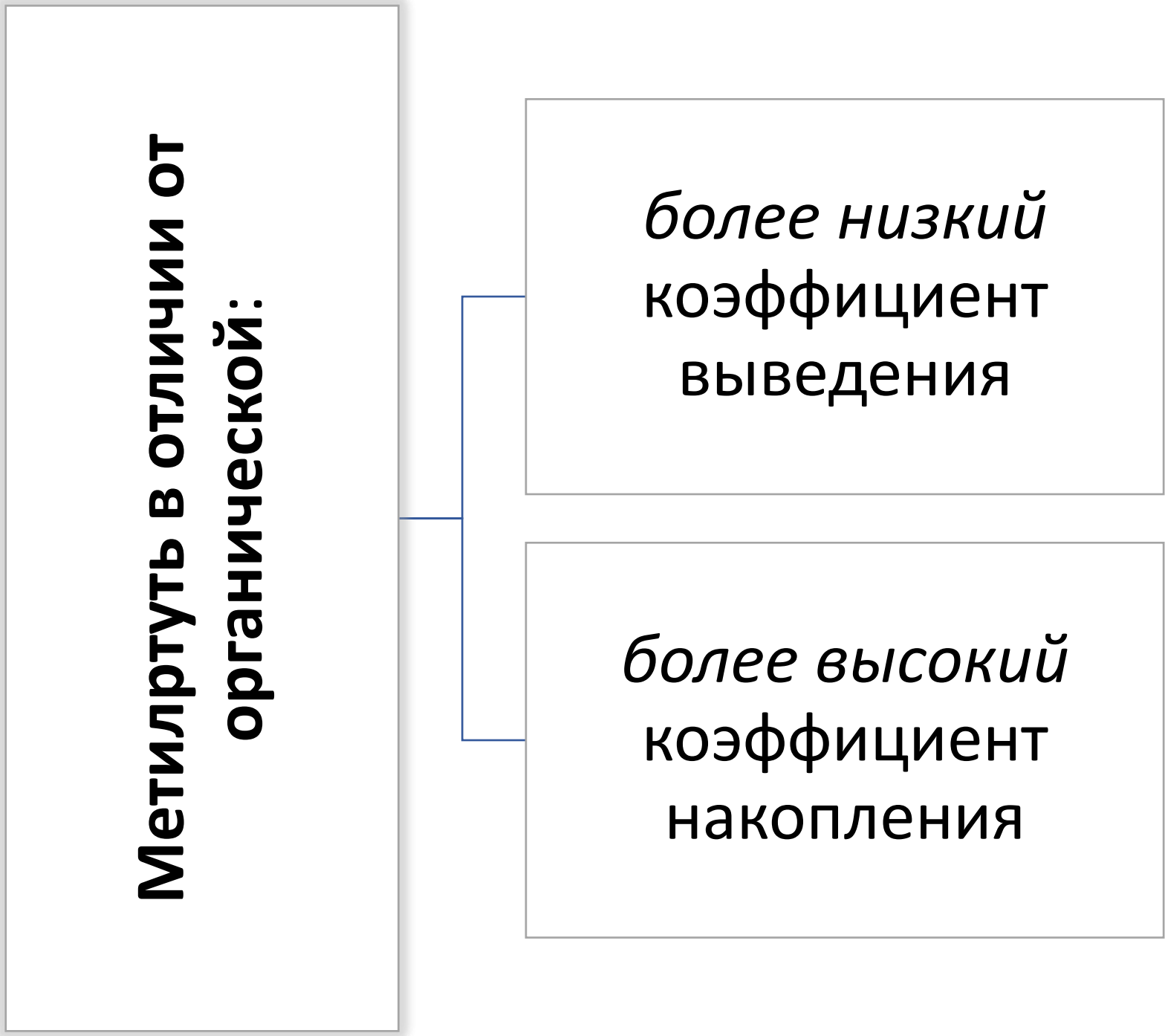
Величко О.О., Цемборевич Н.В.

