

УДК 332.132.

**ОСНОВНІ АСПЕКТИ СОЦІАЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОЇ ТА
ЕКОЛОГІЧНОЇ ОЦІНКИ ЯКОСТІ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ ЯК
ВАЖЛИВОГО КРИТЕРІЮ ЕФЕКТИВНОГО РОЗВИТКУ
ПЕРЕРОБНИХ ГАЛУЗЕЙ РЕГІОНАЛЬНИХ АПК**

Ю.В.УШКАРЕНКО – аспірант, Херсонський ДАУ

В умовах безперервного спаду виробництва у переробних галузях АПК, зменшення забезпечення прожиткового мінімуму основної маси населення проблеми досягнення збалансованості раціонів харчування, якості та екологічної безпеки продуктів харчування відходять на другий план. Значна робота державних та громадських організацій по впорядкуванню структури регіональних та галузевих (продуктових) споживчих ринків, досягненню його пропорційності та стабільності, захисту вітчизняного виробника і споживача виявляється не завжди ефективною через розбалансування зовнішніх і внутрішніх агропромислових зв'язків; недосконалі митну, податкову, цінову системи; відсутність антидемпінгового законодавства тощо.

Між тим саме якість продуктів харчування, питної води, екологічна безпека аграрного виробництва та середовища життєдіяльності населення визначають тривалість, рівень і якість його життя, стан здоров'я, умови відтворення генофонду народу України в цілому. Еколого-економічні аспекти раціонального харчування в Україні та її регіонах у зв'язку з цим повинні стати як основою програмування раціонального розвитку регіональних АПК та їх переробних галузей, так і Концепції сталого розвитку країни в цілому [2].

Встановити істотні резерви підвищення рівня задоволення в споживанні продуктів харчування, фізіологічних потреб населення в умовах зниження грошових доходів, обґрунтувати шляхи досягнення екологічної безпеки продовольчих товарів дозволяє аналіз структури та структурних зрушень у харчуванні, оцінка його якості. За останнє десятиріччя в Україні та її регіонах спостерігаються негативні тенденції споживання основних продуктів харчування населенням.

Так, у 1999 р. порівняно з 1990 р. було спожито: м'яса – 48,5%, молока – 57,1%, яєць – 56,6%, картоплі – 98,5%, овочів, баштанних – 92,2%, цукру – 62,0%, хлібопродуктів – 89,4%, олії – 70,7%, плодів, ягід – 59,6%. Міжнародні порівняння також вказують, що за рівнем споживання основних поживних компонентів

населення України істотно відстає від провідних країн світу (табл.1).

Таблиця 1 – Порівняльна структура добового раціону харчування в Україні та провідних країнах світу (%)¹

	Україна	США	Велико-британія	Франція
М'ясо і м'ясопродукти в перерахунку на м'ясо	10.50	23.93	19.27	21.88
Молоко і молочні продукти в перерахунку на молоко	11.75	9.51	14.41	15.13
Яйця	1.23	1.24	1.28	1.41
Риба і рибопродукти	0.30	0.90	1.11	1.00
Цукор	12.95	11.92	5.18	14.70
Олія	7.38	16.19	16.45	12.71
Картопля	7.92	2.78	6.00	3.91
Овочі і баштанні	2.24	2.92	2.49	2.96
Фрукти і ягоди (без переробки на вино)	1.70	3.67	4.29	3.34
Хлібні продукти	44.03	26.93	29.59	22.95

Причинами диспропорцій в раціоні харчування населення є зменшення обсягу виробництва продовольчих товарів; подорожчання продуктів, яке перевищує зростання зарплати на 10-15%; нерішучі кроки уряду щодо захисту вітчизняного виробника та споживчого ринку; раціоналізація структури імпорту. Як показує таблиця 2, у структурі імпортованої сільськогосподарської продукції переважають знову ж таки продукти рослинного походження [1]. Серед продуктів харчової промисловості виділяються цукор та кондитерські вироби (30,3%), тютюн (14,9%), безалкогольні та алкогольні напої (10,0%), імпорт виробів з м'яса досягає лише 5% всього імпорту продовольчих товарів, а риби та молокопродуктів – взагалі не значний. Це також сприяє зміщенню моделі харчування в сторону нераціональної, вуглеводневої.

