Научно-исследовательский институт гигиены, токсикологии, эпидемиологии, вирусологии и микробиологии РЦГЭиОЗ





Секция «Гигиена питания, детей и подростков»

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

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.

Ртуть Ртуть неорганическая (в виде метилртути)

элементарная

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

планктоноядные

<типичные бентосоядные < бентосоядные со значительной долей рыбы в пище

В настоящее время для определения метилртути в нашей стране принят межгосударственный

стандарт

гост 34596-2019
«Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье, за рубежом – методом ГЖХ

Величко О.О., Цемборевич Н.В.

Мясо рыбы

на высокая пищевая ценность содержит

полноценный белок

 ω -3 ПНЖК

витамины А и Д

минералы (Р, Ca,K Na, Mg, S)

Метилртуть в отличии от

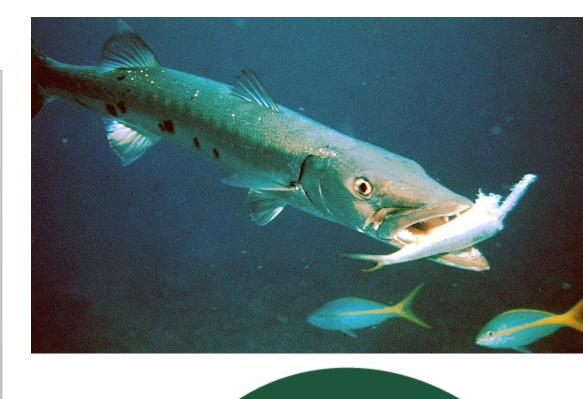
органической:

может содержать метилртуть и стойкие органические загрязнители

более низкий коэффициент выведения

более высокий коэффициент накопления

<типичные</p>
хищники



pitanie_f@rspch.by

Adopted: 30 May 2024

DOI: 10.2903/j.efsa.2024.8875

GUIDANCE

Guidance on risk-benefit assessment of foods

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.