

МОУ СОШ №14 г.Темрюка



**“Выбираем  
лучшее”**

Учитель Каменная Валентина Васильевна

Урок - конференция

**СОКИ  
которые  
МЫ  
ПЬЕМ**



1



2



3



4



## ЯБЛОЧНО-АБРИКОСОВЫЙ НЕКТАР

Состав: яблочный сок, яблочное пюре, абрикосовое пюре, сахар, регулятор кислотности – лимонная кислота, вода.

Изготовлен из концентрированных соков и пюре.

Минимальная объемная доля фруктового сока и пюре 45 %.

Пищевая ценность на 100 г:  
углеводы – 11,0 г; энергетическая  
ценность – 44 ккал

Продукт стерилизован  
и асептически упакован.

Условия хранения:  
при температуре от 2 °С  
до 25 °С и относительной  
влажности не более 75 %.

Открытый пакет хранить  
в холодильнике не более суток.  
Перед употреблением взболтать

RU

## ПЕРСИКОВО- ЯБЛОЧНЫЙ НЕКТАР.

Минимальная объемная  
доля сока персика  
и яблока 45%.

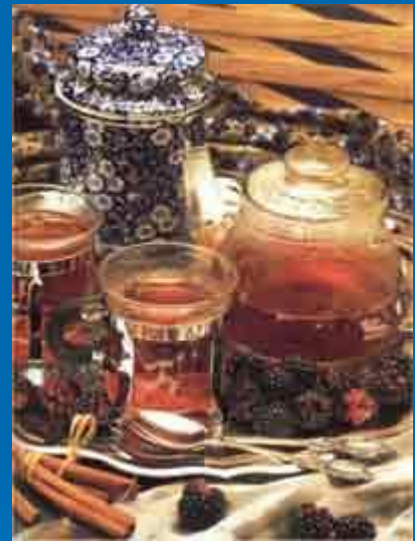
Стерилизованный продукт  
в асептической упаковке.

Состав:

концентрированное  
персиковое пюре,  
концентрированный  
яблочный сок, сахарный  
сироп, лимонная кислота  
(регулятор кислотности),  
вода.

# Тип урока: Урок-исследование

- .
- Цель урока: Изучить содержание пищевых добавок в наиболее популярных соках и определить степень их опасности для здоровья.



# Пищевые добавки

*это вещества, которые никогда не употребляются самостоятельно, а вводятся в продукты питания при изготовлении.*

□ *Современные пищевые добавки выполняют две главные задачи:*

- **придают продуктам питания необходимые и приятные свойства – цвет, вкус и аромат, нужную консистенцию;**
- **увеличивают срок хранения продуктов питания, что необходимо для их транспортировки и хранения.**



# Буквенный код пищевых добавок

Пищевые добавки в составе пищевых продуктов обозначают с помощью специального E-номера, который состоит из *буквы E* (от слова «Europe») и *трёхзначным числом*, стоящем после буквы E. Например, **E133, E 330, E602**, цифры говорят о типе пищевой добавки (консерванты, красители и т.д.)

# Классификация пищевых добавок

- *E100 – E199* – **КРАСИТЕЛИ**  
(усиливают и восстанавливают цвет продуктов);
- *E300 – E399* – **АНТИОКИСЛИТЕЛИ** (замедляют окисление, предохраняя продукты от порчи);
- *E400 – E499* – **СТАБИЛИЗАТОРЫ** (сохраняют заданную консистенцию продуктов);
- *E500 – E599* – **ЭМУЛЬГАТОРЫ** (поддерживают определённую структуру продуктов питания);
- *E600 – E699* – **УСИЛИТЕЛИ ВКУСА И АРОМАТА**.