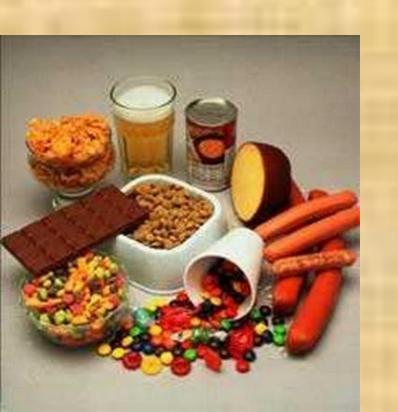
Пищевые добавки_{товила:}



учитель химии МБОУСОШ №1 Орлова Елена Викторовна

Тула-2010

«Пищевые добавки - это технические составляющие продуктов, необходимые на данном этапе развития пищевой промышленности. Опасного в них ничего нет», - официальное заверение высокого

Чиновника вице Дмитрия Янина

Что такое пищевые

• Это природные соединения и химические вещества, которые сами по себе обычно не употребляются как пищевой продукт или обычный компонент пищи, но которые добавляют в продукты питания для того, чтобы они дольше хранились, для приобретения стойкости вкуса, улучшения внешнего вида. Обозначаются они буквой Е и имеют специальные номера. Это природные соединения и химические вещества, которые сами по себе обычно не употребляются как пищевой продукт или обычный компонент пищи, но которые добавляют в продукты питания для того, чтобы они дольше хранились, для приобретения стойкости вкуса, улучшения внешнего вида. Обозначаются они буквой Е и

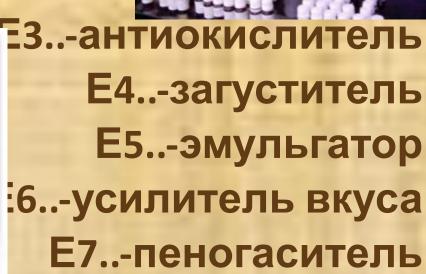
Классификация добавок:

Е1..-красители

Е1..-красители

Е2..-консерванты





Запрещенные добавки:

В настоящее время запрещены к применению в пищевой промышленности в Российской Федерации пищевые добавки Е 121, Е 123, Е 240, Е 216, Е 217. Все они являются канцерогенами, т.е. веществами, вызывающими раковые заболевания В настоящее время запрещены к применению в пищевой промышленности в Российской Федерации пищевые добавки Е 121, Е 123, Е 240, Е 216, Е 217. Все они являются канцерогенами, т.е. веществами, вызывающими раковые заболевания

Современный человек не может полностью избежать употребления пищевых добавок Современный не может полностью человек избежать употребления пищевых добавок Важно знать, какие добавки содержаться в конкретных пищевых продуктах. Выполняйте следующие

рекомендации:

Рекомендации:

- Внимательно читайте надписи на этикетке продукта.
- Не покупайте продукты с чрезмерно длительным сроком хранения.
- Пейте свежеприготовленные соки.
- Обходитесь без газированной воды.
- Не перекусывайте чипсами, лучше замените их орехами.
- Не употребляйте супы и лапшу быстрого приготовления, готовьте сами.
- В питании все должно быть в меру и по возможности разнообразно.

