

# ДОКЛАД

На тему:

# Люминесцентный анализ пищевых продуктов

Выполнен студентками *120*  
группы

Крюковой Елизаветой

И

Олуховой Юлией

Руководитель: Семёнова

Наталья Николаевна

# Актуальность темы

Пищевые продукты – сложные по структуре многокомпонентные системы. Их исследование необходимо для установления безвредности в связи с возможным попаданием различных химических соединений.



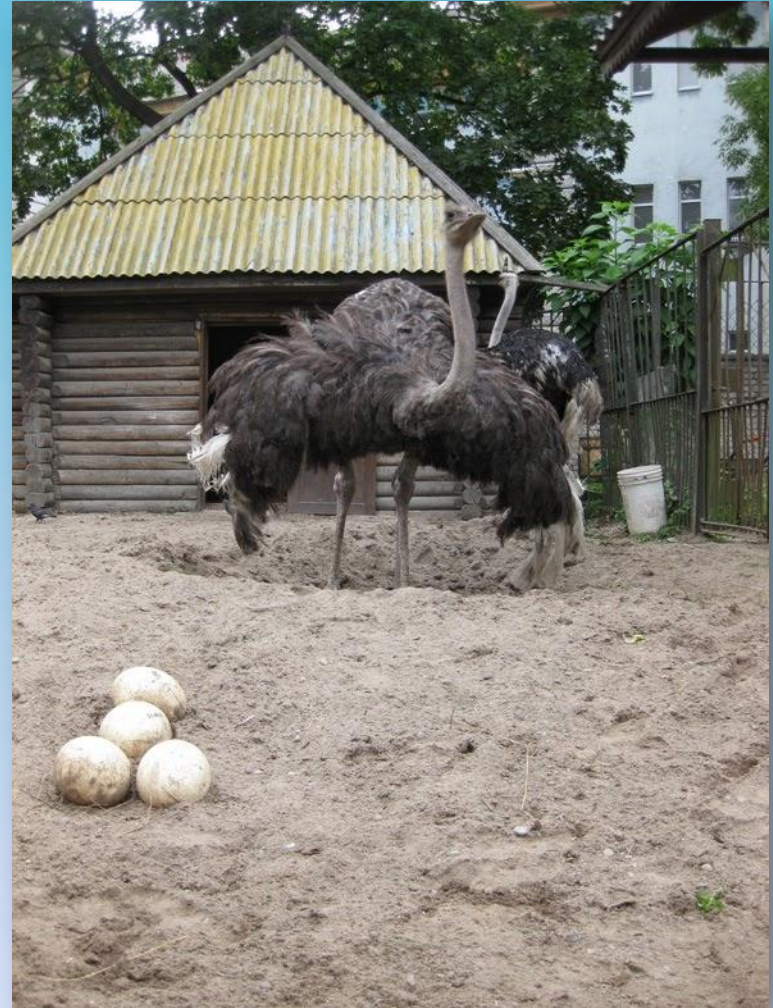
# Люминесцентный анализ

Люминесцентный анализ занимает важное место среди других методов исследования пищевых продуктов. Он позволяет определить качество продукта, его состав, безопасность, отличить качественные продукты от недоброкачественных.



