

АНАЛИЗ ОСНОВНЫХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ПРОБЛЕМНЫХ ИННОВАЦИЙ В ОБЛАСТИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Кузнецова М.С.

Учреждение Российской академии наук Центральный экономико-математический институт РАН, Россия, 117418, Москва, Нахимовский проспект, 47,
mary.s.cuznetsowa@yandex.ru

Высокое содержание пестицидов и нитратов в плодовоовощной продукции, активное использование пальмового масла в пищевой промышленности и другие инновации в области продуктов питания, способные приносить не только пользу, но и вред, свидетельствуют о соответствующих рисках для потребителей. Эти риски могут дать о себе знать по истечении длительного периода времени и негативно отразиться на здоровье, увеличивая риски возникновения целого ряда заболеваний, способных сократить продолжительность жизни человека.

В работе исследуются основные проблемы качества импортных овощей и фруктов, риски использования пальмового масла в продуктах питания и влияние недоброкачественной плодовоовощной продукции и продуктов с пальмовым маслом на здоровье населения России.

Результаты исследования показывают, что основные проблемы снижения качества продуктов питания сводятся к превышению предельно допустимой концентрации нитратов и пестицидов, обработке антибиотиками, обнаружению ДНК генетически модифицированных продуктов, использованию гидрогенизированного пальмового масла и пр. Регулярное потребление подобных продуктов способно привести к возникновению следующих негативных результатов для здоровья потребителей, среди которых: сердечно-сосудистые заболевания, заболевания органов пищеварения, сбои иммунной и нервной системы, онкологические заболевания и т.д.

Таким образом, необходимо более тщательно контролировать качество поставляемых в Россию овощей и фруктов и наращивать отечественное производство чтобы минимизировать негативное влияние недоброкачественной плодовоовощной продукции на здоровье населения. При этом следует установить соответствующий контроль, чтобы внутреннее производство не пошло по примеру стран, производящих недоброкачественную продукцию. Кроме того, следует отказаться от использования гидрогенизированного пальмового масла, применяемого в том числе в составе глазури глазированных сырков, чтобы снизить риски возникновения сердечно-сосудистых заболеваний, на которые приходится примерно половина преждевременных уходов из жизни.