

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КЕМЕРОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СИБИРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Специальность 20.02.02 Защита в чрезвычайных ситуациях

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ

по дисциплине:

«ХИМИЯ»

По теме:

«Создание памятки на тему «Пищевые добавки»»

Студент Воронцов Николай Максимович

Руководитель проекта Луканова Елена Владимировна

Кемерово 2020

Актуальность проекта:

данной темы состоит в том, что в настоящее время практически все продукты имеют пищевые добавки, среди которых могут быть запрещенные или наносящие вред организму.

Объект исследования: пищевые добавки.

Предмет исследования: состав, указанный на упаковках.

Цель:

Выяснить вопрос, могут ли в продуктах питания из розничной сети находиться вредные пищевые добавки и рассмотреть возможность их замены в некоторых продуктах. Выяснить насколько качественной является продукция, которую предоставляют конечному потребителю производители.

Задачи:

1. Изучить литературу по данной теме;
2. Исследовать ассортимент современных продуктов питания с использованием химических добавок;
3. Выяснить, могут ли продукты из розничной сети содержать вредные пищевые добавки;
4. Провести анкетирование
5. Решить вопрос, можно ли заменить некоторые пищевые добавки;
6. Выполнить практическую часть.
7. Создать памятку

Пищевые добавки

Это вещества, добавляемые в технологических целях в пищевые продукты в процессе производства, упаковки, транспортировки или хранения для придания им желаемых свойств, например, определённого аромата (ароматизаторы), цвета (красители), длительности хранения (консерванты), вкуса, консистенции и так далее



Разновидности пищевых добавок

Консерванты: угнетающие размножение микроорганизмов в продуктах питания. При этом данные добавки защищают продукты от появления плесени, неприятного запаха и вкуса, а также от образования вредных токсинов, образующихся в результате жизнедеятельности микроорганизмов.

Усилитель вкуса: предназначены для усиления или модификации природного вкуса

Подсластители: предназначены для придания пищевым продуктам сладкого вкуса.

Ароматизаторы: предназначенные для придания пищевым продуктам аромата



Съедобное несъедобное

Вредные для здоровья добавки содержатся в продуктах, которые большинство украинцев употребляют каждый день

Аллергены

Карамель, сиропы, ликеры, мороженое, льдавый лёд, напитки из фруктовых соков, рыбные консервы, маргарин, майонез, масло

E131, E132, E160b, E210, E214, E217, E230, E231, E232, E239, E311 – E313



E110, E171 – E173, E220, E302, E320 – E322, E510, E518



Влияют на печень и почки

Консервы, свежие или замороженные ракообразные, мясные и рыбные консервы, колбасные изделия

Раздражают кишечник

Консервированные и сушёные фрукты, повидло, конфеты, уксус, вина, напитки из концентратов фруктовых соков

E220 – E224



Влияет на развитие плода

Содержится в экзотических фруктах (применяется для сохранения внешнего вида во время длительной транспортировки из дальних стран)

E233



E320

Влияет на уровень холестерина в крови

Маргарин, желатиновая резина



Вызывает мигрени

Сухарики, чипсы



E129

Вызывает гиперактивность и синдром дефицита внимания у детей

Желтый, краситель

E102, E104, E107, E122 – E124, E155, E211 – E214, E217, E221 – E227



Нежелательны астматикам

Сладости, сиропы, напитки, мороженое с кремом, карамель, маршмеллоу, повидло, конфеты, уксус, вина, напитки из концентратов фруктовых соков, сушёные грибы, обработка собранного винограда, мука и картофельные хлопья (чипсы)

E230 – E232



Приводят к заболеваниям кожи

Содержится в консервах любого вида

Вызывают расстройство пищеварения

Газированные безалкогольные напитки типа колы, жевательные резинки, мороженое, майонез, пудинги, карамель, конфеты, порошковое и концентрированное молоко, картофельная мука, полуфабрикаты для пудингов

E338 – E341, E407, E450, E461, E463, E465, E466



* В опросе участвовало 400 жителей городов-миллионников в возрасте 18–35 лет