



ХАРЧОВІ ДОБАВКИ

Студент I курсу Донець Володимир Олегович



- ▶ **Харчові добавки** — це природні сполуки або хімічні речовини, які самотійно, зазвичай, не споживаються, але у обмежених кількостях спеціально вводяться до складу інших продуктів харчування. У різних країнах у виробництві продуктів харчування використовується понад 500 **харчових добавок**. **Добавки** розробляються мікробіологами та хіміками, потім тестуються протягом декількох місяців або, навіть, і років. Якщо тести успішно пройдені, то контролююча організація країни, де була розроблена **добавка**, рекомендує її до широкого застосування.



ІСТОРІЯ ВИНИКНЕННЯ

Історія застосування **харчових добавок** нараховує декілька тисячоліть (перець, мускатний горіх, гвоздика, мед, кориця, оцтова кислота, поварена сіль, тощо). Проте, тільки у 20 столітті, зокрема, у другій половині, **харчові добавки** заволоділи масовою увагою та зайняли стійке положення у харчовій промисловості як найважливіші харчові мікроінгредієнти. Широке поширення **харчових добавок** почало вимагати введення їх класифікації, гігієнічної регламентації, розробки технології отримання та застосування.



У ЧОМУ Ж ПОЛЯГАЮТЬ ФУНКЦІЇ ХАРЧОВИХ ДОБАВОК?

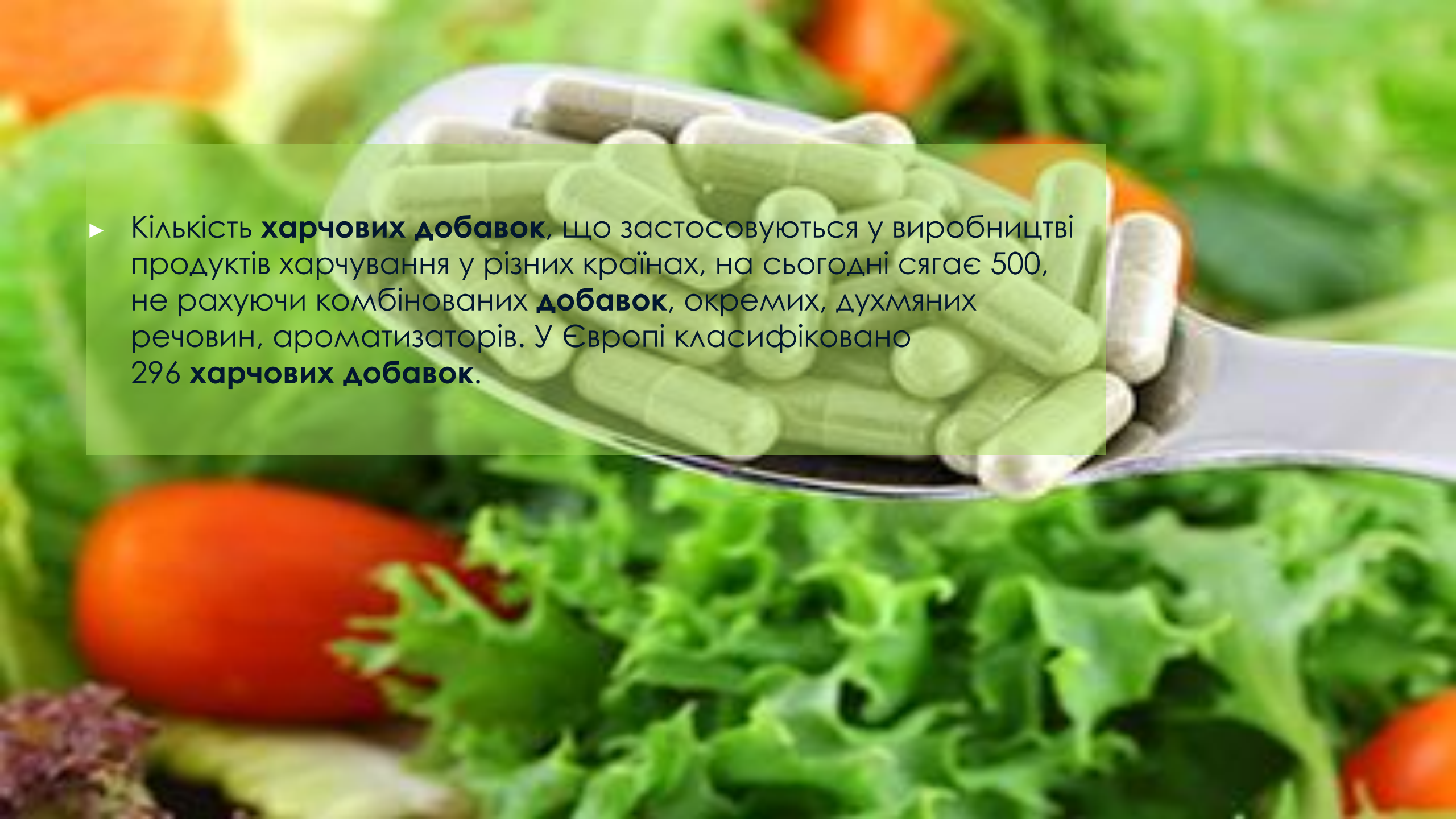
Вони:

