

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.



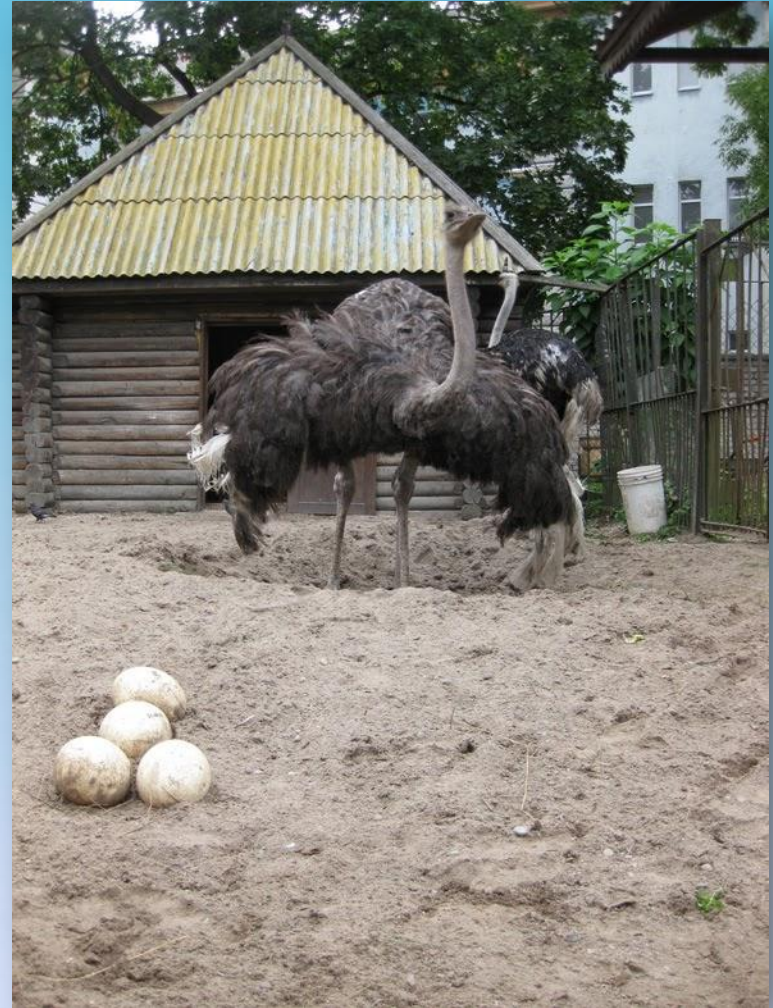
Люминесцентный анализ

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

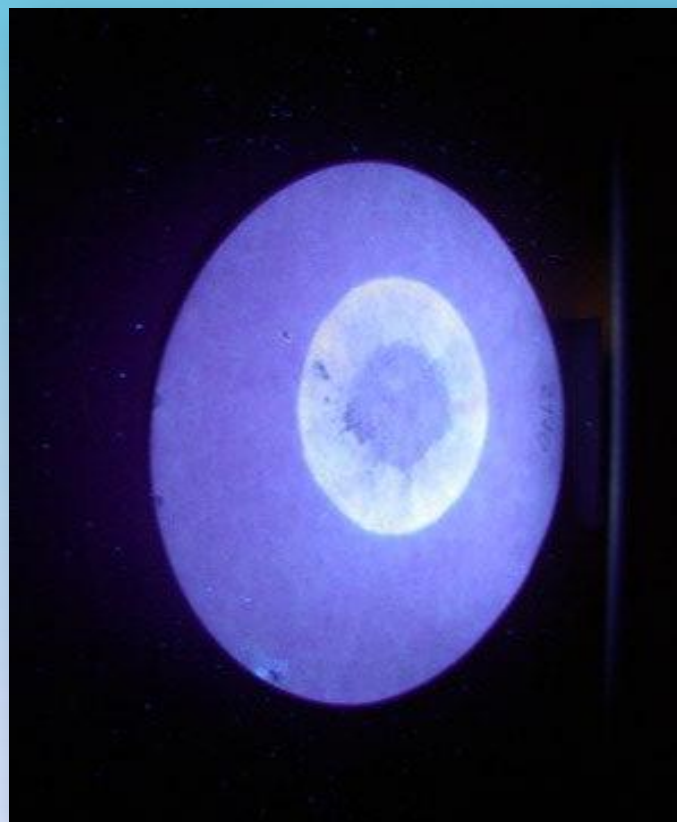


