Презентация на тему «Пищевые добавки.»

Авторы:
Топильская Вероника
ученица 9 класса
Учитель: Сидельникова И.М.

Цель исследования:

Изучение пищевых добавок в продуктах питания, их предназначение, и влияние на здоровье человека.

Задачи исследования:

- Раскрыть значение пищевых добавок, применяемых для производства пищевых продуктов.
- Определить, как влияют пищевые добавки на человеческий организм.

ВЫБОР ОБЪЕКТА И ПРЕДМЕТА

- Объектом моего исследования является человек, так как он употребляет пищевые добавки, а предмет - продукты с добавлением пищевых добавок.

МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ

- Я избрала для себя научно-поисковый метод работы, через изучение литературы и продуктов питания.

Пищевые добавки-

— природные или искусственные вещества и их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях придания пищевым продуктам определенных свойств и сохранения качества пищевых продуктов.

Пищевы́е доба́вки — вещества, в нормальных условиях не используемые как пища или как типичные пищевые ингредиенты , которые в технологических целях добавляются в продукты питания в процессе производства, упаковки, транспортировки или хранения для придания им желаемых свойств.

Зачем нужны пищевые добавки?

- История применения консервантов и красителей насчитывает тысячелетия. Первоначально это были всем известные специи – **соль, сахар, уксус**. В качестве красителей выступали овощи и куркума.

  С развитием химической и пищевой промышленности в наш обиход вошло великое множество синтетических заменителей, которые на этикетках продуктов обозначаются буквенные кодом Е.

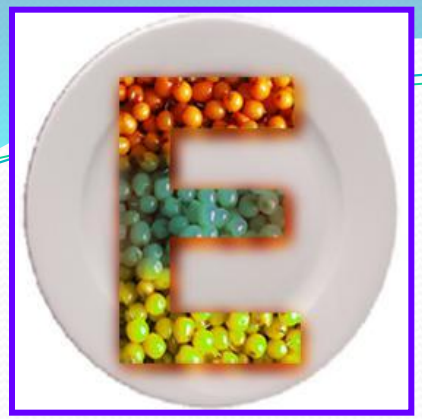
  Современные пищевые добавки выполняют две главные задачи:

- увеличивают срок хранения продуктов питания, что необходимо для их транспортировки в разные уголки земного шара;
- придают продуктам питания необходимые и приятные свойства – красивый цвет, привлекательный вкус и аромат, густую консистенцию.

Классификация по номерам

- Для классификации пищевых добавок в странах Евросоюза разработана система нумерации (действует с 1953 года). Каждая добавка имеет уникальный номер, начинающийся с буквы **«Е».** Система нумерации была доработана и принята для международной классификации Кодекс Алиментариус.

Е100 - Е182 - красители;
Е200 - и далее **- консерванты;**
Е300 - и далее **- антиокислители (антиоксиданты);**
Е400 - и далее **- стабилизаторы консистенции;**
Е450 - и далее **- эмульгаторы;**
Е300 - и далее **- регуляторы кислотности, разрыхлители;**
Е600 - и далее - **усилители вкуса и аромата;**
Е700 - Е800 - запасные индексы для другой возможной информации;



Пищевые добавки Е и безопасность

- Как искусственные ингредиенты влияют на наше здоровье – вот главный вопрос, который волнует современных потребителей.

Существует целый список солидных международных и российских организаций, которые занимаются исследованием влияния пищевых добавок на организм человека.

В России государственный контроль за качеством пищевых добавок осуществляется органами Госсанэпиднадзора РФ. Безопасность их использования регламентируется документами Госсанэпиднадзора Минздрава России.

Запрещённые добавки:

— это добавки, достоверно приносящие вред организму.

E121 — Цитрусовый красный 2 (краситель)

E123 — Красный амарант (краситель)

E128 — 03.09.2007. Красный 2G (краситель)

E216 — Пара-гидроксибензойной кислоты пропиловый эфир, группа парабенов (консервант)

E217 — Пара-гидроксибензойной кислоты пропилового эфира натриевая соль (консервант)

E240 — Формальдегид (консервант)

Таблица вредных пищевых добавок

Мною были рассмотрены разные продукты питания и отслежены пищевые добавки, которые были добавлены производителем.

Практически во всех продуктах питания присутствуют пищевые добавки, которые по разному влияют на организм человека.

!

В майонез Е-320 и Е-330, *содержащиеся в Провансале оливковом и Mr.Riccо имеют тенденцию к появлению и развитию онкологических заболеваний*

В чипсах, как и в кетчупах *много добавок. Чаще всего* встречается *глутамат натрия Е-621 о котором мы рассказали при описании добавок в продуктах быстрого приготовления. Здесь, производители так же пишут полное название, надеясь, на неграмотность населения.*

В состав газированных напитков входят различные консерванты, ароматизаторы и красители, которые неблагоприятно влияют на желудочно-кишечный тракт.

Колбаса докторская «Экстра»

включают в себя пищевую добавку Е 627, пищевая добавка вредная для здоровья

Вывод:

Все изученные пищевые продукты содержат пищевые добавки: консерванты, ароматизаторы, усилители вкуса, антиокислители, загустители, эмульгаторы. Среди них встречаются и такие пищевые добавки, которые являются опасными, подозрительными и запрещёнными.

Необходимо использовать в пищу натуральные продукты, овощи, фрукты, а не принимать полуфабрикаты и продукты быстрого приготовления, сразу готовые к употреблению. Все изученные продукты имеют большой срок хранения. Тогда как натуральные продукты так долго невозможно хранить без добавления пищевых добавок.

Что необходимо знать потребителям о пищевых добавках.

- Пищевые добавки **Е** присутствуют практически во всех продуктах питания на прилавках наших магазинов. Информация о них обязательно должна отражаться на этикетке товара.

  Благодаря исследованиям специалистов, в списки вредных для здоровья пищевых добавок постоянно вносятся изменения. За информацией об их безвредности необходимо следить постоянно, так как ряд недобросовестных производителей в целях уменьшения себестоимости продукции нарушают рекомендованную технологию производства.

  Следует также обратить внимание на синтетические добавки, формально не запрещенные, но, по мнению многих специалистов, небезопасные для нашего здоровья.

Информационные ресурсы:

- http://naturalika.ru/perechen_pischevyh_dobavok, **http://prodobavki.com/modules.php?name=articles&article_id=65, http://appetissimo.ru/index.php/akademiya/2161-eeeeeee.html.**

Спасибо за внимание!

Будьте здоровы!