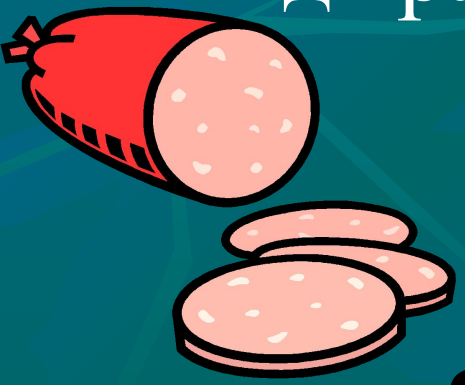
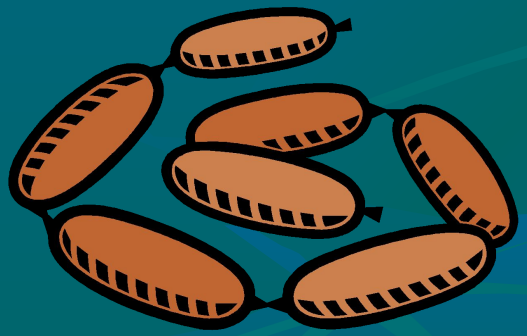
ИСКУССТВЕННАЯ ПИЩА И ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

выполнил:
Лаврентьев Максим
11 «Б»

Искусственная пища

Искусственную пищу получают не путем химических реакций, суть заключается в том, чтобы природным белковым продуктам придать вкус и вид традиционных продуктов.





Искусственная пища

На основе растительных продуктов получают различные искусственные продукты:

- Черная икра
- Лососина
- Куриные супы
- Мясные и рыбные бульоны
- Мармелад
- Соки
- Мороженое

Если обратить внимание на упаковку, в составе продукта можно увидеть не только искусственные продукты, но и пищевые добавки “Е”

Е 643

Е 344

Е 833

Е 111

Е 744

Е 999

Буква «Е» – обозначает «Европа», а цифровой код-характеристика пищевой добавки к продукту. С 1953 года в Европе названия химических пищевых добавок стали обозначать одной буквой с цифровыми кодами.

Пищевые добавки, которые вы можете встретить на упаковке продуктов:

Индекс	Вещества	Назначение
Е100 – Е182	Красители	Предают продукту определенный цвет
Е200 – Е299	Консерваторы	Защищают от разложения и порчи
Е300 – Е399	Ингибиторы	Замедляют процесс брожения и окисления
Е400 – Е499	Стабилизаторы	Сохраняют консистенцию
Е500 – Е599	Эмульгаторы	Препятствуют выпадению осадка, отслаиванию
Е600 – Е699	Ароматизаторы	Придаю вкус и аромат продукту
Е700 – Е899	Запасные места	Зарезервированы для новых веществ
Е900 – Е999	Антифламинги	Препятствуют образованию пены, позволяют не слеживаться муке, сахарному песку, соли, соде

Пищевые добавки, которые запрещены Минздравом РФ:

Название	Индексы	Примечание
Аллергены	Е 131, Е 141, Е 215–218, Е 239	Аллергические реакции
Канцерогены	Е 131, Е 142, Е 153, Е 210-216, Е 219, Е 230, Е 230–232, Е 240, Е 249, Е 252, Е 280-283, Е 330, Е 442, Е 954	Вызывают раковые опухоли, накапливаются в организме и с трудом выводятся из него.
Дистрофогены	Е 121, Е 123	Желудочно-кишечные расстройства и пищевые отравления

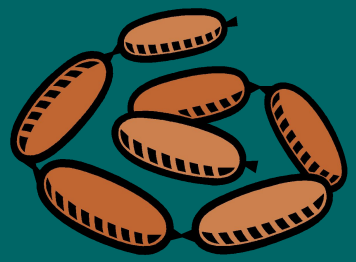
Пищевые добавки, которые выделены многими странами и организациями, как:

Е 103, Е 105, Е 111, Е 125-126, Е 130, Е 152, Е 952	Запрещенные
Е 102, Е 110, Е 120, Е 124, Е 127, Е 129, Е 155, Е 201, Е 220, Е 222-224, Е 228, Е 233, Е 242, Е 270(для детей), Е 400-405, Е 501-503	Опасные
Е 510, Е 513, Е 527, Е 560, Е 636, Е 637	Очень опасные

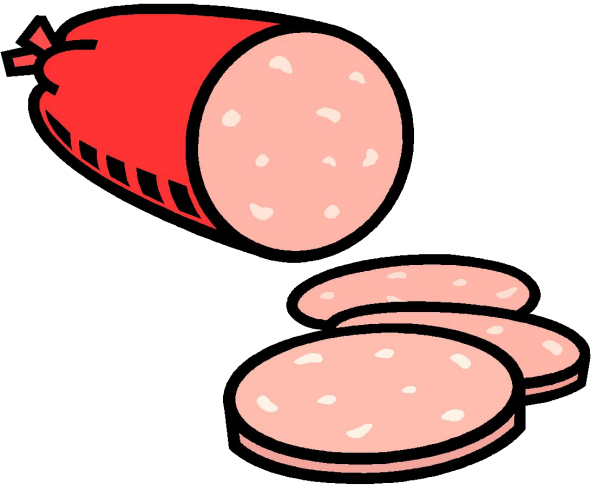
Вредность пищевых добавок

- Возможна аллергия
- Желудочно-кишечные расстройства
- Раковые опухоли
- Заменитель сахара может стать причиной набора веса
- Нарушают функцию кожи

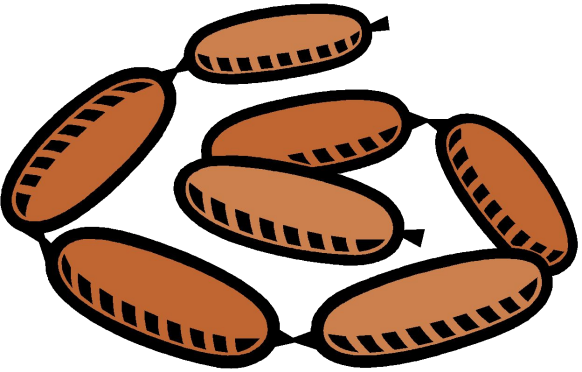
Преимущества искусственной пищи:



- Готова к употреблению
- Удешевление продуктов питания
- Решается проблема дефицита продуктов питания
- Увеличивается уровень автоматизации производства искусственной пищи
- Хорошо хранится
- Решается современная продовольственная проблема



Спасибо за внимание!



выполнил:
Лаврентьев Максим
11 «Б»