

Терен. Пізня осіння ягода терну дуже корисна для організму, оскільки багата вітаміном Е, З і важливими мікроелементами. А знавці кулінарії цінують ці плоди за властиву їм терпкість, яка надає вишуканість страв.

Обліпиха. Про користь обліпихи, напевно, чули всі: ця ягода багата вітамінами і мікроелементами. Але крім цього, вона ще й дуже смачна. До речі, їсти її можна не тільки свіжою, але і у вигляді різних десертів, які легко приготувати самостійно!

Плоди горобини звичайної містять вітаміни (аскорбінову кислоту – до 200 мг%, вітамін Р, каротин), спирти, органічні кислоти, флавоноїди, дубильні речовини.

Пріоритетного значення набуває розробка рецептур солодких страв на основі отриманих рідких напівфабрикатів, що мають яскраво виражений фарбуючий ефект. Рослинні добавки широко використовуються в технологіях напівфабрикатів різних галузей, в тому числі і кондитерській. Завдяки особливостям хімічного складу та технологічним властивостям продукти переробки рослинної сировини відіграють особливу роль в технологіях продукції з пінною та емульсійною структурою. Установлено, що в харчових пінах й емульсіях рослинні добавки беруть участь у формуванні таких структур, завдяки чому можливою є повна або часткова заміна традиційних піноутворювачів та емульгаторів. Роль піноутворювачів в приготуванні мусів відіграють пектинові речовини та желатин. Ці речовини здатні збільшувати в'язкість водних розчинів. Поступово в рідкому стані піна проходить процес драглеутворення, а плівка піни набуває механічної міцності, еластичності, пружності.

У ході досліджень визначено, що використання ягідної плазми дозволяє отримати стійку піну, при цьому зменшуючи кількість введеного желатину.

ЛІТЕРАТУРА

1. Круглякова В. Г. Заготовки, хранение и переработка дикорастущих ягод. -М: – 1991. – 243с.
2. Свериденко В. Є. Побічне користування лісом. – К., 2002.

Ганна Москалевич,
студентка І курсу

Бердянського економіко-гуманітарного коледжу
Бердянського державного педагогічного університету
Науковий керівник: **О.А.Ліпанова**, викладач (БЕГК БДПУ)

ЕКОЛОГІЯ ХАРЧУВАННЯ ЯК ЕЛЕМЕНТ ЕКОНОМІЧНОЇ БЕЗПЕКИ ДЕРЖАВИ

Екологічна безпека продуктів харчування – глобальна проблема, оскільки зачіпає не лише здоров'я людини, але впливає на всю економіку країни. Харчові продукти – наймасовіший вид продукції, яку виробляють і споживають люди. Якість і безпека харчових продуктів – основні чинники,

які визначають здоров'я нації й сприяють збереженню її генофонду, впливають на рівень життя, соціальну активність людини. Тому, щоб забезпечити високий рівень життя, розвиток економіки, необхідно приділяти екологічній безпеці продуктів харчування підвищену увагу.

Проблематикою питання екологічної безпеки та якості продуктів харчування всерйоз зацікавлена більшість людей, яким не байдуже власне здоров'я та майбутнє наших нащадків. Особливу увагу даній проблемі приділив А.К.Запольський, висвітлюючи актуальність екологізації харчових виробництв, охарактеризував екологічну ситуацію в Україні [1, с. 32-33].

На відміну від європейських країн головним критерієм для бізнесу і споживача виступає зовсім не якість товару в цілому і продуктів харчування зокрема, а ціна. Норми безпеки, які повинні міститися в державних стандартах залишаються незмінними вже тривалий час, зусилля вітчизняних стандартизаторів і споживачів ігноруються державними інститутами. Державний контроль не в змозі припинити як випуск вітчизняної низькоякісної продукції, так і ввіз на територію України товарів сумнівної якості, що в першу чергу стосується продуктів харчування та напівфабрикатів. Все це відбувається на фоні існування досить розвинутої системи стандартизації, метрології і сертифікації та наявності відповідних кадрів.

Для гарантування якості продукції на рівні виробників, переробних підприємств і кінцевих споживачів держава має запровадити механізм економічного забезпечення якості продукції за принципом «висока ціна за високу якість».

