

ГПОУ «Краснокаменский медицинский колледж»

# ХИМИЯ ∞ ЕДА

ВСРС 14



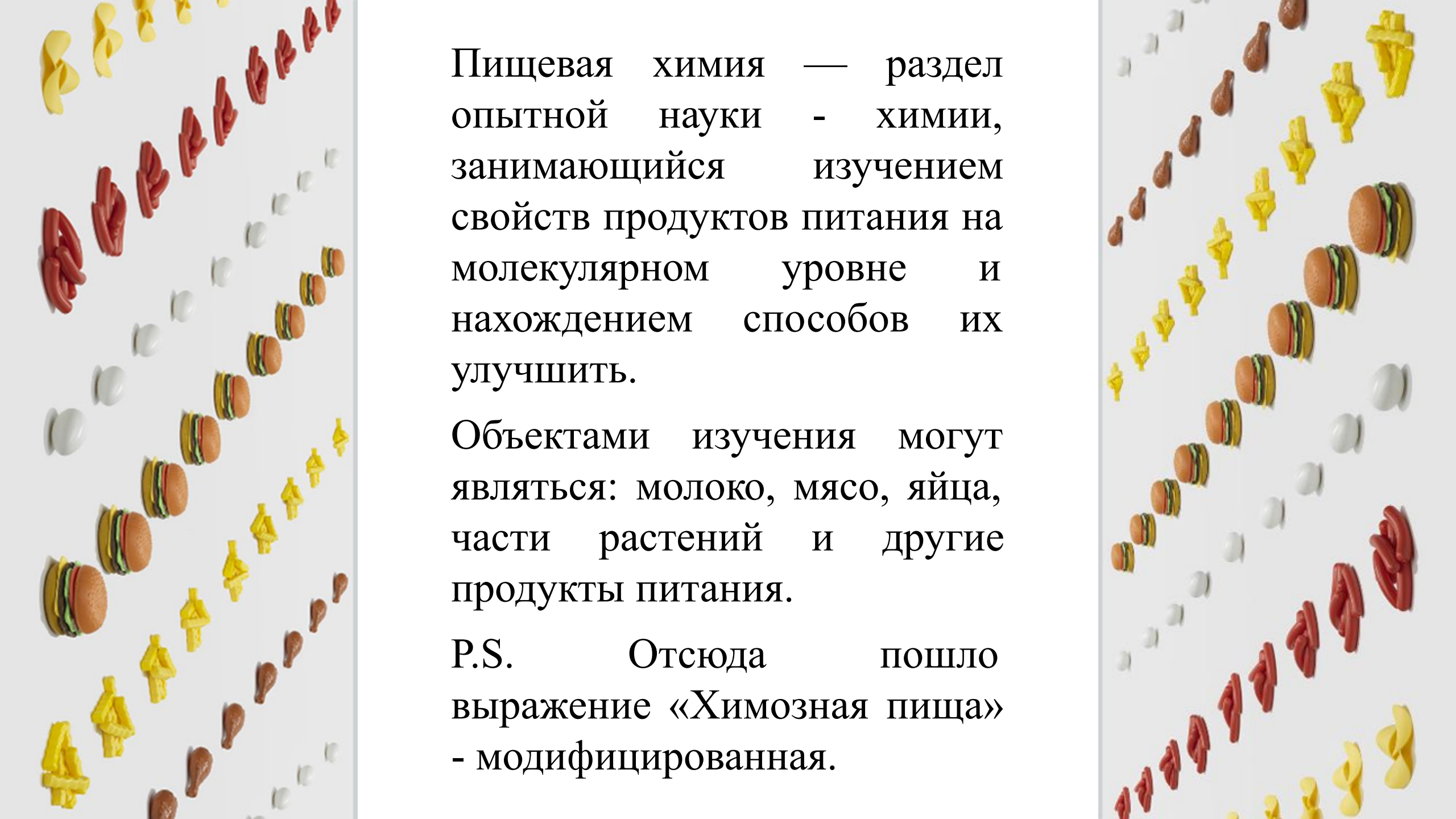
Выполнили студенты

302 группы

Плосков Марк Евгеньевич

Нестеренко Ирина Максимовна





Пищевая химия — раздел опытной науки - химии, занимающийся изучением свойств продуктов питания на молекулярном уровне и нахождением способов их улучшить.

