

ნიტროზამინები სწრაფი კვების პროდუქტში

ქეთევან გოგოლაძე

*სამაგისტრო ნაშრომი წარმოდგენილია ილიას სახელმწიფო უნივერსიტეტის
საბუნებისმეტყველო მეცნიერებებისა და საინჟინრო ფაკულტეტზე საკვები
პროდუქტების მეცნიერების მაგისტრის აკადემიური ხარისხის მინიჭების მოთხოვნის
შესაბამისად*

საკვები პროდუქტების მეცნიერება

სამეცნიერო ხელმძღვანელი: ასოცირებული პროფესორი თამარ ბარბაქაძე

ილიას სახელმწიფო უნივერსიტეტი

თბილისი, 2018

სარჩევი:

აბრევიატურების ჩამონათვალი	III
აბსტრაქტი	IV
შესავალი	1
თავი 1. ლიტერატურული მიმოხილვა	4
1. საკვები დანამატების მოკლე მიმოხილვა და მათი როლი საკვებში	4
2. ნიტრატები და ნიტრიტები (ფუნქცია და მნიშვნელობა)	10
3. ნიტროზამინების გავლენა ადამიანის ჯანმრთელობაზე	20
თავი 2. კვლევის ობიექტები და მეთოდები	30
თავი 3. მიღებული შედეგები და მათი განხილვა	33
დასკვნები	37
ბიბლიოგრაფია	38

აბრევიატურების ჩამონათვალი

WHO - მსოფლიო ჯანდაცვის ორგანიზაცია

FAO - სოფლის მეურნეობის ორგანიზაცია

Codex alimentarius –(ლათინურიდან Codex Alimentarius, რაც „საკვების კოდექსს“ ნიშნავს) არის საერთაშორისოდ აღიარებული სტანდარტების, ნორმების, სახელმძღვანელო მითითებების და რეკომენდაციების კრებული, სურსათის შემადგენლობის, სურსათის წარმოებისა და უვნებლობის სფეროში.

JECEA - ექსპერტთა კომიტეტი

SCF - სურსათის სამეცნიერო კომიტეტი

INS - საერთაშორისო საკვების ნომერაცია

EU - ევროკავშირის სურსათის კომისია

IARAC - კიბოს კვლევითი სააგენტო

EPA - გარემოს დაცვითი სააგენტო

აბსტრაქტი

კალიუმის და ნატრიუმის ნიტრატი ძირითადად გამოიყენება ხორცპროდუქტების დასამუშავებლად, კერძოდ, კონსერვანტად და ფერის სტაბილიზატორად. ისინი მზა პროდუქტს აძლევენ წითელ ან ვარდისფერ შეფერილობას და სასიამოვნო არომატს. ნიტრატი საკვებში და ორგანიზმში არსებული ფერმენტების მოქმედებით გადადის ნიტრიტში და აქვს ანტიმიკრობული ზემოქმედება. ნიტრიტები მაღალ ტემპერატურაზე დამუშავების შედეგად გარდაიქმნება ნიტროზამინად. ნიტრატების, ნიტრიტებისა და ნიტროზამინების ორგანიზმში ჭარბმა დაგროვებამ და სისტემატურმა მოხმარებამ შეიძლება არასასურველი ძვრები მოახდინოს ადამიანის ცხოველქმედებასა და ჯანმრთელობაზე. კერძოდ, იწვევენ ონკოლოგიური დაავადების განვითარების რისკის მომატებას. ზემოაღნიშნულის გათვალისწინებით, ჩვენ შევისწავლეთ ქართულ ბაზარზე არსებული სწრაფი კვების ობიექტებში წარმოდგენილ დამუშავებულ ხორცპროდუქტებში ნიტროზამინების და ნიტრიტების რაოდენობა. მოხდა ჰამბურგერებისა და სტეიკის შეძენა, რათა მათში არსებულ დამუშავებულ ხორცში სპექტოფოტომეტრული მეთოდით ნიტრიტების რაოდენობა დაგვედგინა. კვლევის შედეგად დადგინდა, რომ ქართულ ბაზარზე არსებულ სწრაფი კვების ხორცპროდუქტებში წარმოდგენილია, როგორც ნიტრიტები ასევე ნიტროზამინები. აღნიშნულიდან გამომდინარე ნათელია, რომ აუცილებელია სწრაფი კვების ობიექტებში არსებულ ხორცპროდუქტებში ნიტრიტების და ნიტროზამინების რაოდენობის კონტროლი, რადგან თავიდან ავიცილოთ ამ შენაერთებით ჯანმრთელობის დაზიანების რისკი.

ძირითადი საძიებო სიტყვები: ნიტროზამინი, ნიტრიტი, ნიტრატი, საკვები დანამატი, კონსერვანტი.