Європейський ринок в умовах конкуренції змушує виробників постійно підвищувати якість своєї продукції, а український ринок дає можливість реалізовувати практично будь-яку продукцію. Наявність попиту на низькоякісну продукцію відповідно породжує пропозицію. Це в свою чергу призводить до інвестицій в нові прискорені технології виробництва харчових продуктів, які знижують собівартість. І поки в Україні споживач не зрозуміє всієї екологічної небезпеки, що несе дешева харчова продукція, а виробник і продавець не будуть відповідати за якість виробленої й реалізованої продукції, не можливо розраховувати на підвищення екологічної безпеки та якості харчової продукції.

Також масовий імпорт товарів споживчого та виробничого призначення сприяє насиченню внутрішнього ринку, але водночас перешкоджає розвитку переробних галузей, вітчизняної науки й економіки. Для України потрібна дієва експортно-імпортна політика, яка б сприяла економічному розвитку України, захищала не тільки економічні, але й екологічні інтереси держави у рамках безпечного споживання харчових продуктів.

Розвиток сфер виробництва екологічних товарів і послуг є інновацією в господарському комплексі України. Такі виробництва стають високорентабельними, одержують найбільші прибутки, є екологічно безпечними. Непроста економічна ситуація та ігнорування протягом багатьох десятиліть екологічних аспектів соціально-економічного життя зумовлюють нинішню низьку екологічну культуру населення України. Ідеї

екологічно-відповідального ставлення до споживання, які стають дедалі популярнішими у світі, досі не набули значного поширення в українському суспільстві. Українцям бракує відповідних знань та інформації.

Таким чином, успішний процес інтеграції України в світове економічне співтовариство не можливий без координації зусиль з випуску екологічної та якісної харчової продукції. Ці аспекти є показником науково-технічного процесу та значним резервом підвищення ефективності виробництва, сприяють економії суспільної праці, природних, трудових і матеріальних ресурсів.

ЛІТЕРАТУРА

1. Запольський А.К. Екологізація харчових виробництв: підручник для студентів вищих навчальних закладів / А. Запольський, А. Українець. – К.: Вища школа, 2005. – 424 с.
2. Пономарьов П.Х., Сирохман І.В. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини. Навчальний посібник. -К.:Лібра, 1999. -272с.

Єгор Новак,

студент 2 курсу

факультету фізико-математичної, комп'ютерної та технологічної освіти
Наук. керівник: **В. В. Гнатюк**, к. біол. н., доцент (БДПУ)

ЕКОЛОГІЧНИЙ ВПЛИВ ВУЛКАНІЧНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ НА НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ

Актуальність. Розвиток людської спільноти та прогресивні наукові відкриття дозволили заглянути нам у найвіддаленіші куточки Всесвіту. Проте ми дуже мало знаємо про Всесвіт, який у нас під ногами. Саме тому, вивчення геологічних процесів у надрах Землі є актуальним питанням сьогодення. Одним із таких процесів є вулканізм, який супроводжується виверженням у вигляді лав, пірокластичних порід і вулканічних газів.

Ступінь досліджуваності проблеми. Відомо, що вулканічні процеси у надрах та на поверхні Землі вивчає наука вулканологія основоположником якої вважається давньогрецький філософ, поет, лікар та політичний діяч – Емпедокл, який жив у 5 ст. до н. е. Він перший, хто спостерігав за вулканічними виверженнями і побудував спостережну станцію на Везувії. У 18 ст. італійський природодослідник Ладзаро Спалланцані, після довгого забуття науки, продовжив справу Емпедокла, а французький геолог Дьєдонне Долом'є перший поставив собі завдання мінералогічного дослідження лави. Фердинанд Андре Фуке, французький геолог і мінералог та Досс Бруно, латвійський геолог проводили якісні і кількісні виміри температури, аналізи вулканічних газів тощо [1,2,3].

Мета і методи дослідження. Оцінка впливів виверження вулканів на природне та антропогенне середовище.

Сутність дослідження. Відомо, що вулканічна діяльність є доволі потужним природним процесом який не підвладний людині та спричиняє як локальний так і глобальний вплив на природу і людську спільноту.