Объектами изучения могут являться: молоко, мясо, яйца, части растений и другие продукты питания.

P.S. Отсюда пошло выражение «Химозная пища» - модифицированная.

# ЗАДАЧИ ПИЩЕВОЙ ХИМИИ

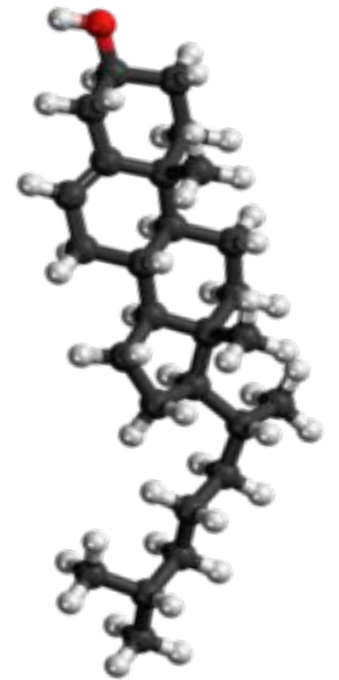


Теоретические:

1. изучение свойств отдельных компонентов пищи;
2. определение характера взаимодействия химических веществ, входящих в состав пищи, друг с другом;
3. изучение влияния отдельных веществ на человека.

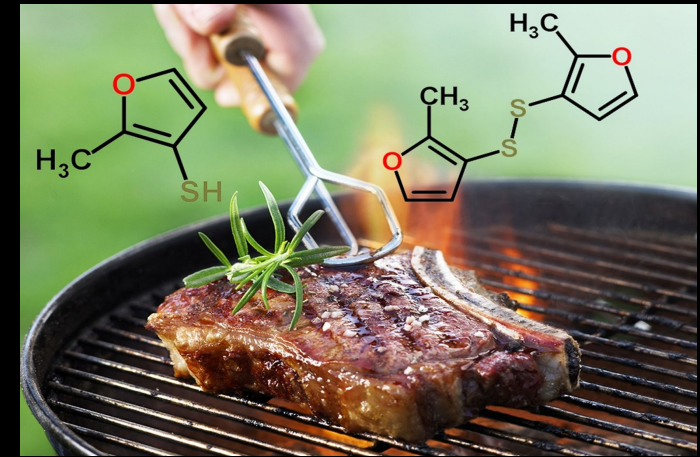
Практические:

1. разработка методов исследования;
2. улучшение вкусовых, ароматных, цветовых, структурных и ценностных качеств продуктов питания;
3. увеличение сроков хранения;
4. создание новых видов питания.





# ХИМИЯ ЗАПАХА



Запахи еды очень разнообразны и могут вызываться большим количеством классов веществ.

Основные из них:

Производные бензола: ментол (запах мяты), ванилин (запах ванили), эвгенол (запах гвоздики, корицы и др. специй), зингерон (запах имбиря)

Гетероциклы и производные: пиразины (запах гари), фурфурол (запах миндаля).

Тиосоединения: аллицин (запах чеснока).

Терпены: цитраль (запах лимона), D-лимонен (запах апельсина, мандарина).

