

ДЕЛАЕМ НАШИ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ БЕЗОПАСНЫМИ



По мере развития нашей цивилизации общество стремилось сделать продукты питания безопаснее: используя огонь для приготовления пищи, кипятя воду, чтобы ее можно было пить, и применяя технические достижения, которые помогают избавиться от микроорганизмов, делающих пищу опасной. Объединенный отдел ФАО/МАГАТЭ принимает участие в оказании технической помощи государствам-членам, которые хотели бы применять технологию облучения для обеспечения большей безопасности своих пищевых продуктов.

По оценкам, от желудочно-кишечных заболеваний, передаваемых через пищу и воду, ежегодно умирает примерно 2,2 млн человек, в том числе 1,9 млн детей. Облучение некоторых продуктов, употребляемых в пищу, может спасти многие из этих жизней за счет уменьшения риска пищевых отравлений и ликвидации болезнетворных организмов. Облучение – это обработка пищи малыми дозами ионизирующего излучения, которое разрушает структуру ДНК и клеточных мембран бактерий, что препятствует жизнедеятельности и размножению вредных организмов, но не делает продукты питания радиоактивными. Облучать можно самые разные продукты: от специй и пряностей до овощей и фруктов. Облучение подобно пастеризации, но не требует высокотемпературной обработки, которая может снизить качество продуктов.

Текст и фото: Михаэль Мадсен, Отдел общественной информации МАГАТЭ