

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

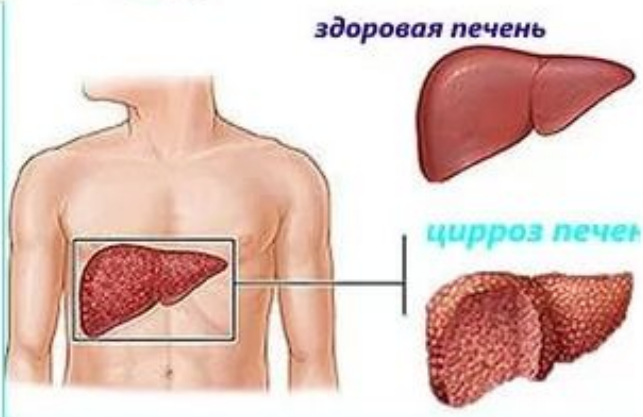
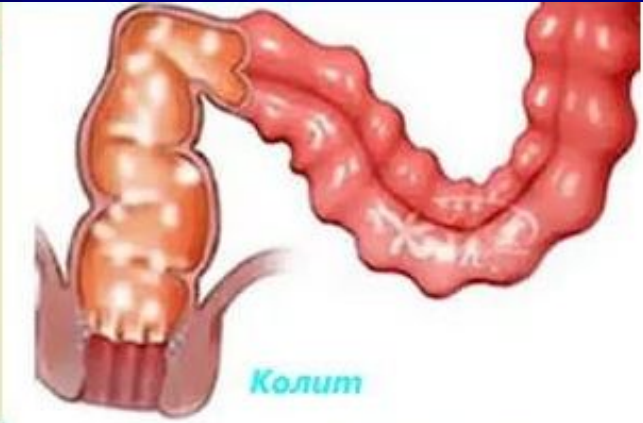
E160b

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!