

# Пищевые добавки в кондитерской промышленности и их влияние на окружающую среду

ЦЕЛЬ ЯВЛЯЕТСЯ: ПРИОБРЕТЕНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКИХ ЗНАНИЙ И ПРАКТИЧЕСКИХ НАВЫКОВ ПО ПРИМЕНЕНИЮ ПИЩЕВЫХ И БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ДОБАВКАХ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ



# ИСТОРИЯ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК

- История пищевых добавок насчитывает не одно тысячелетие. С самых давних времен люди искали способы улучшить вкус пищи, ее запах и цвет, и для этого служили самые разные добавки, включая такие привычные нам вещества, как уксус, сахар, соль, а также некоторые природные красители. Например, в Древнем Риме для стабилизации вина использовали сернистую кислоту, а в восточных странах различные пряности.



# КЛАССИФИКАЦИЯ ДОБАВОК

E100 - E182	красители
E200 - E280	консерванты
E300 - E391	антиокислители, регуляторы кислотности
E400 - E481	стабилизаторы, эмульгаторы, загустители
E500 - E585	разные
E600 - E637	усилители вкуса и аромата
E700 - E899	запасные номера
E900 - E967	противопенные, глазирователи, улучшители муки, подсластители
E1100 - E1105	ферментные препараты

# ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПИЩЕВЫМ ДОБАВКАМ



- Основное требование, предъявляемое к пищевым добавкам - их безопасность при неограниченном сроке употребления данного продукта в реально возможном суточном количестве.

# БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ КОНДИТЕРСКИХ ДОБАВОК



- Пищевые добавки, спектр применения которых непрерывно расширяется, выполняют разнообразные функции в пищевых технологиях и продуктах питания. Использование добавок возможно только после проверки их безопасности

# КРАСИТЕЛИ И ИХ ВЛИЯНИЕ НА ОКР.СРЕДУ

- Синтетические органические красители широко применяют в пищевой промышленности для обеспечения цвета продуктов, таких как напитки, конфеты, десерты, кондитерские изделия, а также при получении некоторых лекарственных форм в фармацевтике



# БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ КОНДИТЕРСКОГО ПРОИЗВОДСТВА



- Безопасность пищевой продукции кондитерского производства регламентируется требованиями Федерального закона России, который устанавливает их применительно к кондитерским изделиям (мучным, сахарным, шоколадным и с применением какао-порошка).





