

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%.

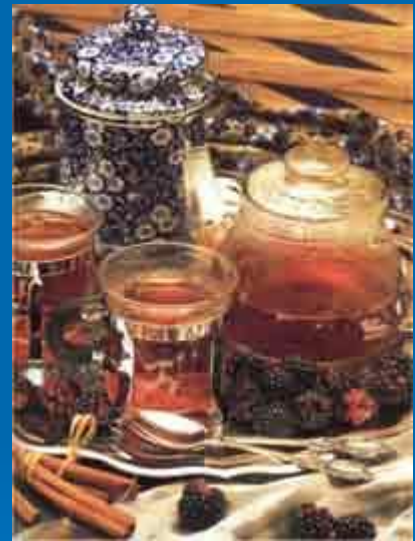
Стерилизованный продукт
в асептической упаковке.

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.

- **придают продуктам питания необходимые и прият-**

- **Современные пищевые добавки выполняют две главные задачи:**

- **ные 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 «Еurope») 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*.