Влияние пищевых добавок на организм человека

Что лежит у вас на столе ?

Савельева Екатерина, Шунькова Анна,
9 класс
МБОУ Верх–Чикская СОШ Ордынский район

Гипотеза:

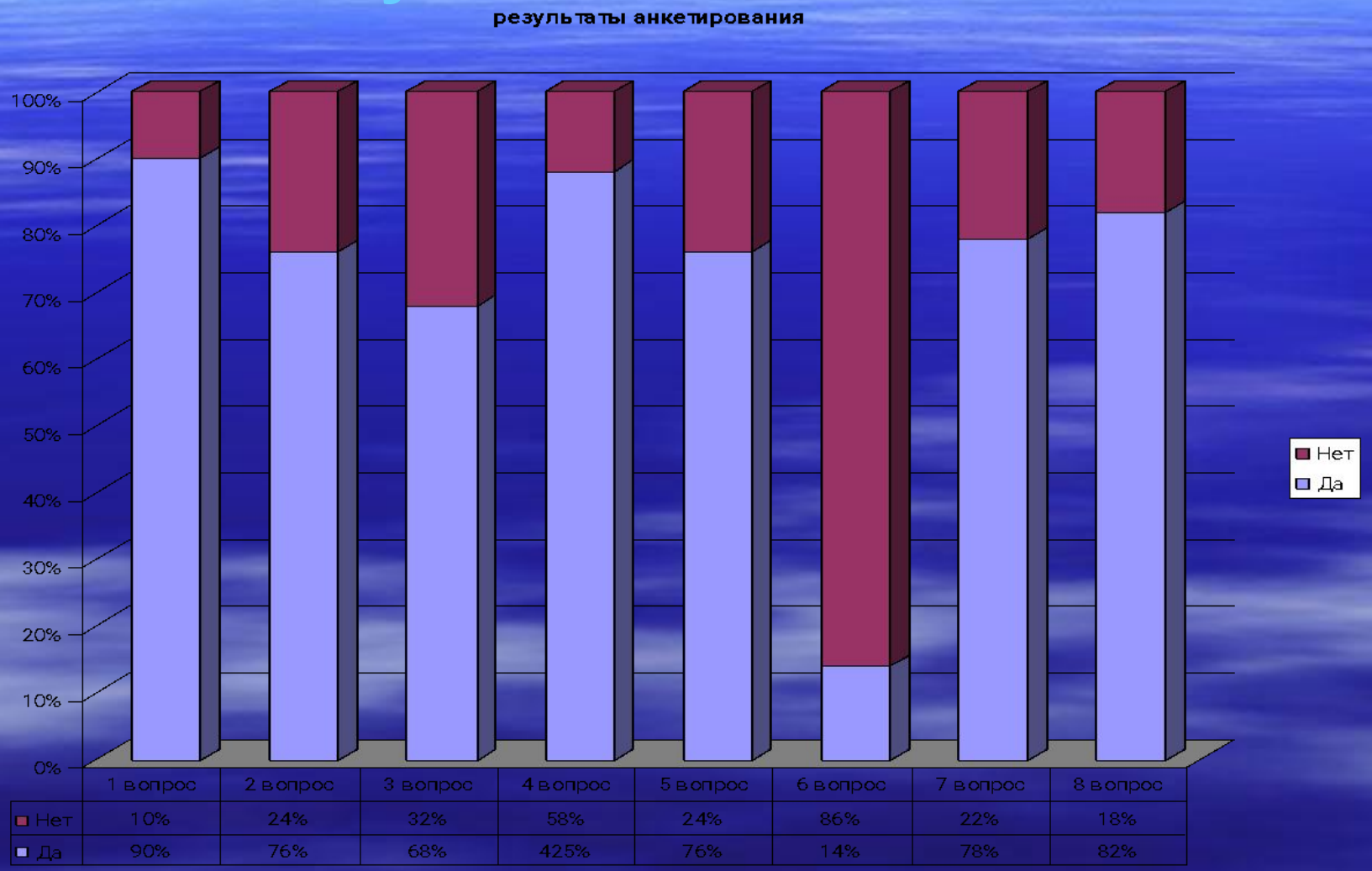
- **продукты, содержащие пищевые добавки являются вредными для здоровья.**

