

# ХАРЧОВА ДОБАВКА E-422







**Харчові добавки** — природні або синтезовані речовини, що цілеспрямовано вводяться в продукти харчування з метою надання їм необхідних властивостей (наприклад, органолептичних, технологічних), продовжити термін їх придатності. Вони не вживаються безпосередньо у вигляді самостійних компонентів їжі.



# ХАРАКТЕРИСТИК

**Гліцерин** - в'язка безбарвна рідина, добре розчинна у воді.

Має солодкий смак (глікос означає солодкий).

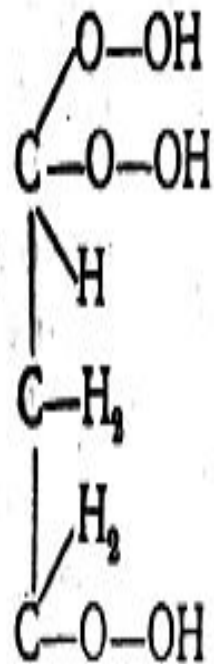
Хімічна формула гліцерину:  $C_3H_5(OH)_3$ .

Вперше гліцерин був отриманий в 1779 році, в результаті омилення жирів. Зараз гліцерин проводиться шляхом гідролізу природних (тварин і рослинних) жирів і масел.

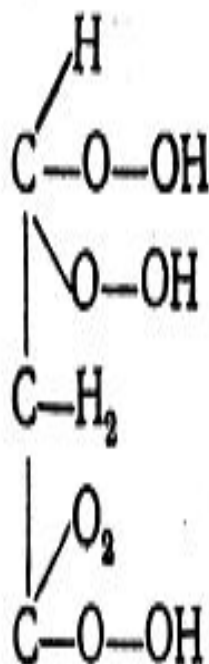




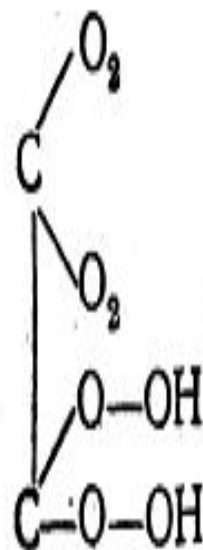
# ХІМІЧНА СТРУКТУРА ГЛІЦЕРИНУ



глицерин



глицериновая  
кислота



щавелевая  
кислота

Глицерин (1,2,3-тріоксіпропан) -  
 $\text{HOCH}_2\text{CH}(\text{OH})-\text{CH}_2\text{OH}$ .  
Найпростіший представник  
тріатомним спиртів.

# ВПЛИВ НА ОРГАНІЗМ ЛЮДИНИ



Гліцерин має дегідратируючі властивості, за рахунок зниження реасорбції води, що веде до виділення великої кількості води. З цієї причини гліцерин не рекомендується вживати людям, які мають захворювання нирок і серцево-судинної системи. З іншого боку гліцерин займає особливе місце в фармакологічному виробництві.

Речовина входить до складу лікарських засобів, які застосовують в екстрених випадках при необхідності оперативного втручання і зниження рівня внутрішньочерепного тиску.





# ЗАСТОСУВАННЯ ГЛІЦЕРИНУ















**ДЯКУЄМО ЗА  
УВАГУ!**