Люминесцентный анализ яйца

Свежее яйцо



Испорченное яйцо



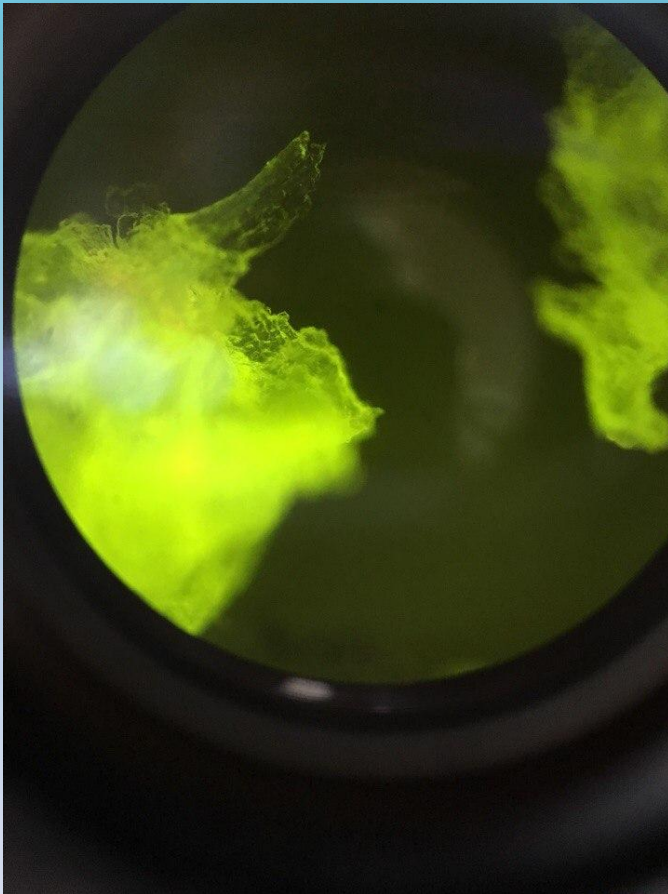
Люминесцентный анализ хлеба

Опыт №2

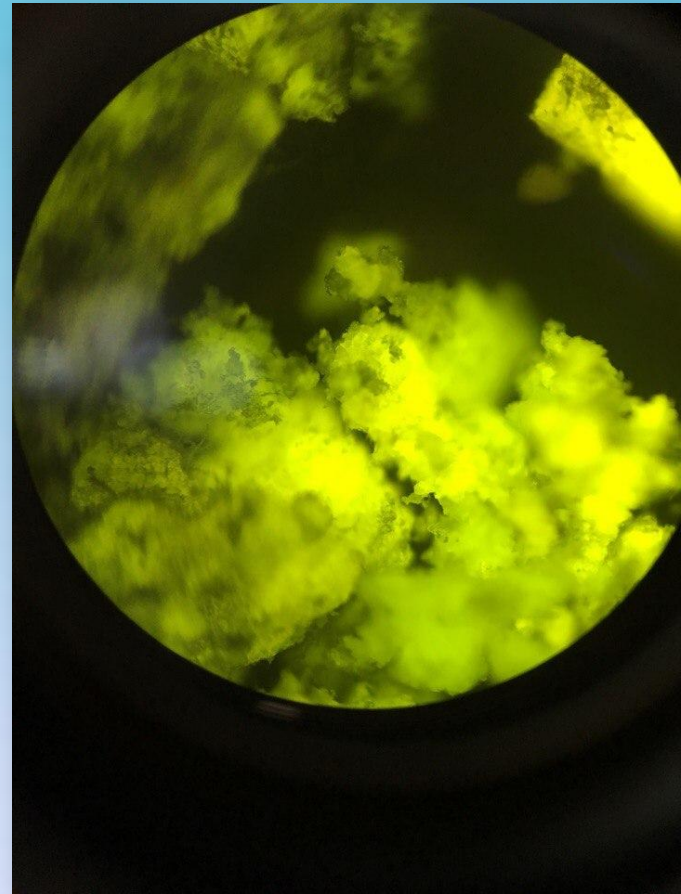


Люминесцентный анализ хлеба

Свежий хлеб