Классификация пищевых добавок

Наиболее часто встречающиеся пищевые добавки

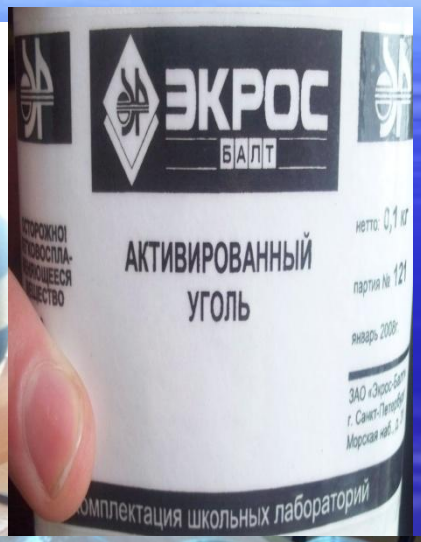
- БЕНЗОАТ НАТРИЯ – Е-211 – Ракообразующий (томатная паста, майонез, кетчуп, икра «Икрима», горчица)
- Е- 330 – антиокислитель – Ракообразующий (икра «Икрима»)
- СОРБАТ КАЛИЯ – Е-202 – (Кетчуп «Махеев», икра «Икрима», горчица)
- МОЛОЧНАЯ КИСЛОТА – Е-270 – Опасен для детей (майонез, икра «Икрима»)
- ГЛУТАМАТ НАТРИЯ – Е-621 – Запрещён для использования в детском питании (чипсы, корейская заправка)

Результаты анкетирования жителей села и учащихся школы



	1 вопрос	2 вопрос	3 вопрос	4 вопрос	5 вопрос	6 вопрос	7 вопрос	8 вопрос
Нет	10%	24%	32%	58%	24%	86%	22%	18%
Да	90%	76%	68%	425%	76%	14%	78%	82%

Анализ прохладительных напитков на содержание красителей:



Вывод:

газированные напитки в большинстве имеют одинаковый состав и отличаются только цветом красителя, без красителя это смесь веществ, воды и углекислого газа

Анализ качественного состава чипсов:

- №1: «Чипсоны»
- №2: «FAN»
- №3: «Хомка»
- №4: «Lays»