- Регулюють вологість продуктів.
- Подрібнюють.
- Розпушують.
- Емульгують.
- Ущільнюють.
- Відбілюють.
- Глазують.
- Окиснюють.
- Охолоджують
- Консервують.



- ▶ Індекс “Е” спеціалісти асоціюють як зі словом “Європа”, так і зі словами “essbar”, “edible”, що у перекладі із німецької та англійської мов, відповідно, означає “їстівний”. Індекс “Е” у поєднанні із тризначним номером є синонімом складної назви конкретної сполуки, що є **харчовою добавкою**. Надання певній речовині статусу **харчової добавки** та тризначного ідентифікаційного номеру із індексом “Е” має чітке тлумачення, що передбачає, що:
- ▶ Дана хімічна речовина є перевіреною на безпечність.
- ▶ Речовина може бути застосована (рекомендована) у межах її встановленої безпечності та технологічної необхідності при умові, що застосування **добавки** не введе споживача у оману відносно типу та складу продукту харчування, до складу якого входить **харчова добавка**.
- ▶ Для речовини встановлено критерії чистоти, обов'язкові для забезпечення певного рівня якості продуктів харчування.



- 
- Кількість **харчових добавок**, що застосовуються у виробництві продуктів харчування у різних країнах, на сьогодні сягає 500, не рахуючи комбінованих **добавок**, окремих, духмяних речовин, ароматизаторів. У Європі класифіковано 296 **харчових добавок**.

▶ З метою класифікації **харчових добавок** у країнах Євросоюзу розроблена система нумерації. Кожна **харчовадобавка** має свій унікальний номер, що починається із букви "Е". Система нумерації була допрацьована та прийнята для міжнародної класифікації "Codex Alimentarius".

▶ **E100-E199: барвники**

▶ **E200-E299: консерванти.**

▶ **E300-E399: антиоксиданти (антиокисники)**

▶ **E400-E499: стабілізатори, загусники**

▶ **E 500-599: емульгатори**

▶ **E600-E699: підсилювачі смаку та аромату**

▶ **E900-999: антифламінги, піногасники, глазуруючі речовини**

▶ **E1000-далі: глазуруючі речовини, підсолоджувачі, розпушувачі, регулятори кислотності та інші.**

▶ **E1100-E1105: ферменти, біологічні каталізатори**

▶ **E1400-E1450: модифіковані крохмали**

▶ **E1510-E1520: хімічні розчинники.**

▶ **E700-E800: антибіотики**

НЕГАТИВНИЙ ВПЛИВ ДЕЯКИХ ХАРЧОВИХ ДОБАВОК

- ▶ E103, E105, E121, E123, E125, E126, E130, E131, E142, E153 — барвники. Входять до складу солодких газованих напоїв, льодяників, кольоровому морозиві. Можуть сприяти утворенню злоякісних пухлин.
- ▶ E171-E173 — барвники. Входять до складу солодких газованих напоїв, льодяників, кольоровому морозиві. Можуть бути причиною хвороб нирок та печінки.
- ▶ E210, E211, E213-E217, E240 — консерванти. Входять до складу різноманітних консервів: гриби та овочі, варення, соки та компоти. Можуть сприяти утворенню злоякісних пухлин.
- ▶ E221-E226 — консерванти. Містяться у консервах. Можуть викликати захворювання травного тракту.
- ▶ E230-E232, E239 — консерванти. Входять до складу консервів. Можливими наслідками є різноманітні алергічні реакції.
- ▶ E311-E313 — антиоксиданти. Входять до складу йогуртів, кисломолочних продуктів, ковбасних виробів, вершкового масла, шоколаду. Можуть стати причиною захворювань травного тракту.
- ▶ E407, E447, E450 — стабілізатори та загусники. Входять до складу варення, джему, згущеного молока, шоколадного сиру. Можуть стати причиною захворювань нирок та печінки.
- ▶ E461-E446 — стабілізатори та загусники. Входять до складу варення, джему, згущеного молока, шоколадного сиру. Можуть стати причиною хвороб травного тракту.
- ▶ E924a, E924b — піногасники. Входять до складу газованих напоїв. Можуть сприяти утворенню злоякісних пухлин.



ДЯКУЮ ЗА
УВАГУ