



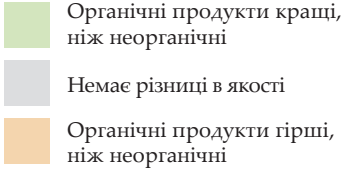



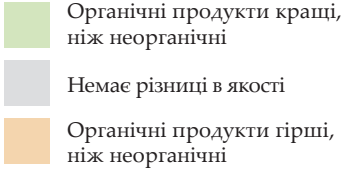






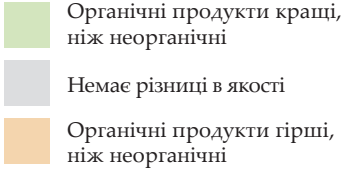




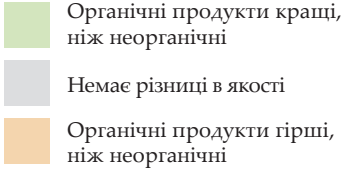




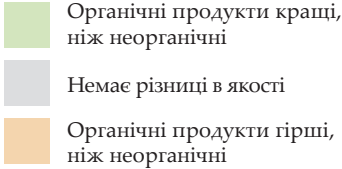








Порівняння органічних і неорганічних харчових продуктів на основі окремих показників якості та безпеки

Показники якості та безпеки – тенденції за даними досліджень 2011–2020 рр.

Показники	Тенденції					
Мінерали	① Загальний вміст 	④ Загальний вміст 	⑦ Загальний вміст 	⑥ Вміст йоду і селену 		
						
Білки	③ Загальний вміст 	⑥ Загальний вміст 	④ Загальний вміст 			
						
Вітаміни	② Вміст вітаміну С 	⑦ Вміст вітамінів А, С і Е 	⑥ Вміст α-токоферолу 	③ Вміст вітамінів А, С і Е 	① Загальний вміст 	④ Загальний вміст 
						
Фіто-нутрієнти	② Загальний вміст 	④ Вміст анти-оксидантів 	③ Вміст фенолів 	⑦ Вміст фенолів і анти-оксидантів 		
						
Ненасичені жирні кислоти	③ Вміст Омега-3 	⑥ Вміст Омега-3 	⑤ Вміст Омега-3 	⑥ Вміст лінолевої кислоти 		
						
Нітрати	④ Загальний вміст 	⑦ Загальний вміст 	① Hunter et al. (2011) ^[18] У цьому дослідженні було проаналізовано 33 окремих дослідження щодо відмінностей у вмісті вітамінів і мінералів у рослинних продуктах, вироблених органічним та неорганічним методами.			
Залишки пестицидів	③ Загальний вміст 	④ Загальний вміст 	② Brandt et al. (2011) ^[19] На основі 65 окремих досліджень, в даному дослідженні вивчався вплив органічної та неорганічної систем виробництва на вміст фітонутрієнтів і вітамінів у фруктах та овочах.			
	③ Smith-Spangler et al. (2012) ^[20] Автори даного дослідження проаналізували понад 240 окремих досліджень, щоб з'ясувати, чи органічні продукти корисніші для здоров'я, ніж неорганічні.					
Важкі метали	④ Вміст кадмія 	④ Barański et al. (2014) ^[21] У цьому метааналізі були вивчені результати 343 окремих досліджень щодо істотних відмінностей у вмісті важливих складових між органічними та неорганічними фруктами, овочами та зерновими культурами.				
	⑤ Średnicka-Tober et al. (2016) ^[15] У дослідженні порівнювалися результати 67 окремих досліджень інгредієнтів органічних та неорганічних м'ясних продуктів.					
Сенсорний профіль	⑦ Щільність, інтенсивність кольору 	⑥ Średnicka-Tober et al. (2016) ^[16] Автори вивчили 170 окремих досліджень щодо відмінностей у вмісті поживних речовин в органічному та неорганічному коров'ячому молоці.				
	⑦ Mditshwa et al. (2017) ^[14] У дослідженні узагальнено результати 9 метааналізів якості та інгредієнтів органічних і неорганічних фруктів.					

Переклад українською мовою виконано в рамках швейцарсько-української програми «Розвиток торгівлі з вищою доданою вартістю в органічному та молочному секторах України», що фінансується Швейцарською Конфедерацією та впроваджується Дослідним інститутом органічного сільського господарства (FiBL, Швейцарія) у партнерстві із SAFOSO AG (Швейцарія). Відповідальність за зміст цієї публікації несе виключно автор(и). Точка зору автора(ів) не обов'язково відображає точку зору SECO, FiBL, SAFOSO AG, www.qfpt.org.