

Презентация на тему «Пищевые добавки.»



Учреждение: БПОУ ВО «ЧХТК»
Автор работы: Кудряшов Макар
Владимирович
Группа 22/17
Курс I

Цель исследования:

Изучение пищевых добавок в продуктах питания, их предназначение, и влияние на здоровье человека.

Задачи исследования:

Раскрыть значение некоторых пищевых добавок, применяемых в производстве.

Определить их потенциальную опасность для здоровья человека.

Изучить содержание пищевых добавок в наиболее популярных продуктах.

Пищевые добавки-

Пищевые добавки — это синтетические химические или натуральные вещества, которые самостоятельно не употребляются в пищу, а вводятся в продукты, чтобы придать им определенные качества например вкус , цвет , запах , консистенцию , внешний вид .

История применения консервантов и красителей насчитывает тысячелетия. Первоначально это были всем известные специи – соль, сахар, уксус. В качестве красителей выступали овощи и куркума. Благодаря им пища имела больший срок хранения. С развитием человек а развивались и пищевые добавки что позволило еще больше увеличить срок годности.

Классификация по номерам

Для классификации пищевых добавок в странах Евросоюза разработана система нумерации (действует с 1953 года). Каждая добавка имеет уникальный номер, начинающийся с буквы «Е». Система нумерации была доработана и принята для международной классификации.

E100 – и далее -красители;

E200 - и далее - консерванты;

E300 - и далее - антиокислители (антиоксиданты);

E400 - и далее - стабилизаторы консистенции;

E450 - и далее - эмульгаторы;

E300 - и далее - регуляторы кислотности, разрыхлители;

E600 - и далее - усилители вкуса и аромата;

E700 - **E800** - запасные индексы для другой возможной информации;

Мною были рассмотрены разные продукты питания и отслежены пищевые добавки, которые были добавлены производителем.



Практически во всех продуктах питания присутствуют пищевые добавки, которые по-разному влияют на организм человека.



*напитка «Coca-Cola»
входят различные
консерванты, (E – 211, E-951,
E-211)*



В состав колбасы «Молочная»

стабилизаторы (E450), регулятор
кислотности E451, загустители
(E417 E412 E415 E407a E466),
желирующий агент (E508),

Вывод:

Все изученные пищевые продукты содержат пищевые добавки: консерванты, ароматизаторы, усилители вкуса, антиокислители, загустители, эмульгаторы. Среди них встречаются и такие пищевые добавки, которые являются опасными, подозрительными и запрещёнными.

Необходимо использовать в пищу натуральные продукты, овощи, фрукты, а не принимать полуфабрикаты и продукты быстрого приготовления, сразу готовые к употреблению. Все изученные продукты имеют большой срок хранения. Тогда как натуральные продукты так долго невозможно хранить без добавления пищевых добавок.



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