

Устный журнал «Мы в мире химии»

Тема: «Пища, которую мы едим».

**Девиз: «Химики это те, кто
действительно понимает мир!».**

Л.Полинг



Страница № 1.

- *Что нужно знать, когда готовишь пищу и покупаешь продукты.*



E - Значение

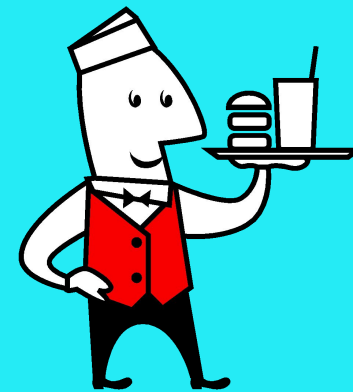
- **100-182. Красители.**
- **200-299. Консерванты.**
- **300-399. Антиокислители.**
- **400-499. Стабилизаторы.**
- **500-599. Эмульгаторы.**
- **600-699. Усилители вкуса и аромата.**
- **900-999. Пеногасители.**



**Колбаса бутербродная.
Производитель ОАО
«Мясокомбинат
Дубки»**

**E 250- консервант,
вызывает нарушение
давления;**

**E 450 – стабилизатор,
вызывает
расстройство
желудка, поражает
желудочно-кишечный
тракт.**



- **Напиток «Пепси»**
- **Производитель-(А) ООО «Пепси Интернешенел Боттлерс», г. Екатеринбург**
- **E 150 a – подозрительные пищевые добавки;**
- **E 338 – вызывает расстройство желудка.**



- **Сыр плавленый «Янтарный»**
- **E 450** – стабилизатор, вызывает расстройство желудка, поражает желудочно-кишечный тракт;
- **E 339** – антиокислитель, вызывает расстройство желудка, аллерген;
- **E 331** – антиокислитель, вреден для кожи, аллерген.



- **Жевательная резинка «Orbit»,**
- **ООО «Ригли», Санкт – Петербург**
- **Е 171, Е 322, Е 320 – вызывают болезни печени и почек.**



- **Куриный бульон «Maggi»**
- **Глутамат, инозинат гуанилат натрия – вызывают болезни желудочно-кишечного тракта;**
- **E 330 – особенно опасен, вызывает злокачественные опухоли.**

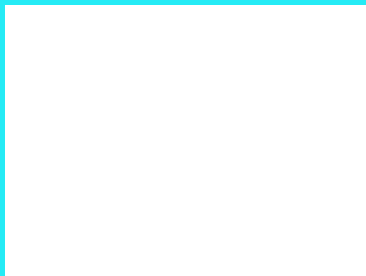


Страница № 2.

Практическое занятие.

- **Тема:** «**Пищевые добавки**».
- **Цель:** научиться расшифровывать коды пищевых добавок (с индексом E).
- **Задачи:** провести расшифровку кодов предложенных вам этикеток пищевых продуктов и сделать вывод о целесообразности применения данного продукта, учитывая их влияние на организм.





Страница третья.
«Вы нам писали...»
Отвечаем на письма наших
читателей.





Воспользуйтесь следующими советами:

- Нитраты хорошо растворимы в воде, поэтому: свёклу, кабачки, картофель, капусту, тыкву и др. перед приготовлением необходимо **нарезать кубиками и 2-3 раза залить водой**, выдерживая по 5-10 минут.
- Варка овощей, квашение, соление уменьшает содержание нитратов, а сушка, наоборот, повышает.





- Очищенный картофель лучше залить на сутки 1%-ной поваренной соли или аскорбиновой кислоты.



- ***У капусты необходимо снимать верхние кроющие листья и выбрасывать кочерыжку.***



**У свёклы и моркови нужно
отрезать верхнюю и
нижнюю часть
корнеплода.**



*Нужно очищать
огурец
от кожицы и
отрезать хвостик.*



Имейте в виду, что...

а) самое высокое содержание нитратов

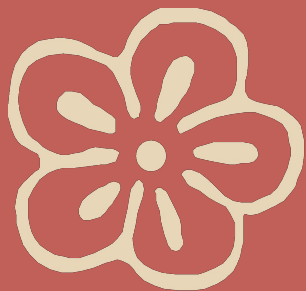
(в мг/кг) отмечается в:

- **свёкле (200-4500),**
- **капусте (600-3000),**
- **салате (400-2900),**
- **петрушке (1700-2500).**



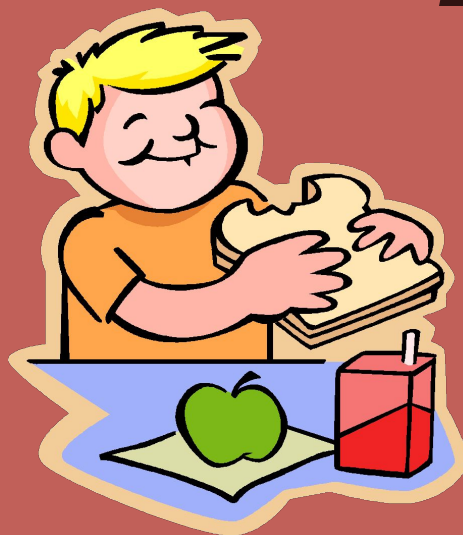


Страница четвёртая



«Здоровье дороже золота».

Шекспир.



Адрес редакции устного журнала:
с. Первомайское,
ул.Витаминная, № 6,02 * 10²³
наш телефон - C₆H₁₂O₆



Редакционная коллегия:
главный редактор – Солодко А.
журналист – Татарко И.,
редактор отдела писем – Башинов Р.,
редактор отдела ЗОЖ – Мнацаканов Д.,
зав. компьютерным отделом – Юсубалиева А.
консультант – Дукураева О.В.,
ведущие устного журнала:
Матвеева Т., Лапычев В.



**До свидания, до новых
встреч!**



**Презентация к устному журналу
на тему:
«Мы в мире химии.
Пища, которую мы едим».**

**Презентацию подготовила
учитель химии
МОУ СОШ с. Первомайское
Дукураева О.В.**