Вуглеводнева модель харчування, низька якість продуктів знижують соціально-економічну ефективність споживання, негативно відображаються на здоров'ї населення. За останні 10 років збільшилася кількість людей з надлишковою масою тіла, хворих на цукровий діабет, жовчнокам'яну хворобу (відповідно по 300 тис.чол.).

¹ Україна і проблеми сталого розвитку//Данилишин Б.М., Дорогунцов С.І., Лібанова С.М., Шевчук В.Я. -К., 1997.

Таблиця 2 – Товарна структура імпортованої продукції в Україну, млн. дол. США¹

Види товарної продукції	Роки		
	1994	1995	1996
Всього по народному господарству	9989,2	11335,5	18639,1
I. Сільське господарство	156,0	178,7	536,7
Живі тварини та продукція тваринництва, в тому числі:	61,1	75,5	313,0
м'ясо і субпродукти харчові	12,3	17,2	151,0
риба і рибопродукти	15,5	40,2	119,0
молоко, молочні продукти і яйця	15,4	12,7	20,2
живі тварини	16,0	1,8	14,8
Продукти рослинного походження, в тому числі:	94,9	103,2	250,7
їстівні плоди, цитрусові, горіхи	26,1	13,5	80,1
олійне насіння і плоди	21,0	45,7	64,5
зернові культури	25,5	20,3	31,0
овочі, коренеплоди	5,9	3,0	11,3
саджанці та інші дерева	0,9	1,5	2,2
II. Переробні галузі. в тому числі:	178,4	300,6	908,4
продукція борошномельного виробництва	2,3	1,9	9,0
Продукція харчової промисловості, в тому числі:	164,6	273,6	845,0
цукор та кондвироби	6,4	162,9	307,4
тютюн	40,8	31,5	150,6
напої безалкогольні і алкогольні, оцет	71,9	17,3	99,0
вироби з м'яса	7,0	6,1	49,7
вироби з хлібних злаків	7,4	8,2	39,7
Продукти переробки плодів, овочів	7,4	6,9	26,6

Наявність радіонуклідів в продуктах харчування призводить до анемії, білокрів'я, вроджених аномалій, зниженню імунного потенціалу людей.

Результати контролю за якістю продуктів харчування показують їх невідповідність контрольним показникам. Це ще більше ускладнює ситуацію на споживчому ринку. Так, у 1999 р. перевіряючим була забракована кожна п'ята тона хлібобулочних виробів.

¹ Інститут аграрної економіки УААН. - Агропромислове виробництво: стан і тенденції. (1990-1997рр.). -С. 317.

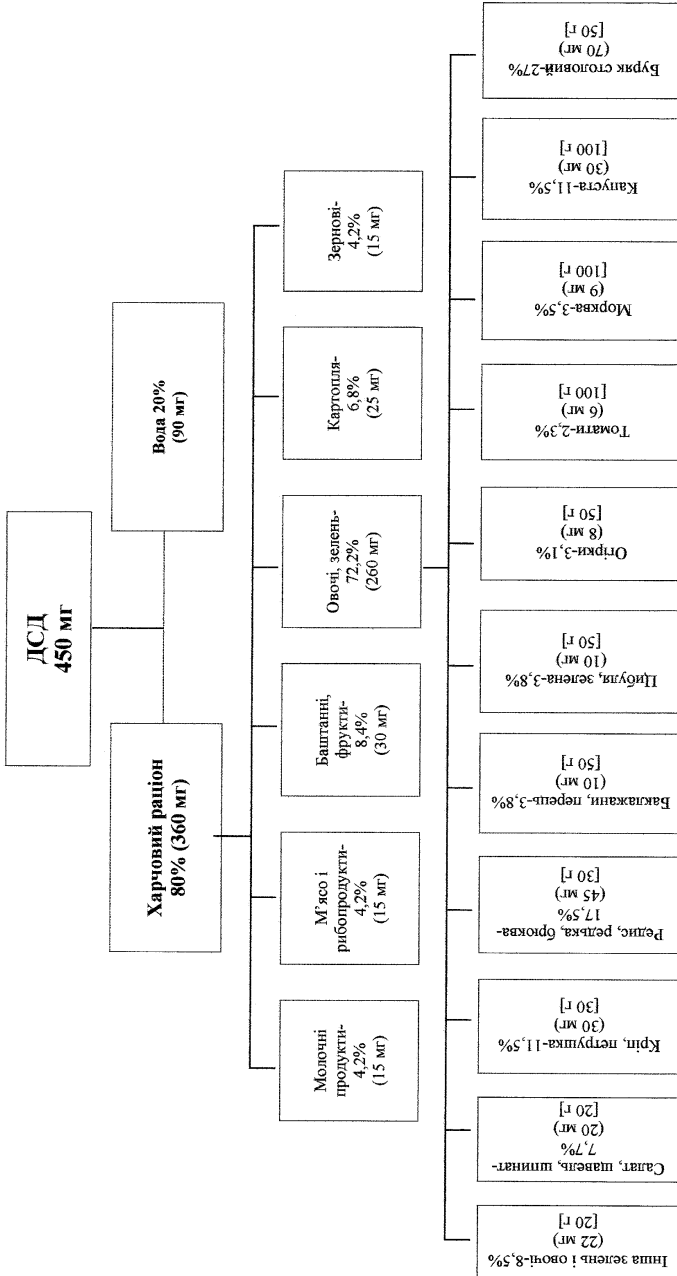
бів; кожна третя – молокопродуктів, масла, ковбас; 50% консервів, кожний третій декалітр вино- та горілочаних виробів.