Хлеб с
плесенью



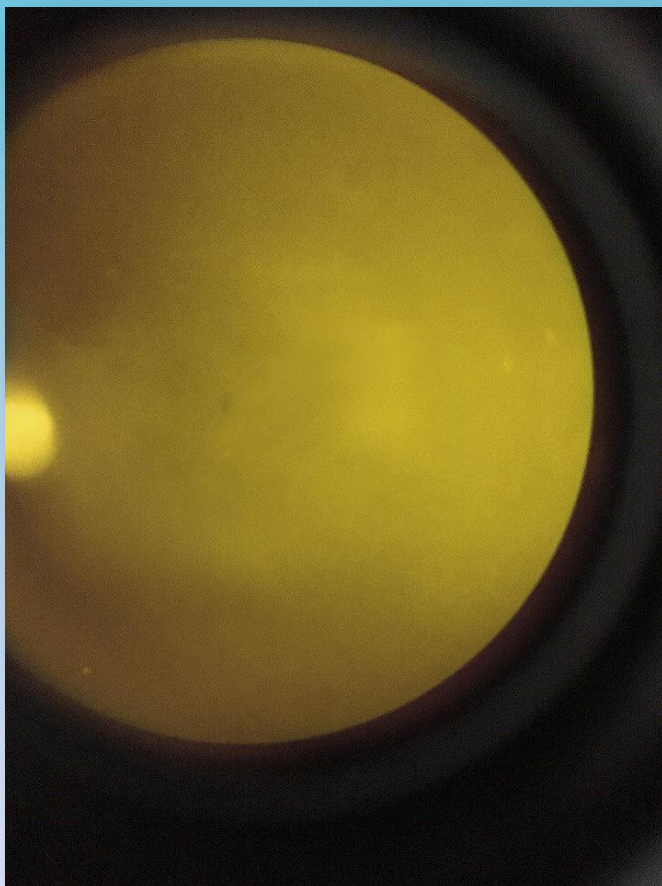
Люминесцентный анализ молока

Опыт №3

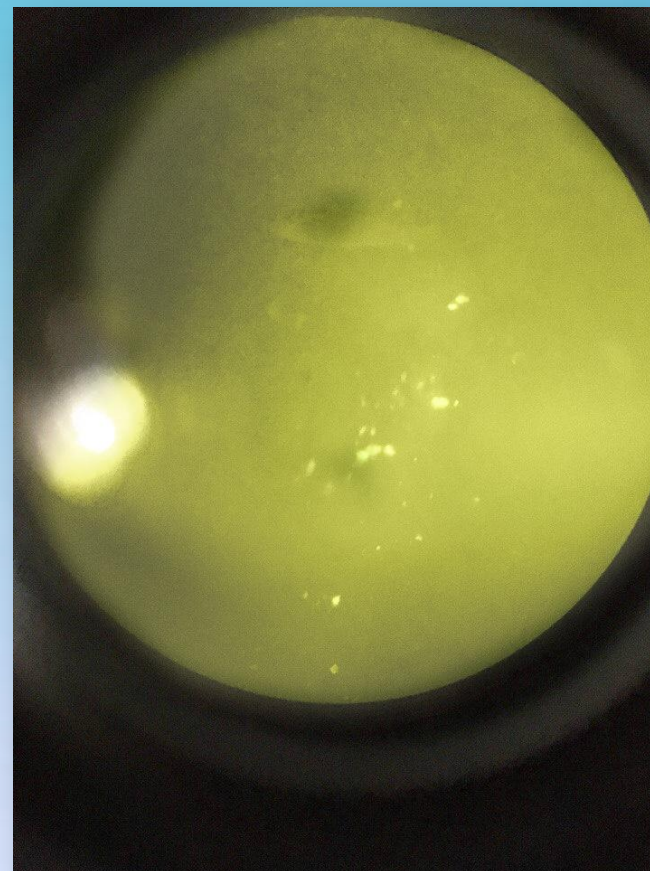


Люминесцентный анализ молока

Свежее молоко



Скисшее молоко



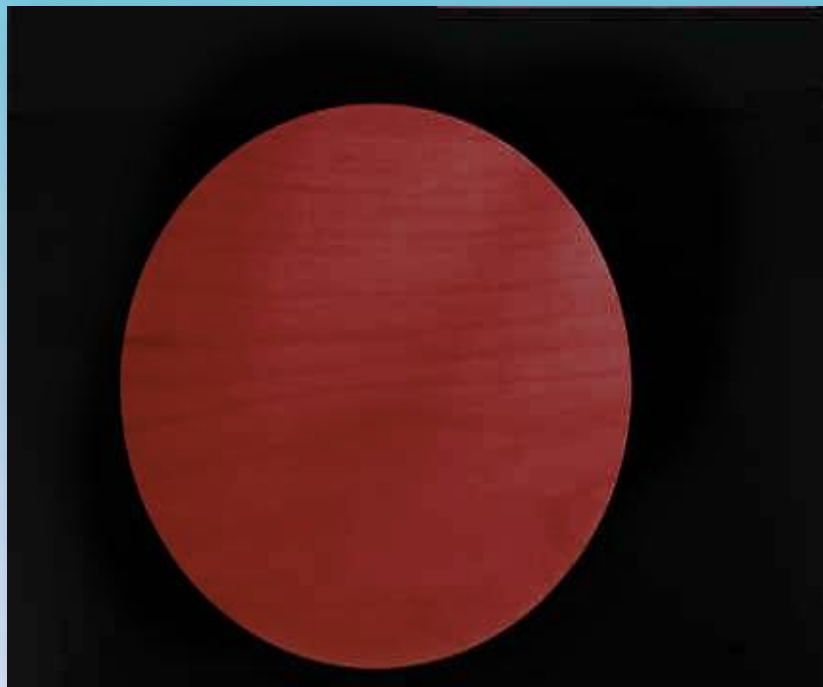