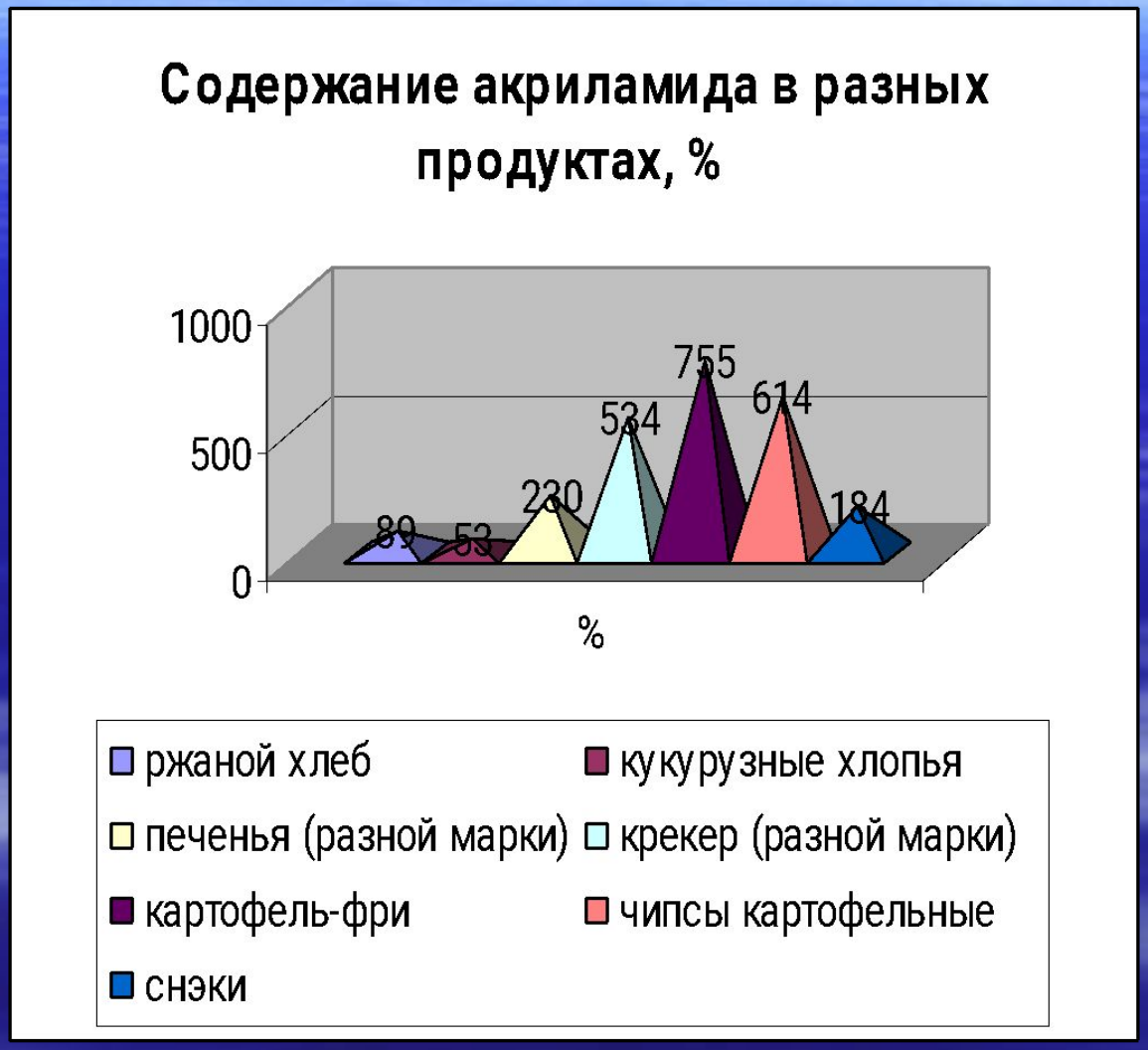
Состав чипсов:

Растительное масло

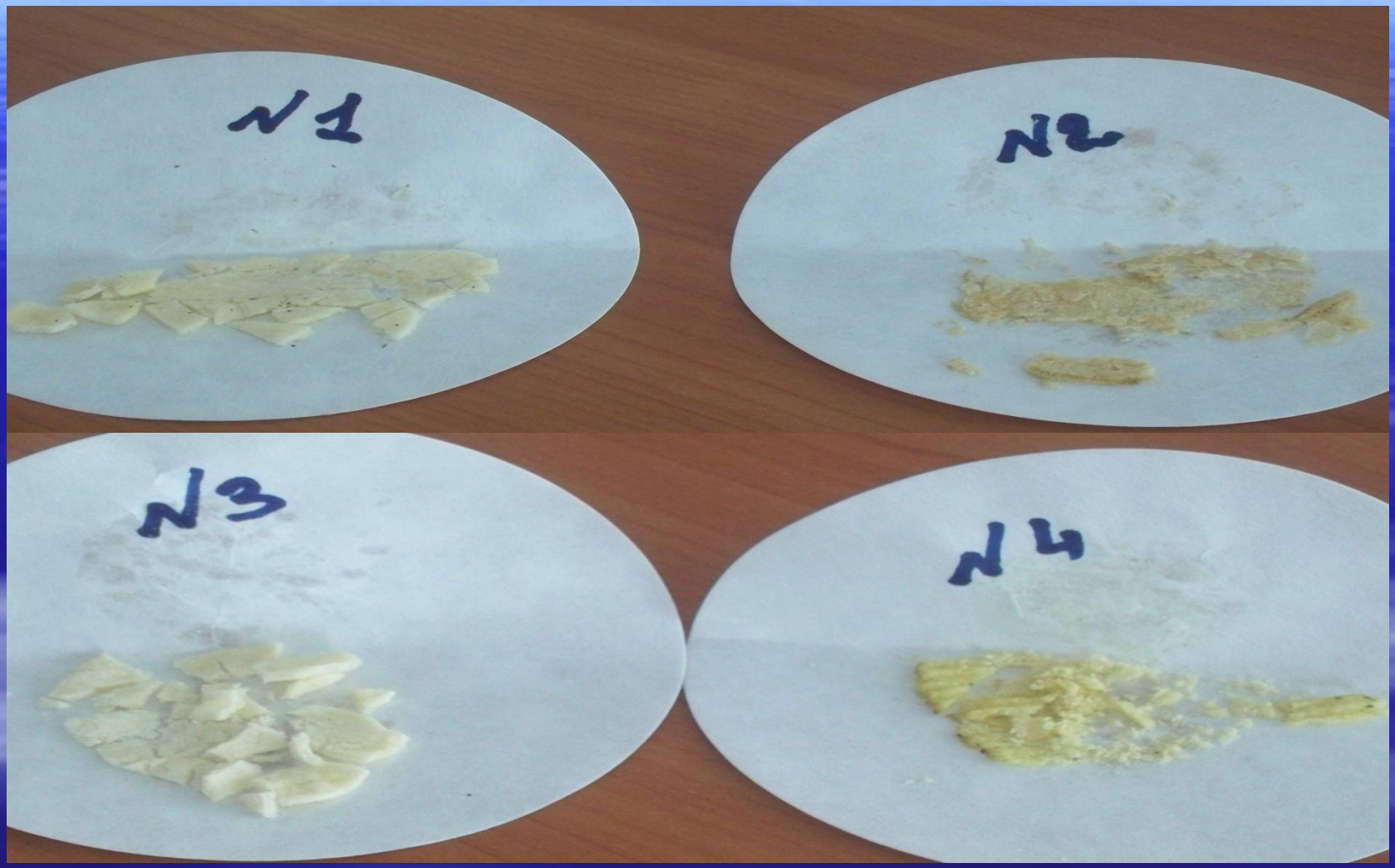
Пищевые добавки

Белки, жиры, углеводы

Акриламиды (токсические вещества)