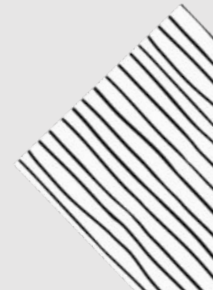


# ПИЩЕВАЯ ИНЖЕНЕРИЯ



## Пищевые добавки:

Химия пищевых добавок контролирует ввод их в продовольственные изделия для улучшения технологии производства, а также строения и органолептических свойств. К числу таких добавок принадлежат:

- ✓ консерванты
  - ✓ антиоксиданты
  - ✓ окислители
  - ✓ эмульгаторы
  - ✓ стабилизаторы
  - ✓ красители
  - ✓ вкусовые вещества и ароматизаторы
  - ✓ интенсификаторы вкуса и запаха
  - ✓ витамины
  - ✓ микроэлементы
  - ✓ аминокислоты
  - ✓ пряности
- 

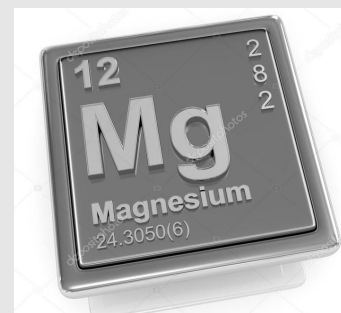
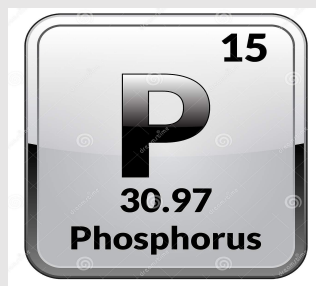
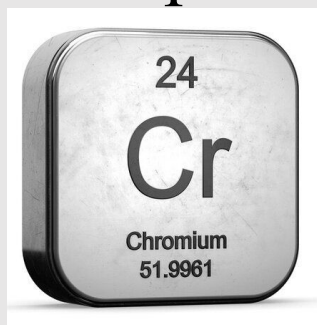
# ИСКУССТВЕННАЯ ПИЩА



# ВНИМАНИЕ! ОРГАНИЗМ СООБЩАЕТ!

Хочется сладкого?

В твоём организме не хватает: хрома, фосфора, магния.



Тебе необходимо есть: орехи, рыбу, семечки, брокколи, виноград, печень, сыр, шпинат.



Хочется мучного?

В твоём организме не хватает: азота, жиров.



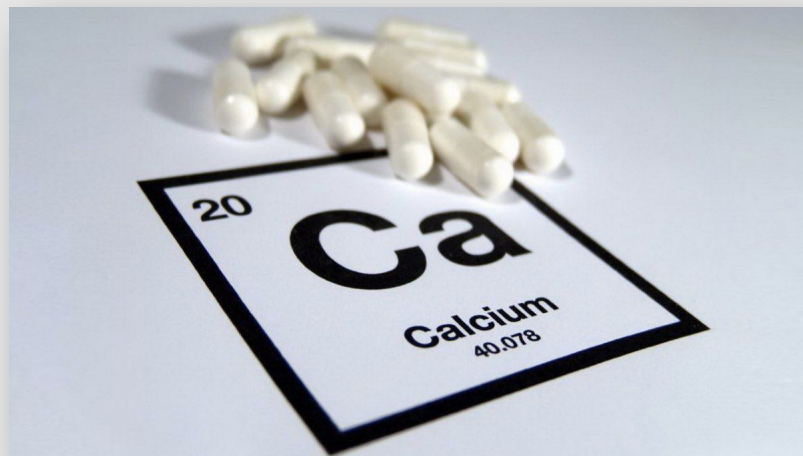
Тебе необходимо есть: бобовые, орехи, мясо.





Хочется жирного?

В твоём организме не хватает: кальция.

