

# ИССЛЕДОВАНИЕ КАЧЕСТВЕННОГО СОСТАВА КРАСИТЕЛЕЙ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ

Составила студентка 111 группы  
Вологодской ГМХА  
Щербинина Евгения  
Проверила И.С. Полянская

# Актуальность

Молочная промышленность - наиболее крупная и постоянно развивающаяся отрасль пищевой промышленности. В настоящее время спектр предлагаемых на рынке продуктов переработки молока очень широк. Разнообразие ассортимента молочных продуктов достигается путем использования различных технологий, а также введением в них ягодных и фруктовых наполнителей. Как известно, для подкрашивания молочных, молочнокислых и масложировых продуктов разрешено использование только натуральных пищевых красителей

# Пищевые красители



Натуральные



Синтетические



# Синтетические







**E 104**



**E 142**



**E  
110**

# Тартразин Е 102



Пенсо 124







Натуральные





# Амарант-Е123



**E 106 c**



# При производстве мороженого

A B  
D C  
E  
P



E162

E163

E160a

E160b

# Запрещенные пищевые красители

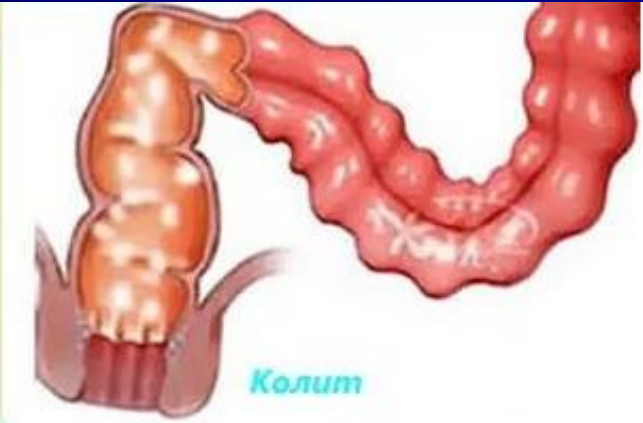
Название	Индексы
Аллергены	E 131, E 141, E 215–218, E 239
Канцерогены	E 131, E 142, E 153, E 210-216, E 219, E 230, E 230–232, E 240, E 249, E 252, E 280-283, E 330, E 442, E 954
Дистрофогены	E 121, E 123



# Влияние на организм человека











**Спасибо за внимание!**