

УДК 636.6

Чубик В - ст. гр МХс-31

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

ЗАБРУДНЕННЯ ОВОЧІВ ТА ФРУКТІВ ПЕСТИЦИДАМИ

Науковий керівник : к. б. н. доцент Сельський В. Р.

Chubyk V.

Ternopil Ivan Puluj National Technical University

CONTAMINATION OF VEGETABLES AND FRUITS WITH PESTICIDES

Supervisor : PhD, assoc prof. Selsky V.R.

Ключові слова: агрохімія, пестициди, овочі та фрукти.

Key worlds : agrochemistry, pesticides, vegetables and fruits.

Хімічний склад овочів , фруктів непостійний. Він змінюється в процесів визрівання, залежить від характеру ґрунту, на якому вони вирощуються, застосування агрохімічних засобів. Визначені умови та регламент використання кожного пестициду залежно від призначення. Дотримання цих вимог забезпечує певні гарантії якості вирощування продукції, в якій залишкові кількості пестицидів та продуктів їх трансформації не перевищували б гранично-допустимих рівнів вмісту. Проте існує ціли низка факторів, які впливають на накопичення пестицидів в овочах та фруктах.

Їх можна поділити на такі групи: 1) Особливості пестициду, його структура та фізико-хімічні властивості-клас хімічних сполук, до якого він належить, характер трансформації і метаболізму у рослинах; 2) Властивості рослин, їх морфологічні та фізико-хімічні особливості і форма, стан поверхні. Плоди, що мають пористу чи вкриту пухом поверхню (персики) більш затримують на собі пестициди та продукти їх трансформації; 3) Умови застосування пестицидів, перш за все препаративна форма (емульсії, порошки, гранули, аерозолі). Олійні емульсії довше утримуються на рослинах. Існує пряма залежність між нормою внесення пестициду, кратністю обробок та накопиченням пестициду овочевими та фруктовими культурами; 4) Ґрунтово-кліматичні умови впливають на залишковий рівень пестицидів і тривалість їх зберігання на рослинах. Дослідженнями доведено, що в засуху забрудненість овочів та фруктів пестицидами значно вища, ніж у дощовий період. Тому певна частина продуктів стає нестандартною за цим показником, тобто умовно придатною для споживання.

Враховуючи особливість пестициду та овочів і фруктів, необхідно визначити умові придатності. У разі перевищення вмісту пестициду, можливе застосування технологічних прийомів, які могли б значно зменшити або звільнити продукції від залишків пестицидів.

Таблиця 1

Вплив технології переробки овочів та фруктів на звільнення від залишків пестицидів

Пестициди	Зниження вмісту пестицидів, %		
	Миття проточною водою	Обчищення	Виробництво соків
Фосфорорганічні	30-84	49-89	56-99
Хлорорганічні	20-73	43-98	10-92
Оловоорганічні	50-60	50-76	0-100