

Мјерења подржавају глобални прехранбени систем

Свјетски дан метрологије обиљежава се 20. маја, у знак сјећања на потписивање Метарске конвенције 1875. године. Овај споразум представља основу за глобални кохерентни систем мјерења који подржава научна открића и иновације, индустријску производњу и међународну трговину, као и побољшање квалитета живота и заштиту глобалне животне средине.

Широм свијета, национални метролошки институти континуирано унапријеђују метрологију као науку о мјерењу, развијајући и потврђујући нове мјерне технике на захтјеваном нивоу софистицираности.

Тема Свјетског дана метрологије 2023. је **Мерења подржавају глобални прехранбени систем**. Ова тема је изабрана због све већих изазова климатских промена и глобалне дистрибуције хране у свијету чија је популација достигла 8 милијарди крајем 2022.

Омогућавање приступа сигурној и приступачној храни остаје један од главних изазова за владе широм свијета. То је и циљ фармера и произвођача хране који производе продају преко дистрибутера и малопродајних објеката до потрошача на међународном, националном и локалном нивоу.

Да би могли учествовати на међународном тржишту и имати приступ тржишту високовриједних производа, произвођачи морају доказати да задовољавају прехранбене стандарде. Осим тога, владе морају осигурати сигурност и поштену трговину, посебно на локалним тржиштима хране. Све ово је поткријепљено поузданим мјерењима количине и квалитета примарних и прерађених прехранбених производа.

Наш фокус за Свјетски дан метрологије 2023. је на многим изазовима мјерења који се морају ријешити да би глобални систем хране функционисао. На примјер:

- количина купљене и продате хране мјери се према њеној **маси** или **запремини**. Распон ових мјерења се креће од великих количина житарица и пшенице којима се тргује на међународном тржишту до брзих аутоматских мјерења како би се осигурало да је претходно упакована роба исправно означена;
- ефикасно складиштење и паковање хране зависи од тачне контроле **температуре** и **влажности** околине за њено складиштење;
- квалитет и аутентичност хране утврђује се мјерењем њеног **хемијског састава**. Ово укључује мјерења којима се гарантују наведени нивои витамина до мјерења **изотопског састава** како би се потврдило поријекло високовриједних намирница као што су мед или вино; и
- сигурност хране је осигурана пажљивим мјерењем како би се открило присуство **хемијске контаминације** као што су остаци пестицида и тешких метала или **биолошке контаминације** као што су микотоксини.

Препознато је да исцрпљивање природних ресурса и утицај климатских промјена представљају велике изазове глобалном систему исхране, тако да су циљеви свијет без глади и универзални приступ чистој води укључени међу циљеве одрживог развоја које су поставиле Уједињене Нације.