# Люминесцентный анализ яйца

## Опыт №1

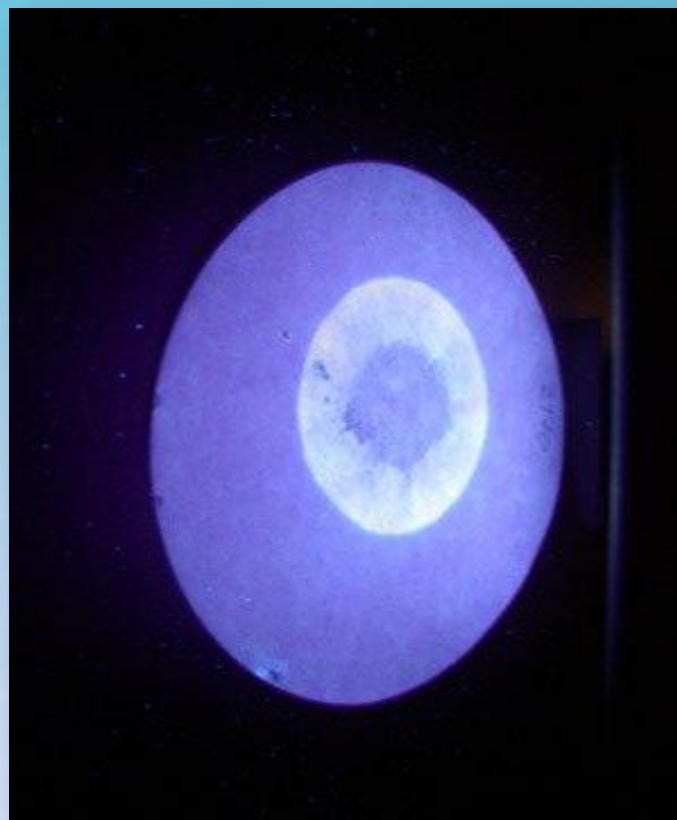


# Люминесцентный анализ яйца

Свежее яйцо



Испорченное яйцо



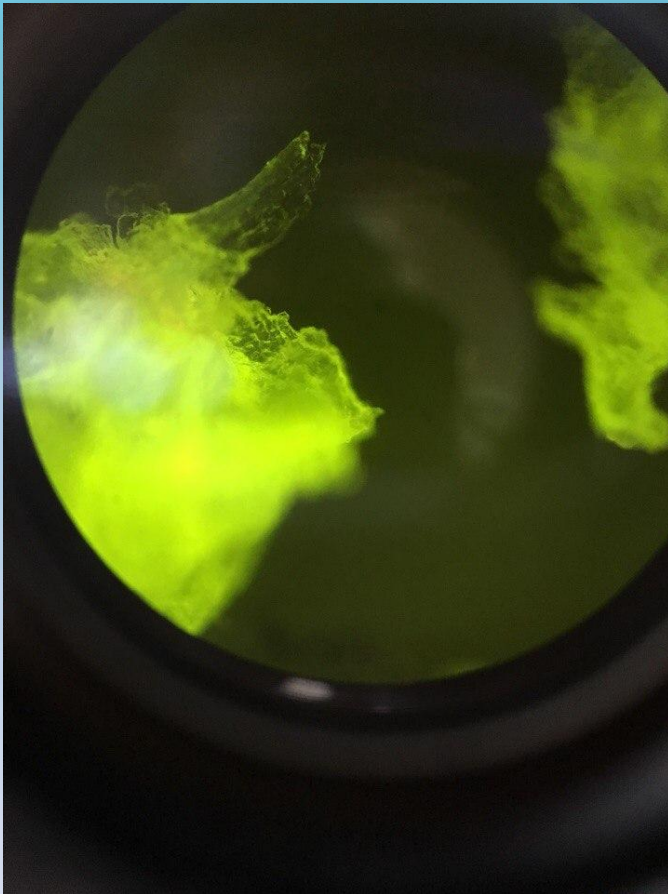
# Люминесцентный анализ хлеба

## Опыт №2

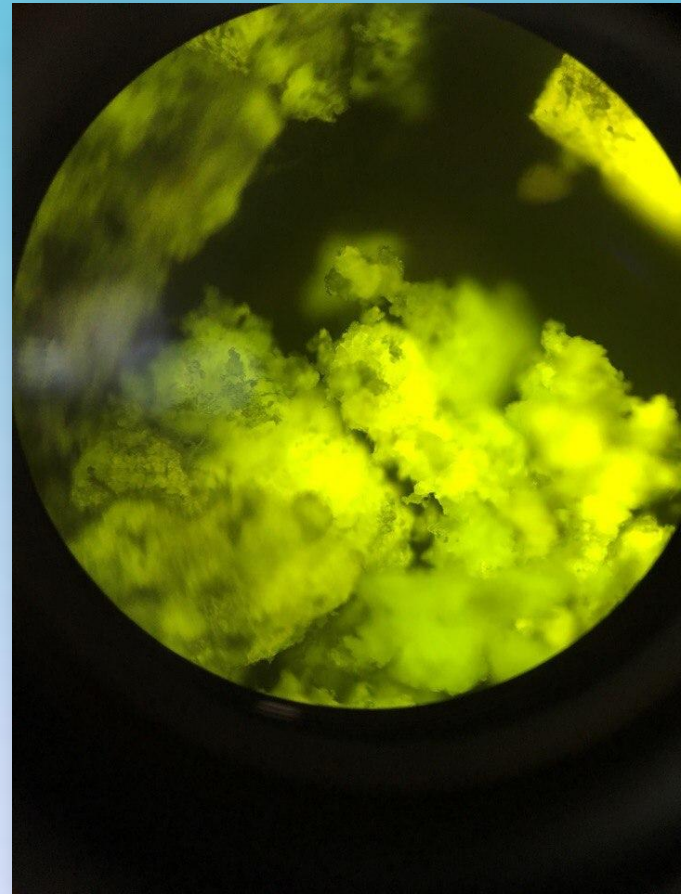


