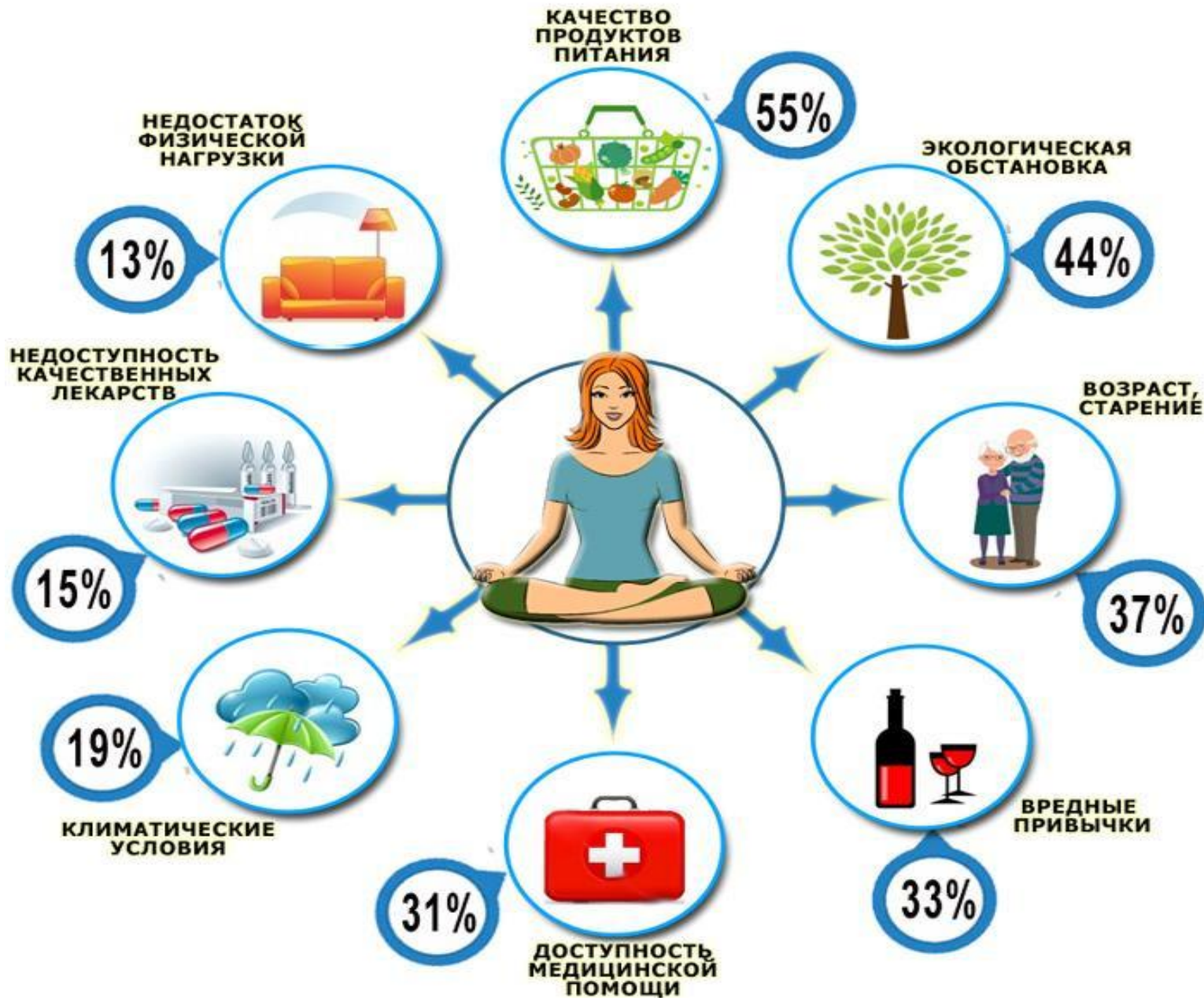


Контроль за качеством продуктов питания



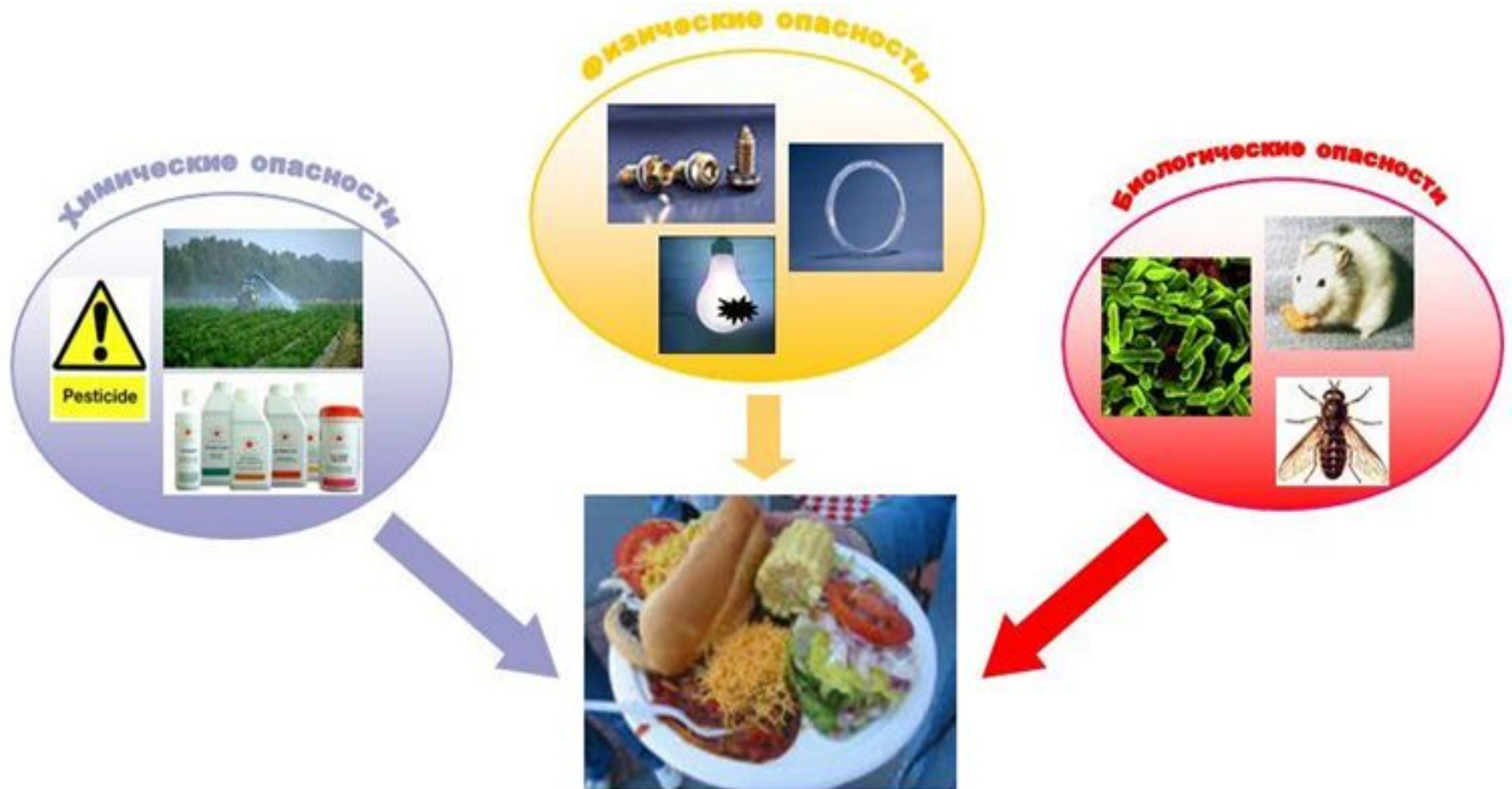
Что влияет на качество жизни?



Пищевые продукты содержат **нутриены** (белки, жиры, углеводы, витамины, микроэлементы) и **дополнительные вещества** (балластные вещества, защитные вещества, специи и вкусовые добавки и т.д.).

Кроме этого, пищевые продукты могут содержать различные **чужеродные вещества**, существенно влияющие на их безопасность.

В процессе производства и поставки пищевые продукты могут быть подвержены различным опасностям.



Контроль качества - это проверка соответствия показателей качества продуктов требованиям нормативно-технической документации.

Контроль качества в торговле проводят при приемке, хранении и реализации товаров.





Методы контроля безопасности и качества продукции:

- Органолептический
- Измерительный
- Физико-химический
- Микробиологический.



Органолептический контроль предполагает оценку посредством органов чувств:

- зрение
- осязание
- обоняние
- вкус
- слух