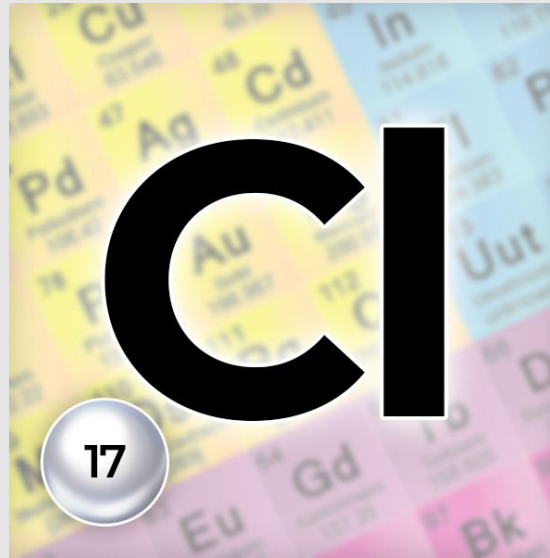


Тебе необходимо есть: тофу, молоко, брокколи, зелёные овощи, сыр, йогурт.



Хочется солёного?

В твоём организме не хватает: хлоридов.

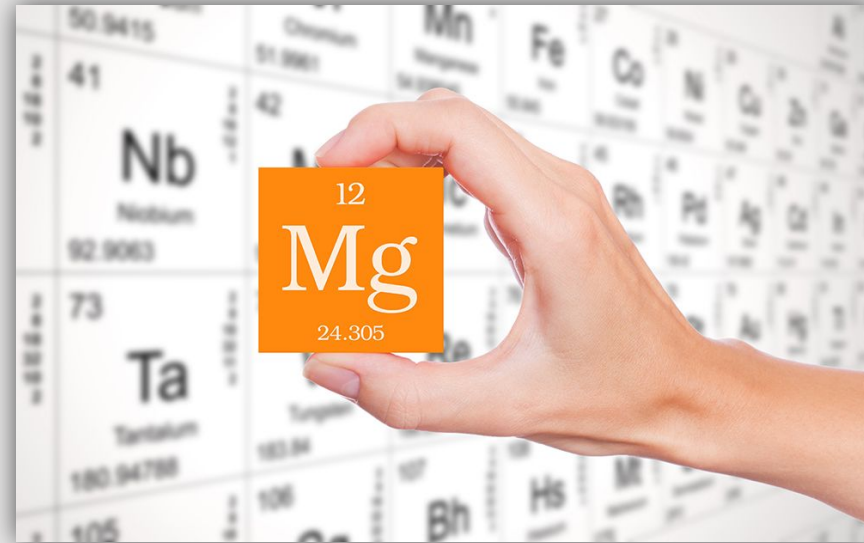


Тебе необходимо есть: рыбу, орехи, семечки, молоко.

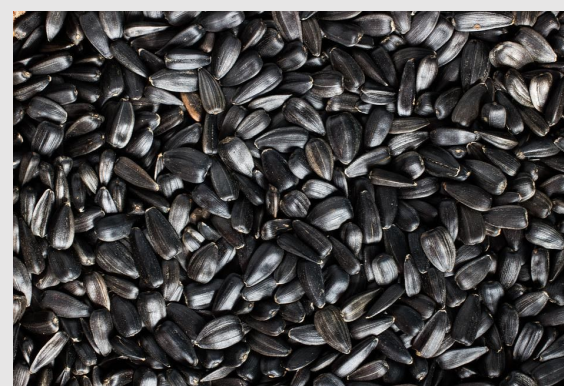


# Хочется кислого?

В твоём организме не хватает: магния.



Тебе необходимо есть: бобы, фрукты, семечки, орехи.



Хочется подгоревшей пищи?

В твоём организме не хватает: углеводов.



Тебе необходимо есть: фрукты.



Хочется газировки?

В твоём организме не хватает: витамина Ca (кальция).