# Люминесцентный анализ хлеба

Свежий хлеб



Хлеб с  
плесенью



# Люминесцентный анализ молока

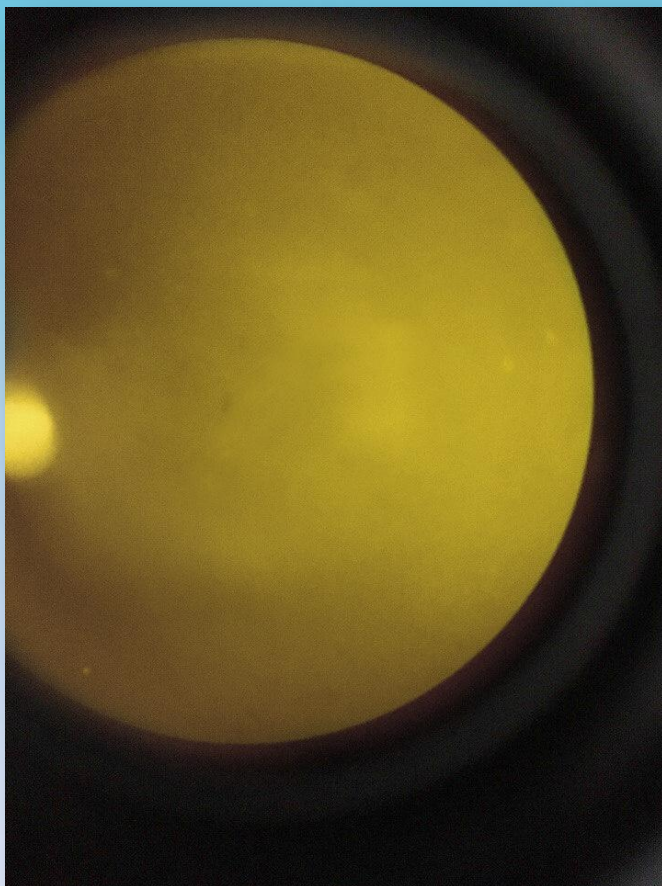
## Опыт №3



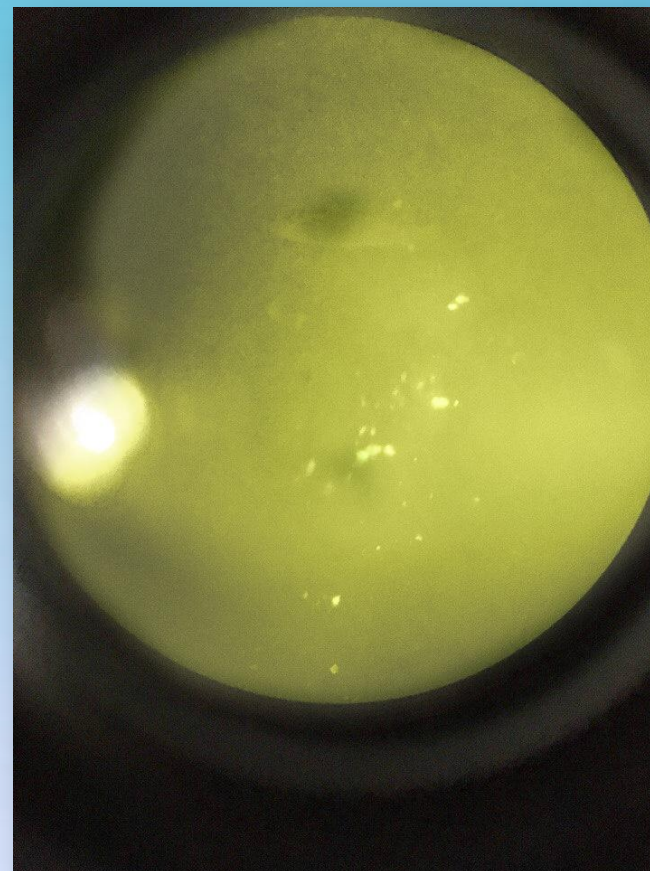


# Люминесцентный анализ молока

Свежее молоко



Скисшее молоко