Микробиологический контроль

Выявляет на соответствие установленным нормам наличие и количество различных микроорганизмов.



Продукты, которые всегда считались полезными для нашего организма:



МОЛОКО

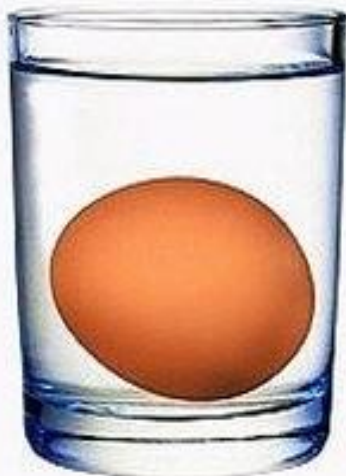


яйца



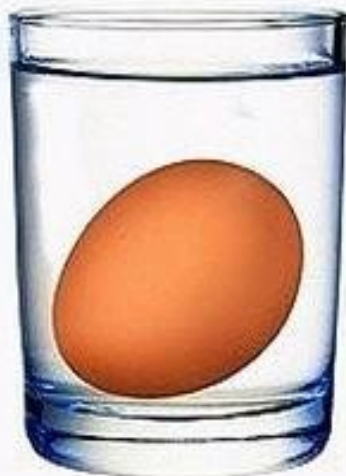
картофель

Свежее



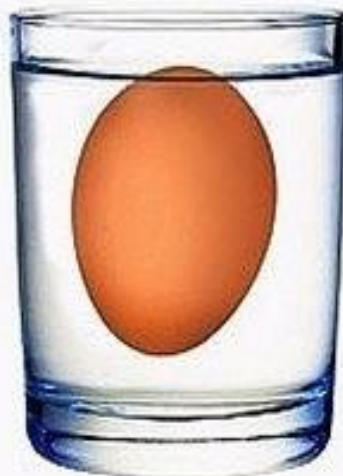
Если опустить в стакан с водой только что снесенное яйцо, оно ляжет на дно на бок

1 неделя



Если опустить в стакан с водой яйцо недельной давности, оно всплывет тупым концом вверх

2-3 недели



Если опустить в стакан с водой яйцо в возрасте от двух до трех недель, оно будет стоять в стакане с водой тупым концом вверх перпендикулярно дну

5-6 недель



Если опустить в стакан с водой яйцо в возрасте пяти-шести недель, оно всплывет на поверхность. Есть его нельзя

Если боишься нарваться на ГМП, не покупай:

- мясные полуфабрикаты (в их состав часто входит модифицированная соя)
- цыплят-бройлеров (их "кормят" гормонами роста)
- неестественно ровные и красивые овощи
- еду в ресторанах быстрого питания.