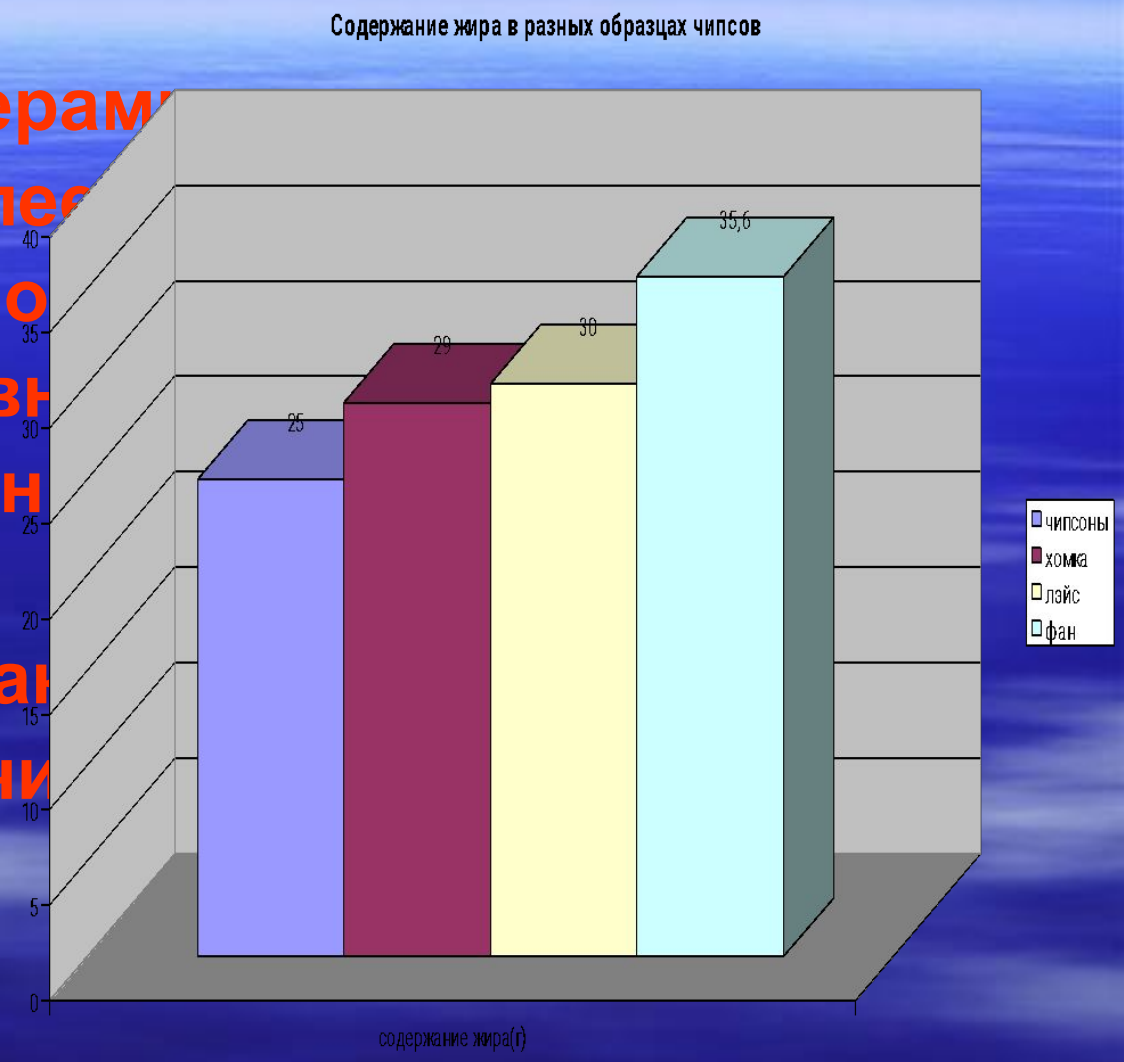


Содержание жира:



Вывод:

Образцы под номерам
2,3,4 имеют наиболее
интенсивное жирно
пятно, но интенсивн
разная. Если сравн
содержание жира
заявленного на упа
то результат получи
следующий:



Содержание нерастворимых веществ:

№*1:* Мутный Содержит нерастворимые компоненты

№*2:* Прозрачный Содержит растворимые компоненты

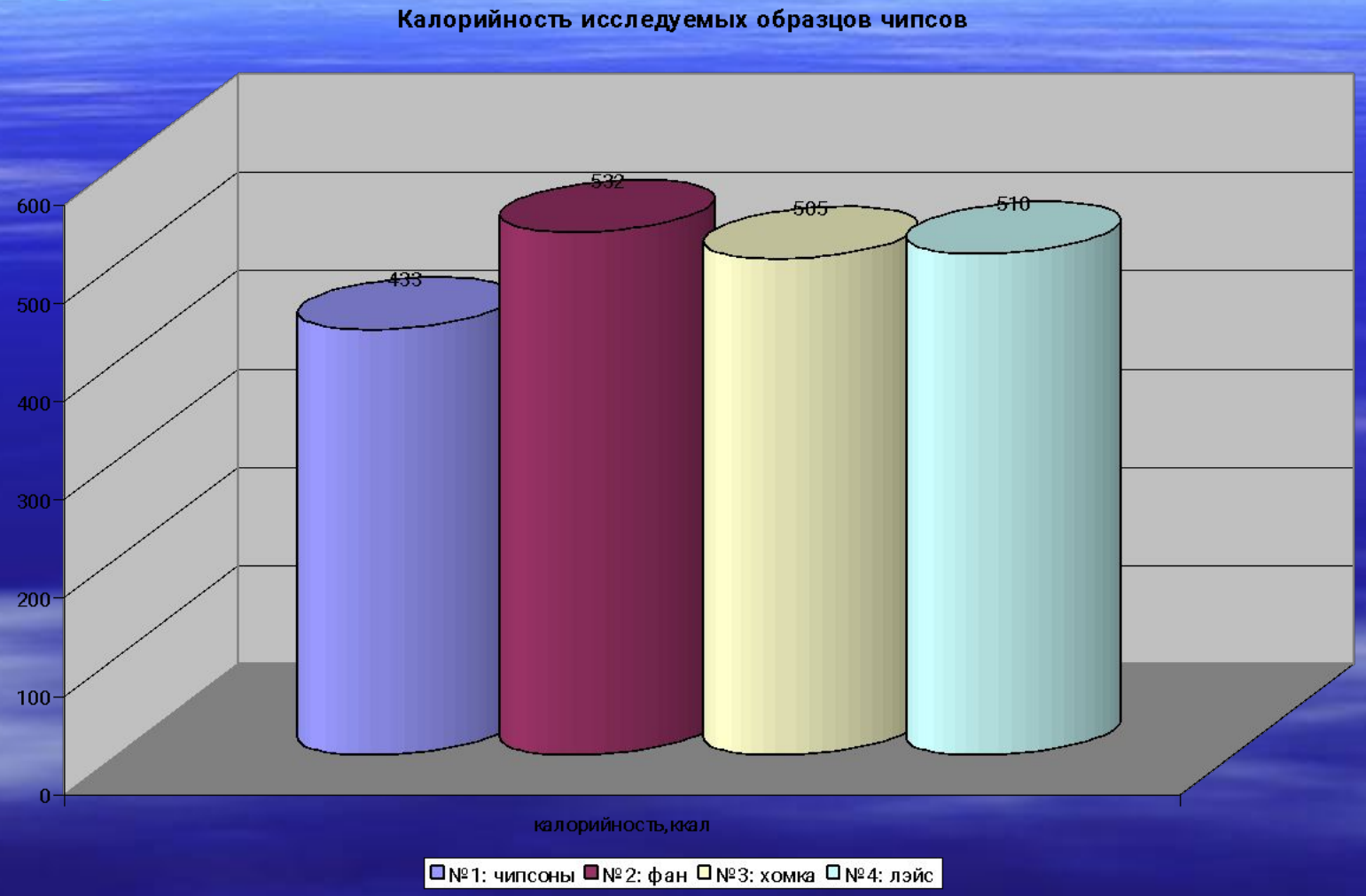
№*3:* Мутный Содержит нерастворимые компоненты

№*4:* Прозрачный Содержит растворимые компоненты

Вывод:

Чипсы, которые сделаны из картофеля, т.е. образцы под номерами *2* и *4* содержат растворимые вещества, а чипсы под номерами *1* и *3* сделанные не из картофеля, а из пеллета (картофельные хлопья и гранулы, крахмал картофельный, соль, вода, масло растительное) содержат нерастворимые

Калорийность исследуемых образцов чипсов:



Вывод:

Наиболее калорийными, являются чипсы Фан и Лэйс. Об этом результате можно судить и по жирному пятну - эти чипсы наиболее жирные и соответственно наиболее калорийные.

Содержание крахмала:

Из исследуемых чипсо
яркую окраску приобр
образцы, изготовленн
не из картофеля, а из
пеллета.
Это образцы под
номерами *1* и *3*.

Вывод по работе:

Исходя из результатов исследования, наиболее безвредными, на наш взгляд являются чипсы «Хомка». Только чипсы «Хомка» не содержат глутамат натрия, гуанилат натрия двузамещённый или инозинат натрия двузамещённый (все эти добав

д

Основные потребители чипсов, именно

ДЕТИ!!!