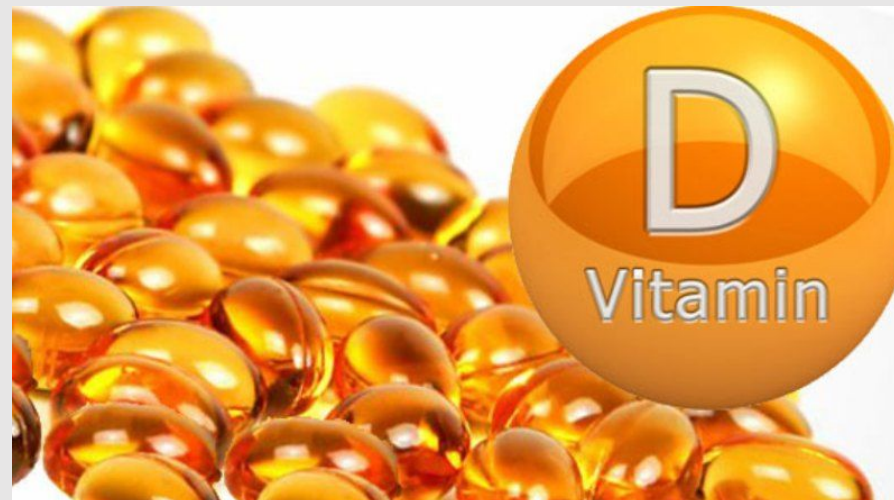
Тебе необходимо есть: кунжут, брокколи, сыр, бобовые.



Хочется съесть несъедобное?

(краска, мел, штукатурка).

В твоём организме не хватает: витамина D.

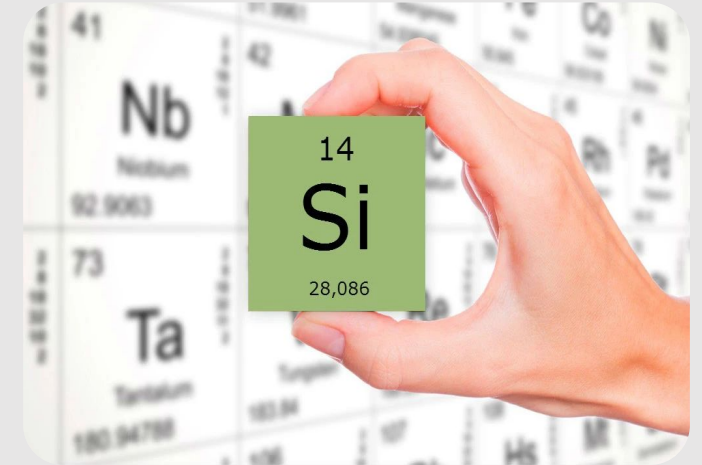
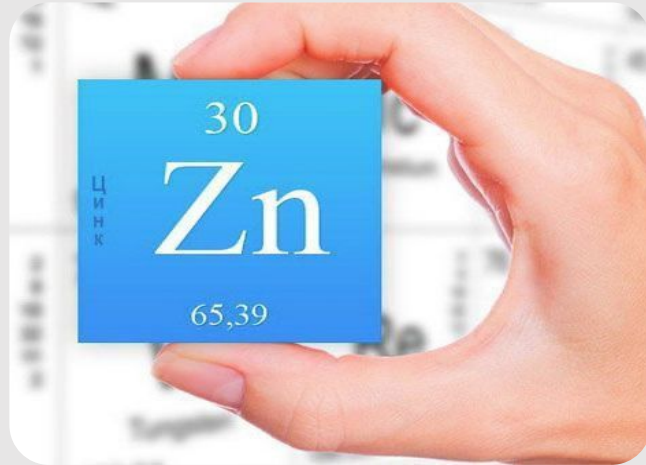


Тебе необходимо есть: яйцо, сливочное масло, рыбу, молочные продукты.



# Неконтролируемый аппетит?

Возможно в твоём организме не хватает: тирозина, триптофана, цинка, кремния.



Тебе необходимо есть: морепродукты, мясо, печень, овощи, шпинат, фрукты.



# Пропал аппетит?

Возможно в твоём организме не хватает: марганца и витаминов В1 и В2.



Тебе необходимо есть: семечки, орехи, бобовые, печень, палтус, индейку, голубику.





Спасибо за  
внимание!

**БЛИН**

**Я ТОЖЕ ХОЧУ КУШАТЬ**