Люминесцентный анализ мяса

Опыт №4

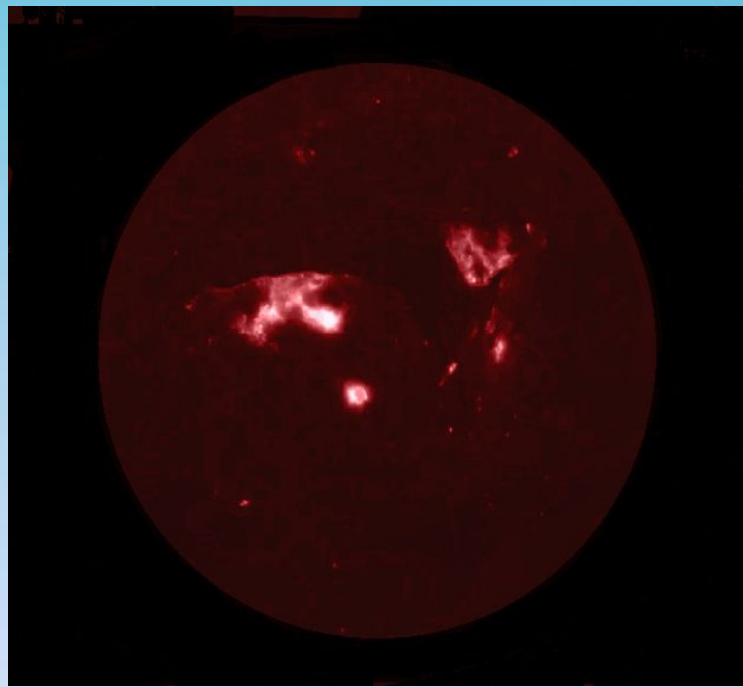


Люминесцентный анализ мяса

Свежее мясо



Несвежее мясо

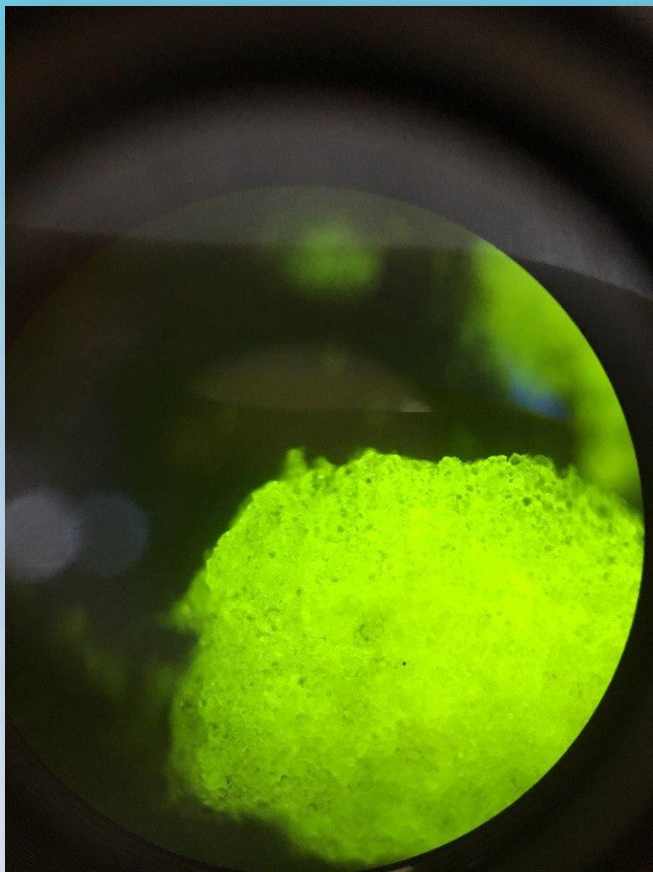


Люминесцентный анализ картофеля Опыт №5

