

СПб ГБ ПОУ «Академия индустрии красоты «ЛОКОН»

Презентация по биологии

Тема: «Пищевые добавки».

Выполнила студентка группы 1313
Галдина Маргарита

Преподаватель
Чиркина Галина Николаевна

2014г

Содержание:

- 1) Понятие пищевые добавки**
- 2) Зачем нужны пищевые добавки?**
- 3) Классификация по номерам**
- 4) Пищевые добавки Е и безопасность**
- 5) Запрещенные добавки**
- 6) Табл. Вредных пищевых добавок**
- 7) Вывод**



ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ-

— природные или искусственные вещества и их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях придания пищевым продуктам определенных свойств и сохранения качества пищевых продуктов.

Пищевые добавки — вещества, в нормальных условиях не используемые как пища или как типичные пищевые ингредиенты, которые в технологических целях добавляются в продукты питания в процессе производства, упаковки, транспортировки или хранения для придания им желаемых свойств.



ЗАЧЕМ НУЖНЫ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ?

- История применения консервантов и красителей насчитывает тысячелетия. Первоначально это были всем известные специи — **соль, сахар, уксус**. В качестве красителей выступали овощи и куркума.

С развитием химической и пищевой промышленности в наш обиход вошло великое множество синтетических заменителей, которые на этикетках продуктов обозначаются буквенные кодом Е.

Современные пищевые добавки выполняют две главные задачи:

- увеличивают срок хранения продуктов питания, что необходимо для их транспортировки в разные уголки земного шара;
- придают продуктам питания необходимые и приятные свойства — красивый цвет, привлекательный вкус и аромат, густую консистенцию.



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 **Кодекс Алиментариус**.

E100 - E182 - 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;



ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ Е И БЕЗОПАСНОСТЬ

- Как искусственные ингредиенты влияют на наше здоровье – вот главный вопрос, который волнует современных потребителей.

Существует целый список солидных международных и российских организаций, которые занимаются исследованием влияния пищевых добавок на организм человека.

В России государственный контроль за качеством пищевых добавок осуществляется органами Роспотребнадзора РФ. Безопасность их использования регламентируется документами Роспотребнадзора Минздрава России.

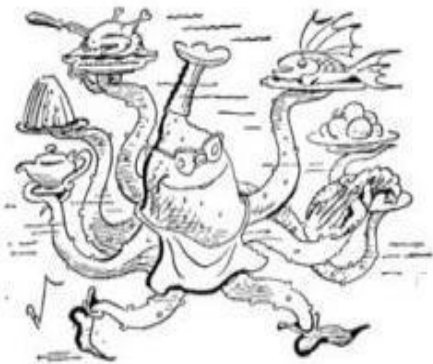


ЗАПРЕЩЁННЫЕ ДОБАВКИ:

— это добавки, достоверно приносящие вред организму.

ОПАСНЫЕ ПИЩЕВЫЕ E-ДОБАВКИ

информационно-справочное пособие



E121 — Цитрусовый красный 2 (**краситель**)

E123 — Красный амарант (**краситель**)

E128 — 03.09.2007. Красный 2G (**краситель**)

E216 — Пара-гидроксibenзойной кислоты пропиловый эфир, группа **парабенов** (**консервант**)

E217 — Пара-гидроксibenзойной кислоты пропилового эфира натриевая соль (**консервант**)

E240 — Формальдегид (**консервант**)



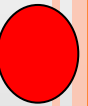
ТАБЛИЦА ВРЕДНЫХ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК

| ТАБЛИЦА ВРЕДНЫХ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК | | | | | | | | |
|--|------|------|-------|------|------|------|------|------|
| ОЧЕНЬ ОПАСНЫЕ | E123 | E510 | E513E | E527 | | | | |
| ОПАСНЫЕ | E102 | E110 | E120 | E124 | E127 | E129 | E155 | E180 |
| | E201 | E220 | E222 | E223 | E224 | E228 | E233 | E242 |
| | E400 | E401 | E402 | E403 | E404 | E405 | E501 | E502 |
| | E503 | E620 | E636 | E637 | | | | |
| КАНЦЕРОГЕННЫЕ | E131 | E142 | E153 | E210 | E212 | E213 | E214 | E215 |
| | E216 | E219 | E230 | E240 | E249 | E280 | E281 | E282 |
| | E283 | E310 | E954 | | | | | |
| РАССТРОЙСТВО ЖЕЛУДКА | E338 | E339 | E340 | E341 | E343 | E450 | E461 | E462 |
| | E463 | E465 | E466 | | | | | |
| КОЖНЫЕ ЗАБОЛЕВАНИЯ | E151 | E160 | E231 | E232 | E239 | E311 | E312 | E320 |
| | E907 | E951 | E1105 | | | | | |
| РАССТРОЙСТВО КИШЕЧНИКА | E154 | E626 | E627 | E628 | E629 | E630 | E631 | E632 |
| | E633 | E634 | E635 | | | | | |
| ДАВЛЕНИЕ | E154 | E250 | E252 | | | | | |
| ОПАСНЫЕ ДЛЯ ДЕТЕЙ | E270 | | | | | | | |
| ЗАПРЕЩЕННЫЕ | E103 | E105 | E111 | E121 | E123 | E125 | E126 | E130 |
| | E152 | E211 | E952 | | | | | |
| ПОДОЗРИТЕЛЬНЫЕ | E104 | E122 | E141 | E171 | E173 | E241 | E477 | |





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



В МАЙОНЕЗ Е-320 И Е-330,
СОДЕРЖАЩИЕСЯ В
ПРОВАНСАЛЕ ОЛИВКОВОМ И
MR.RICCO ИМЕЮТ
ТЕНДЕНЦИЮ К ПОЯВЛЕНИЮ
И РАЗВИТИЮ
ОНКОЛОГИЧЕСКИХ
ЗАБОЛЕВАНИЙ



В чипсах, как и в кетчупах много добавок. Чаще всего встречается глутамат натрия **Е-621** о котором мы рассказали при описании добавок в продуктах быстрого приготовления. Здесь, производители так же пишут полное название, надеюсь, на неграмотность населения.





В СОСТАВ **ГАЗИРОВАННЫХ НАПИТКОВ** ВХОДЯТ РАЗЛИЧНЫЕ КОНСЕРВАНТЫ, АРОМАТИЗАТОРЫ И КРАСИТЕЛИ, КОТОРЫЕ НЕБЛАГОПРИЯТНО ВЛИЯЮТ НА ЖЕЛУДОЧНО-КИШЕЧНЫЙ ТРАКТ.

Колбаса докторская «Экстра»

включают в себя пищевую добавку E 627, пищевая добавка вредная для здоровья



Необходимо использовать в пищу натуральные продукты, овощи, фрукты, а не принимать полуфабрикаты и продукты быстрого приготовления, сразу готовые к употреблению. Натуральные продукты так долго невозможно хранить без добавления пищевых добавок.



СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ:

- http://naturalika.ru/perechen_pischevyh_dobavok
,
http://prodobavki.com/modules.php?name=articles&article_id=65,
<http://appetissimo.ru/index.php/akademiya/2161-eeeeeee.html>.

