



Пищевые кислоты

Выполнила:

студентка Б-ТХ21

Шевелева П. К.

Пищевые кислоты — карбоновые кислоты, применяемые в пищевой промышленности в качестве консервирующих средств и для придания продуктам и блюдам приятного кисловатого вкуса.

- Аскорбиновая
- Уксусная
- Винная
- Фумаровая
- Глюконовая
- Яблочная
- Лимонная
- Щавелевая
- Молочная
- Муравьиная
- Ортофосфорная

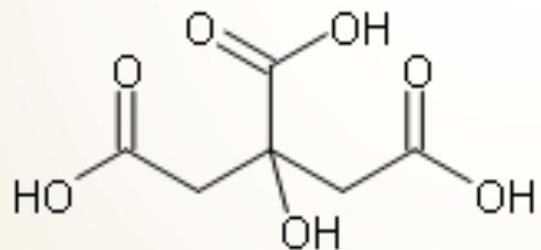


Пищевые кислоты фруктов, ягод, овощей

Растительный объект	Основные кислоты
Абрикосы	Яблочная, лимонная
Апельсины	Лимонная, яблочная, щавелевая
Бананы	Яблочная, лимонная, винная
Виноград	Яблочная, винная, лимонная, щавелевая
Вишня	Яблочная, лимонная, винная, янтарная, глицериновая, гликолевая, хинная
Груши	Яблочная, лимонная, винная
Клубника	Лимонная, яблочная, шикимовая, янтарная, аспаргиновая, гликолевая
Крыжовник	Лимонная, яблочная, шикимовая, хинная
Лимон	Лимонная, яблочная, винная, щавелевая
Смородина	Лимонная, яблочная, винная, янтарная
Яблоки	Яблочная, хинная, пировиноградная, фумаровая, молочная, лимонная
Картофель	Яблочная, лимонная, щавелевая, фосфорная
Морковь	Яблочная, лимонная, янтарная, фосфорная
Помидоры	Лимонная, яблочная, щавелевая, гликолевая, соляная, серная, фумаровая, галактуринозная
Ревень	Яблочная, лимонная, щавелевая
Грибы	Кетостеариновая, фумаровая, аллантииновая

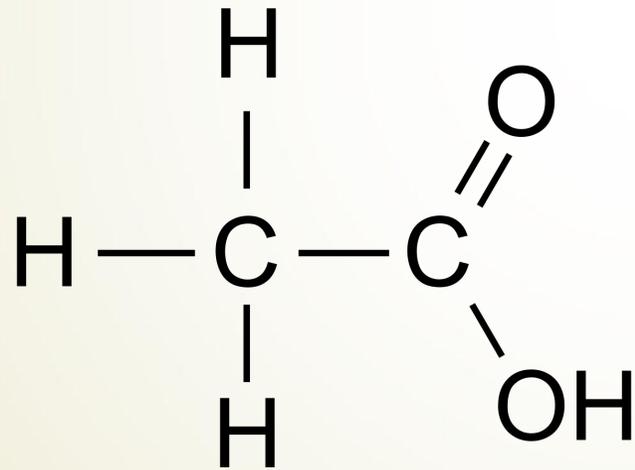
Лимонная кислота

Одна из самых распространенных добавок в пищевой промышленности. Промышленное название - Е 330. Благодаря ярко выраженным антиокислительным свойствам, добавка получила широкое распространение в производстве пищевых продуктов. При неосторожном обращении эта пищевая кислота может вызвать ожог слизистых оболочек, кожи или дыхательных путей.



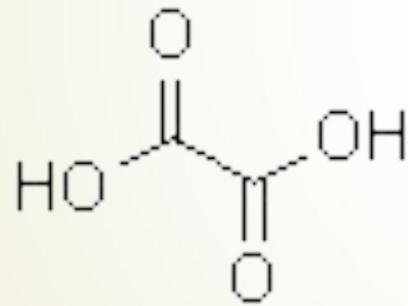
Уксусная кислота

В пищевой промышленности уксусная кислота имеет индекс E 260 и используется для приготовления маринадов и консервации. Уксусная кислота бывает разных концентраций. Наиболее распространенные виды – 80 % эссенция и 3–9 % столовый уксус.



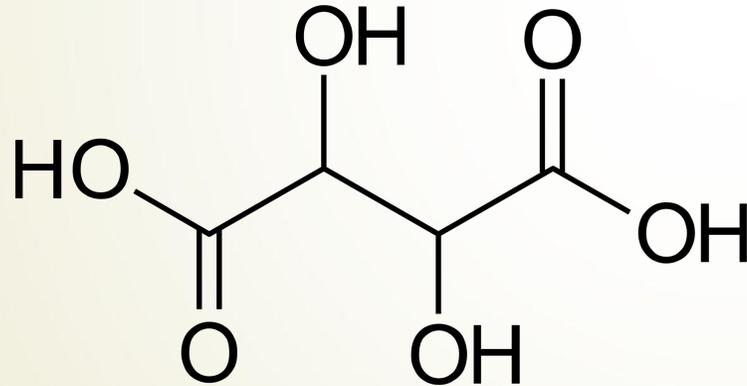
Щавелевая кислота

Безобидная, если судить по названию, щавелевая кислота на самом деле — токсичное вещество, используемое в металлургии, химической и деревоперерабатывающей промышленности, бытовой химии и косметологии.