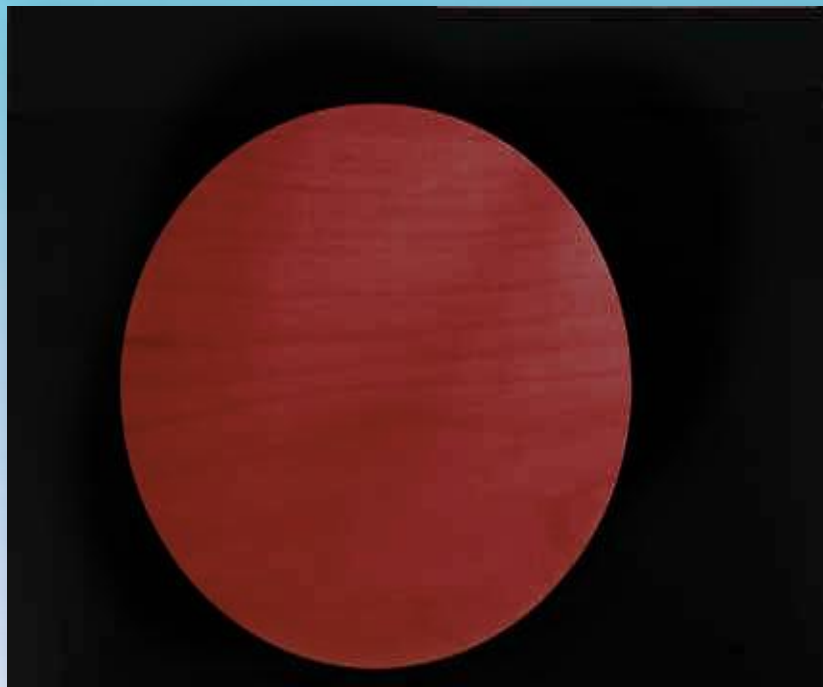
# Люминесцентный анализ мяса

## Опыт №4

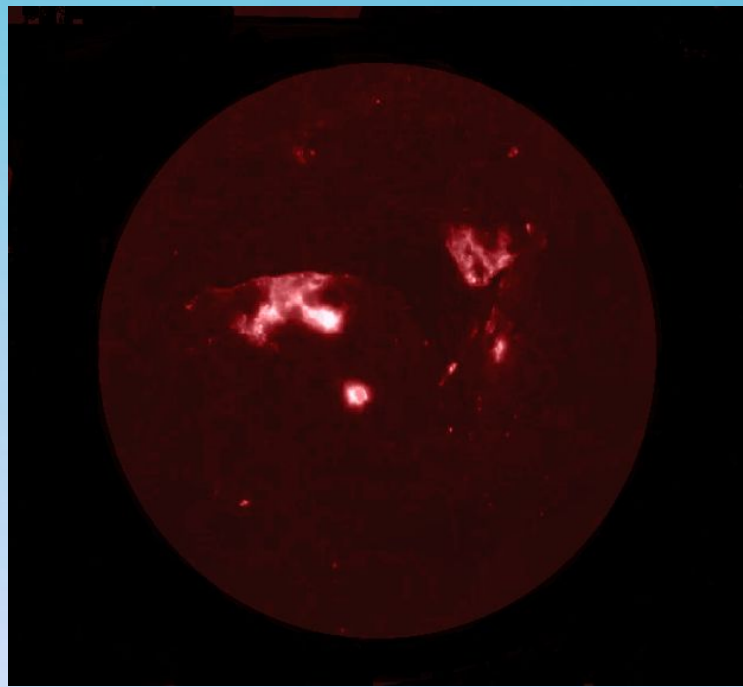


# Люминесцентный анализ мяса

Свежее мясо



Несвежее мясо

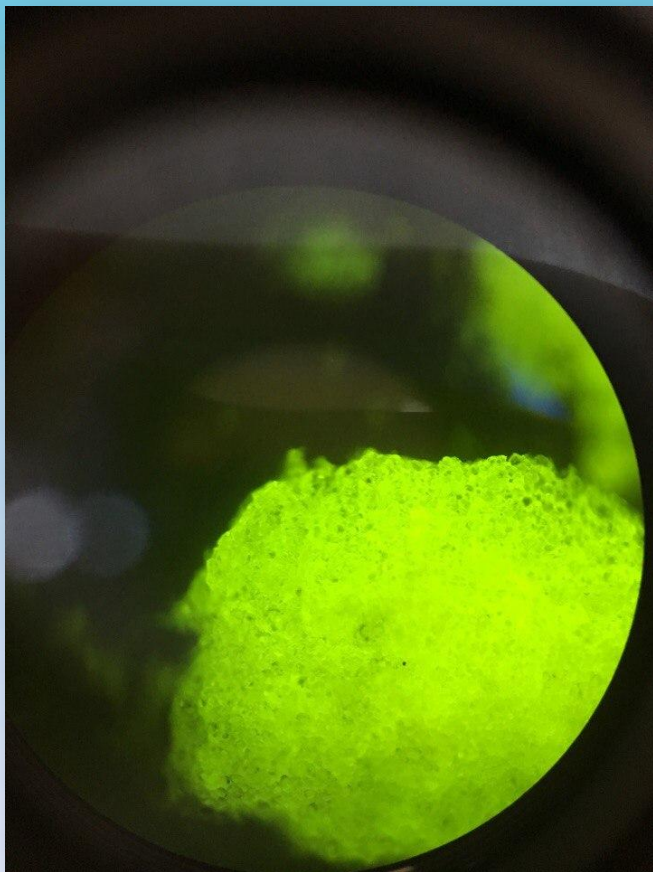


# Люминесцентный анализ картофеля Опыт №5