Актуальность. В РБ разработаны и внедрены требования к безопасности пищевой продукции, а также нормативные документы, определяющие рациональные нормы потребления основных пищевых продуктов, методические документы по организации питания отдельных групп населения. При этом пищевые продукты, являясь источниками поступления пищевых веществ и энергии в организм человека, могут содержать вещества природного и (или) антропогенного происхождения, оказывающие в определенных дозах негативные эффекты. Указанное свидетельствует на необходимость комплексной оценки пищевых продуктов с позиции пользы и негативных эффектов, связанных с недостаточным или избыточным поступлением химических веществ (нутриентов и контаминантов) с пищевой продукцией.

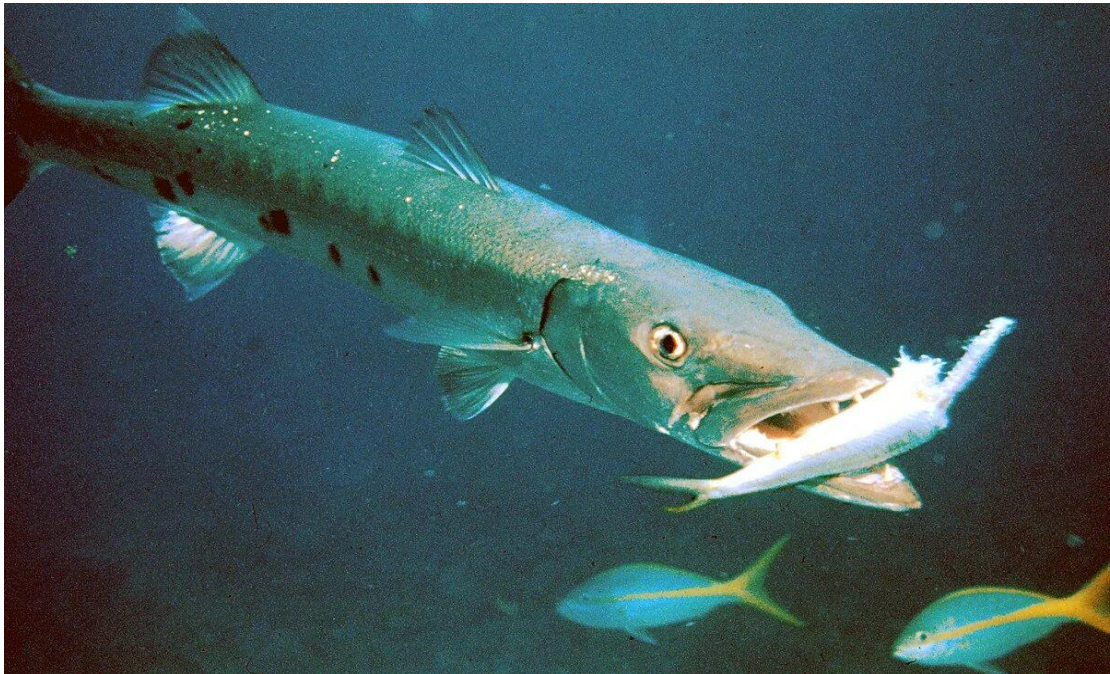
Мясо рыбы



Зависимость количества ртути, обнаруживаемого в тканях рыб разных видов, от типа питания и положения в трофической цепи позволяет ранжировать их в следующем порядке:



В настоящее время для определения метилртути в нашей стране принят межгосударственный стандарт **ГОСТ 34596-2019** «Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье, за рубежом – методом ГЖХ



pitanie_f@rspch.by

Вывод: разработка и внедрение метода комплексной гигиенической оценки пищевых продуктов с учетом пользы и возможных негативных эффектов для здоровья, а также разработка и внедрение методики определения метилртути в рыбе методом газовой хроматографии, является актуальным.