Вся правда о пищевых добавках

«Наша пища обязана быть лекарством, а лекарство должно быть пищей.» Гиппократ

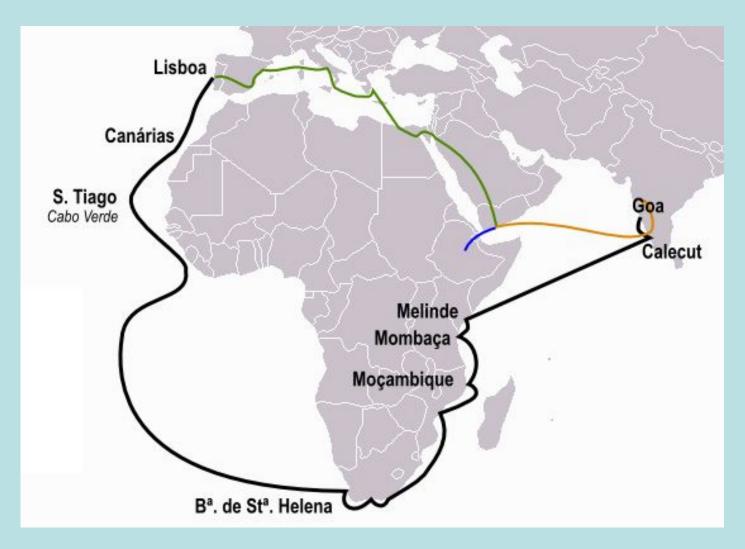








Дорога специй



Что такое индекс Е?

Буква «Е» – обозначает «Европа», а цифровой код (Международный цифровой код INS) – характеристика пищевой добавки к продукту. Раньше названия этих химических веществ писали на этикетках полностью, но с 1953 года в Европе заменили названия химических пищевых добавок одной буквой с цифровыми кодами.









Малахов +

Классификация пищевых добавок

- консерванты и антиоксиданты: увеличивают срок годности продуктов;
- красители: придают продуктам привлекательный вид;
- стабилизаторы: сохраняют заданную консистенцию продукта;
- эмульгаторы: поддерживают структуру продуктов;
- усилители вкуса и аромата: придают вкус и запах.

□ Почему же за последнее время пищевые добавки стали опасными?



Политическая карта мира



ОВОЩИ, ЯГОДЫ, ФРУКТЫ СИБИРСКИЕ и ЗАМОРСКИЕ

• Свекла

Морковь

Смородина

• Земляника

• Крыжовник

• Капуста

• Тыква





• Апельсины

• Ананас



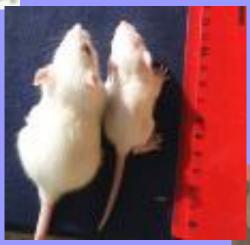


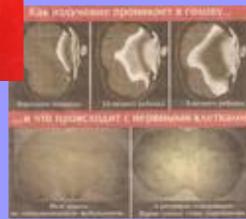
































Название напитка	Исходный цвет	Цвет после изменения рН среды
Смородиновый компот	Вишнево- малиновый	Зеленоватый
ЛЕДА аромат тархуна	Зеленый	Зеленый
Сок апельсиновый	Желтый	Желтый
Нектар вишневый	Малиновый	Малиновый

Лаборатория по качеству продуктов при НИИ питания «Ростестома»

 Использование пищевых добавок на территории России контролируется национальными органами
 Госсанэпиднадзора и нормативными актами и санитарными правилами
 Минздрава России

Основные документы:

- Федеральный закон «О санитарноэпидемиологическом благополучии населения» 30.03.1999 г. N 52-Ф3.
 - Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000, 29-Ф3.
 - Федеральный закон «Основы законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан» от 22.07.1993.
 - СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок» 12 июня 2003 года.

Запрещенные добавки

- Запрещенные добавки это добавки, исследование которых показало, что их действие приносит вред организму.
 - Е121 цитрусовый красный 2 (краситель)
 - E123 красный амарант (краситель)

 - E128[1]- 03.09.2007. Красный 2G (краситель)
 E216 [2]- пара-гидроксибензойной кислоты ропиловый эфир, группа парабенов (консервант)
 - E217[2]- пара-гидроксибензойной кислоты [ропилового эфира натриевая соль (консервант)
 - Е240 формальдегид (консервант)
 - Е621 глутамат натрия

ВЫВОДЫ

- 1. Нужно внимательно читать этикетки на продуктах питания, интересоваться современными исследованиями в области разработки пищевых добавок.
- 2. Нельзя рисковать и брать незнакомые продукты, особенно если в этикетке указано много разных Е.
- 3. Нужно избегать таких пищевых добавок, как красители, консерванты, загустители, усилители аромата, заменители сахара.
- 4. Помните: официально запрещены на территории России красители E121,123 и консерванты E 216,217,240.
- 5. Надо есть больше овощей, фруктов, рыбы, молока, меньше мучного, сладкого, чипсов, газированных напитков.



•«Человек есть то, что он ест»