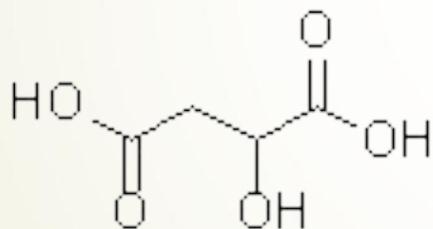
Виннокаменная кислота

Виннокаменная или винная кислота — вещество, содержащееся во фруктах и ягодах. Винная кислота является безопасной для человека добавкой. Она обладает высокими антиокислительными свойствами. Название E 334.



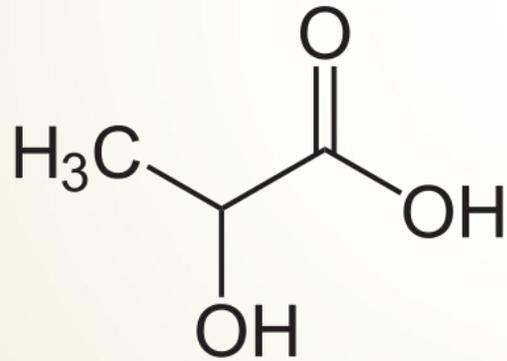
Яблочная кислота

Яблочная (оксиянтарная) кислота или пищевая добавка Е 296. Это вещество добывается путем сбразивания свежесжатого сока различных ягодно-плодовых культур. Употребление яблочной кислоты способствует улучшению работы желудочно-кишечного тракта, ускорению обмена веществ, заживлению ран, снятию усталости.



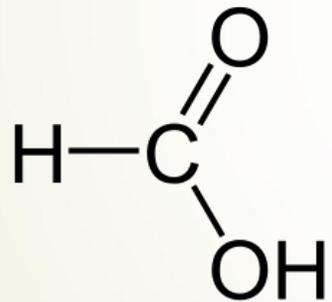
Молочная кислота

Молочную кислоту или добавку-консервант Е 270 получают при помощи молочнокислой ферментации. Ее образуют грамположительные микроаэрофильные или анаэробные лактобактерии из молочного сахара. В организме человека молочная кислота образуется при распаде глюкозы во время повышенных нагрузок и вызывает мышечные боли.



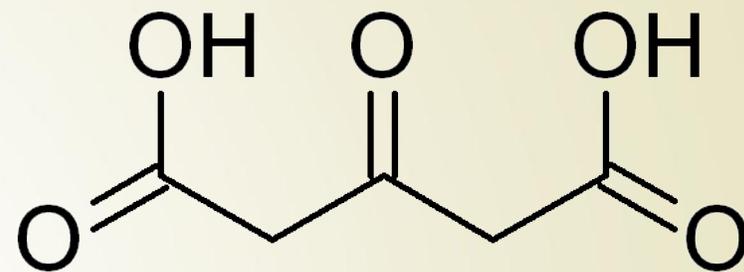
Муравьиная кислота

Впервые она была открыта и описана в 1671 году. Муравьиная кислота, известная в пищевой промышленности как добавка Е 236, используется при производстве консервированных овощей, безалкогольных напитков, соков и пюре.



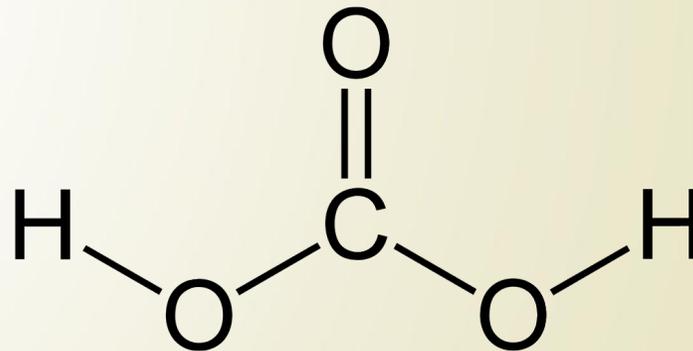
Триоксиглутаровая кислота

Плохо растворяется в воде, что ограничивает ее применение в пищевой промышленности. Этой кислотой подкисляют начинки для карамели.



Угольная кислота

Сжиженный углекислый газ используется для газирования напитков. Использование угольной кислоты придает напиткам приятный жгучий вкус и шипучесть.





Спасибо за внимание!