При цьому стандарти споживання тваринних білків в Україні у 3,0 разів перевищує норми Всесвітньої організації охорони здоров'я (ВОЗ) і менш від них по мікроелементах та вітамінах. З огляду на це структура харчування залишається нераціональною. Більша частина енергетичних затрат людини відновляється за рахунок хлібопродуктів (44,0%), цукру (13,0%), картоплі (7,9%). М'ясо, молоко, риба покривають тільки 23,8% енергії у раціонах харчування, 55,7% споживчого білка забезпечується білковими продуктами рослинного походження.

Незважаючи на зменшення обсягів застосування мінеральних добрив, засобів захисту рослин у землеробстві, гострою залишається проблема забруднення продуктів нітратами, нітридами, пестицидами. Перевищення граничне допустимих концентрацій (ГДК) нітратів зареєстровано у 25% перевіреної продукції. При цьому цілодобова доза (ДСД) нітратів складає 325 мг при масі 65 кг. Згідно норм, у воді їх повинно бути не більше 90 мг. Максимально допустимий рівень (МДР) нітратів у добовому раціоні харчування дорівнює 450 мг (мал.1). Виходячи з цього, бачимо, що без обліку нітратів у питній воді в організм людини може надійти нітратів: з молоком і молокопродуктами – 153,8 мг, овочами – 52,0 мг, хлібопродуктами 43,8 мг.

Найбільш забруднені пестицидами виявилися наступні групи продуктів: харчові концентрати – 28,4% від перевіреної кількості; консерви і пресерви 4,23%; олійножирові та макаронні продукти – 3,6%; пиво – 2,9%; риба – 2,9%; овочі – 2,6%.

Особливо небезпечною для здоров'я населення є неякісна, забруднена вода. В середньому в Україні 25% проб води не відповідає санітарним вимогам; 15% – вимогам стандартів. Особливо забрудненою є вода в зоні Чорнобильської АЕС, у великих промислових містах, особливо придніпровських. Так, за рівнем мінералогічного та бактеріального забруднення води Дніпра у межах Херсонської області характеризуються як забруднені та дуже забруднені. Основними небезпечними забруднювачами є сполуки важких металів та феноли (1-2 ГДК), цинк (7-12 ГДК), мідь (6-11 ГДК), ртуть. Поряд з цим, у літній період зростає бактеріологічна забрудненість. Це сприяє зростанню захворювань на інфекційні хвороби, гепатит, хвороби шкіри тощо.



Примітка: У квадратних дужках кількість продуктів, спожитих людиною за 1 добу

Рис. 1. Відсотковий і фактичний розподіл інтрагів в окремих продуктах добового раціону і кількість продуктів, які споживаються однією людиною за добу

На стадіях реалізації та збуту продукції якість пакування і збереження продукції має особливе значення. Розвиток вітчизняного продовольчого ринку та його регіональних складників, переміщення величезних потоків продуктів харчування супроводжується розробкою та впровадженням різних пакувальних матеріалів, технологій зберігання. В свою чергу, вони породжують проблеми їх екологічної безпеки, впливу на здоров'я споживачів. Продукти зберігаються довше за рахунок вакуумних упаковок, різноманітних консервантів. При цьому вакуум активно "витає" молекули із пакувального матеріалу, насичуючи ними продукт. Це не додає корисності останньому. Шкідливими для здоров'я є штучні реактиви, які додають у герметичні упаковки для знешкодження біоти.