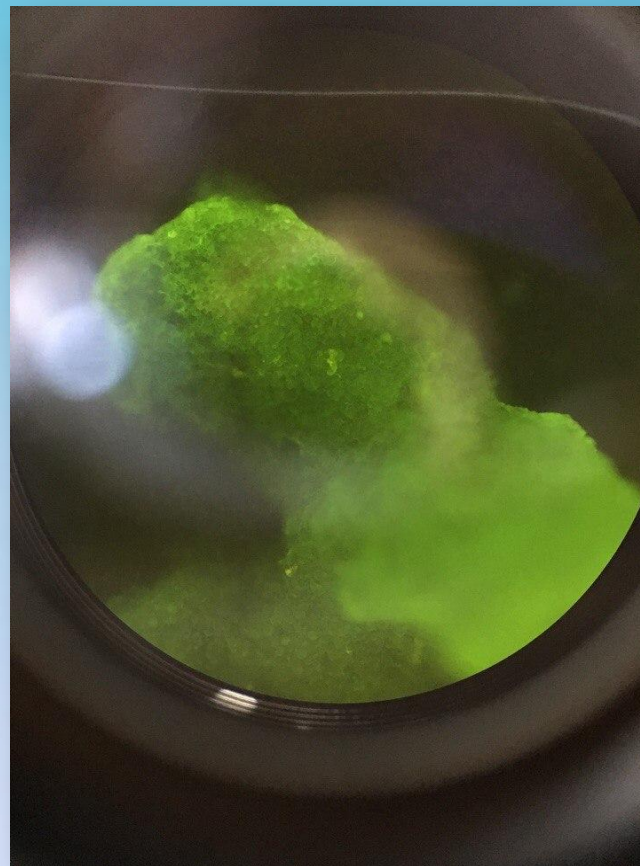


Люминесцентный анализ картофеля

Свежий
картофель



Позеленевший
картофель



Вывод

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



**СПАСИБО
ЗА ВНИМАНИЕ!**