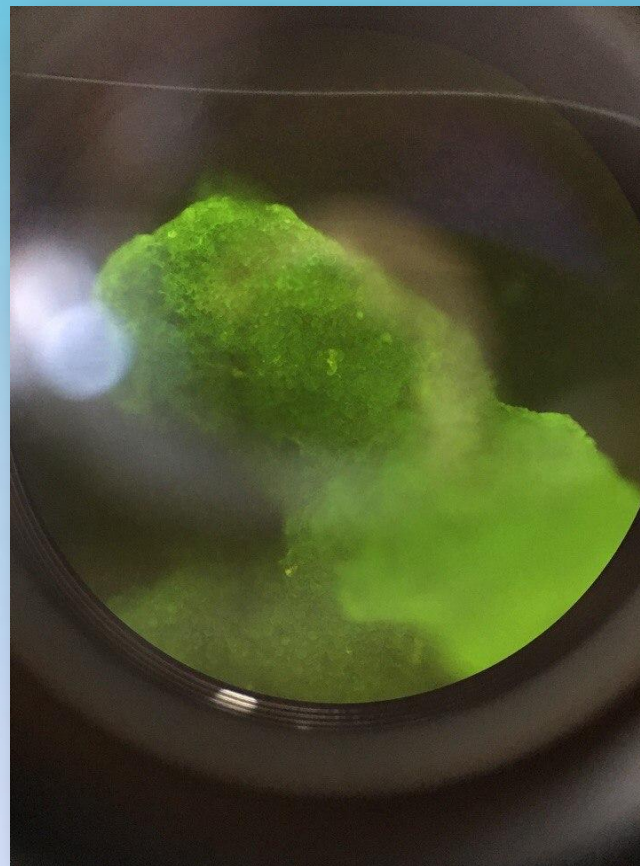


# Люминесцентный анализ картофеля

Свежий  
картофель



Позеленевший  
картофель



# Вывод

Учитывая эти факты, можно сделать только один вывод: питаться нужно исключительно свежими продуктами.



**СПАСИБО  
ЗА ВНИМАНИЕ!**