В зв'язку з цим особливого значення набуває розширення контролю за якістю продуктів та упаковок. Наприклад, в США він уже складає 25,0% від вартості продуктів харчування. Так, контролю підлягає вміст важких металів, консервантів, пестицидів, мікотоксинів, антибіотиків, гормонів росту.

В останнє десятиріччя вітчизняні виробники почали масово застосовувати пластикову тару. В пластикові пляшки розливають безалкогольні напої, соки, молоко, олію. Але пластикова тара, алюмінієві упаковки не є ідеальними з екологічної точки зору. Швидко псуються поміщені в пластикову тару плоди та овочі, змінює свій склад олія. При високих температурах відбувається активне насичення продуктів алюмінієм, який провокує хвороби печінки, нирок, анемію, неврологічні зміни.

Новим досягненням у системі пакування та зберігання продуктів є застосування в Україні та інших країнах термоформованої тари як одноразової споживчої упаковки продуктів нетривалого зберігання. За економічністю, обсягами виробництва та споживання вона поступається лише упаковками у плівці, але значно переважає їх за жорсткістю й формостійкістю. Водночас вона більш зручна для споживачів і виробників харчових продуктів. Разову упаковку, виготовлену термоформуванням, широко застосовують для пакування таких харчових продуктів, як сметана, маргарин, плавлені сирки, різні види масла, йогурти, морозиво тощо. Тару для цих продуктів випускають у вигляді стаканчиків, кювет та баночок місткістю від 30 до 500 см². Для планування м'ясних, рибних продуктів та їх напівфабрикатів використовують тару у вигляді лотків з фасуванням до одного кілограма продуктів. Для кондитерських виробів, меду, тортів, печива, випічки, кулінарних напівфабрикатів тару виготовляють у вигляді стаканчиків, коробок з кришками та корекси.

В Японії винайдена нова тара, яка являє собою гібрид поліетиленового пакету і пляшки у плоскій формі ємністю від 100 г до 1 л. Популярною має стати безформна упаковка у вигляді поліетиленової труби, в яку можна помістити м'ясні, молочні продукти, соуси, жири, готові блюда, її опромінюють ультрафіолетом та подають стерильне повітря під тиском, при цьому вирішується не менш важлива екологічна проблема – проблема відходів. Якщо взяти до уваги, що за 1 рік пакувальний агрегат виробляє 24 млн. упаковок продуктів по 400 г (9600 т.в рік), то 24 млн. жестианих або скляних банок перетворюються після використання у 1560 т сміття. Поліетиленова ж упаковка утворює 107 т сміття. Крім цього, на складах рулони цієї плівки займають в 200 разів менше місця, ніж об'ємна порожня тара. Важливим є також досвід Німеччини у вирішенні проблеми відходів, який використовується зараз у всьому світі. Мова йде про те, що кожна домогосподарка зобов'язана сортувати у контейнери відходи по видах: органіка, скло, пластмаси. Це дозволить забезпечити їх повторну переробку та використання.

Таким чином, проблема організації системи керування якістю продуктів харчування є надзвичайно актуальною та значимою, особливо з необхідністю подолання несприятливих соціально-демографічних процесів, які спостерігаються в Україні і проявляються насамперед в депопуляції (зменшенні кількості та від'ємному природному прирості) населення, скороченні тривалості життя, збільшенні рівня захворюваності людей. Вибір оптимальної стратегії розвитку переробних галузей АПК повинен базуватися насамперед на якості продукції і оцінки її впливу на здоров'я теперішнього та майбутнього поколінь. Треба пам'ятати, що якість харчів неможливо замінити кількістю. Основним критерієм якості продуктів харчування необхідно вважати ступінь їх екологічної безпеки відносно здоров'я споживача. В свою чергу, саме якісна продукція переробних галузей – важливий показник соціально-економічної та екологічної ефективності їх функціонування.

Література:

1. Гладій М.В. Використання виробничо-ресурсного потенціалу аграрного сектора економіки України. - Львів: ГРД. 1998. - 294с.
2. Україна: проблеми сталого розвитку//Данилишин Б.М., Дорогунцов С.І., Лібанова Є.М., Шевчук В.Я. - К.: РВПС Укоаїни НАНУ. 1997. - 149 с.