

Здоровье человека. Пищевые добавки.



Физиология пищеварения

ПИЩЕВАРЕНИЕ — физиологический процесс, в результате которого поступившая в пищеварительный тракт пища перерабатывается.

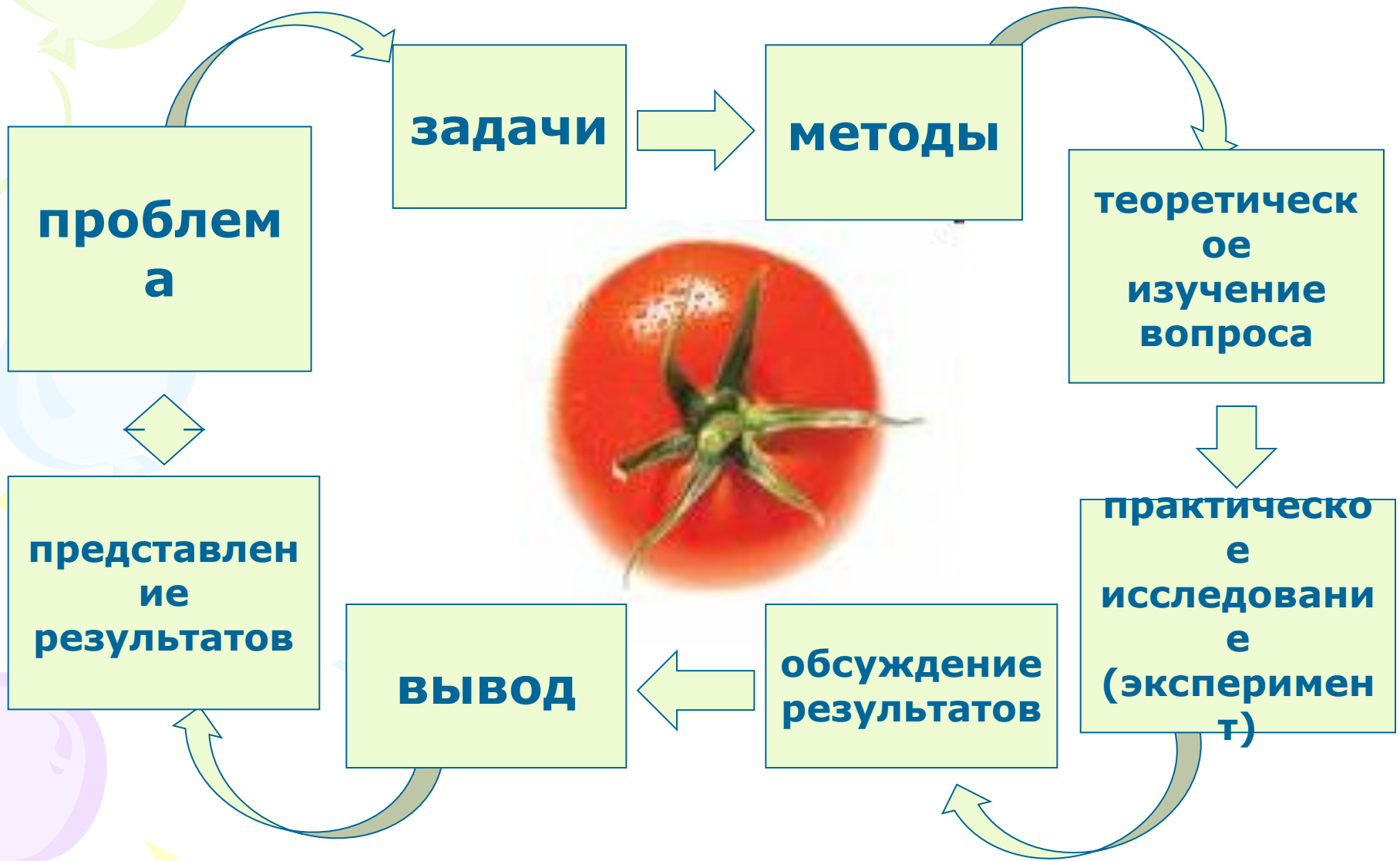
Трудами И. П. Павлова установлено следующее: 1) работа пищеварительных желез управляется нервной системой, частично химическими раздражителями, действующими через кровь; 2) количество выделяемых соков, их состав и свойства зависят от состава пищи и других условий; 3) все отделы пищеварительного аппарата работают согласованно, взаимодействуя между собой.

Попав в рот, пища раздражает чувствительные окончания (рецепторы) вкусовых нервов. Возникшее в них возбуждение передается по нервам до центра слюноотделения в продолговатом мозге, а оттуда по другим нервам — к слюнным железам, вызывая усиленное отделение слюны.

Чувства жажды и голода, связанные с изменениями в составе крови и в деятельности органов пищеварения, сигнализируют о недостатке воды и питательных веществ в организме и тем самым поддерживают его нормальное состояние. При недостатке некоторых минеральных веществ нередко возникает повышенная потребность в определенных продуктах (напр., в соленой и кислой пище, свежих овощах и фруктах).



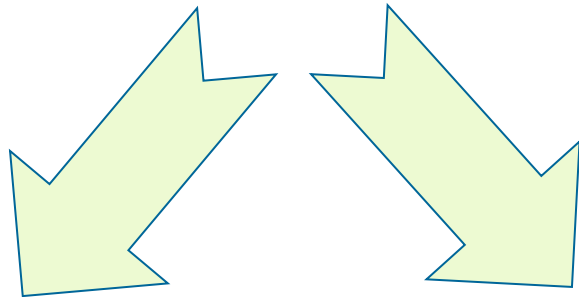
Этапы исследования



Типы пищевых добавок

- E1** красители:** 1. для восстановления природного цвета, утраченного в процессе обработки и хранения; 2. для окрашивания бесцветных продуктов; 3. для повышения интенсивности цвета; 4. применяется при подделке продуктов
- E2** консерванты:** 1. для увеличения срока годности, предотвращения порчи продуктов, происходящей под действием микроорганизмов; 2. заготовка продуктов впрок, доставка их в труднодоступные районы; 3. угнетают рост плесневых грибов, дрожжей, аэробных и анаэробных бактерий
- E3** антиокислители:** 1. защищают жиросодержащие продукты от прогоркания; 2. останавливают самоокисление продуктов
- E4** загустители:** 1. позволяют получить продукты с нужной консистенцией, улучшают и сохраняют их структуру; 2. используются в производстве мороженого, желе, консервов, майонеза
- E5** эмульгаторы:** 1. отвечают за консистенцию пищевого продукта, его вязкость; 2. используются в производстве маргарина, кулинарного жира, колбасного фарша, в кондитерских и хлебобулочных изделиях (не дают им быстро черстветь)
- E6** усилители вкуса:** 1. для усиления выраженного вкуса и аромата; 2. придают ощущение жирности низкокалорийным йогуртам и мороженому; 3. смягчают резкий вкус уксусной кислоты и остроту в майонезе; 4. подсластители

Пищевые добавки



**ПРОТ
ИВ**

ЗА



Человек есть то, что он ест.

Г.Гейне

