

МОУ СОШ №14 г. Тимрюка



**“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 °C
до 25 °C 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 изготавлении.

- 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 Е-номера, который состоит из *буквы Е* (от слова «Europe») и *трёхзначным числом*, стоящем после буквы Е. Например, Е133, Е 330, Е602, цифры говорят о типе пищевой добавки (консерванты, красители и т.д.)

Классификация пищевых добавок

□ Е100 – Е199 – КРАСИТЕЛИ

(усиливают и восстанавливают цвет продуктов);

□ Е300 – Е399 – АНТИОКИСЛИТЕЛИ (замедляют окисление, предохраняя продукты от порчи);

□ Е400 – Е499 – СТАБИЛИЗАТОРЫ (сохраняют заданную консистенцию продуктов);

□ Е500 – Е599 – ЭМУЛЬГАТОРЫ (поддерживают определённую структуру продуктов питания);

□ Е600 – Е699 – УСИЛИТЕЛИ ВКУСА И АРОМАТА.