Заменители пищевых продуктов. Пищевые добавки

Естествознание, 10 класс

Пальмовое масло — растительное масло, получаемое из мякоти плодов масличной пальмы. Масло из косточки этой пальмы называется пальмоядровым маслом.
Производство: Малайзия, Индонезия, Колумбия, Нигерия.

При высокой температуре, от 200 градусов, в масле образуются ядовитые глицидиловые эфиры, 2-MCPD, 3-MCPD

- *глицидолы - канцерогены.*

/Пальмовое масло первого сорта, жидкая субстанция красно-коричневый цвет, первого холодного отжима. Оно в 30 раз дороже. В России его практически не закупают

Пальмовое масло третьего сорта (саломас) - для смазки механизмов, проходит технологическую переработку: рафинирование, дезодорирование, гидрогенизацию. Это масло подвергается высокотемпературному воздействию. После этого оно поступает в пищевую промышленность для изготовления дешевых

1. Пальмовое масло низкого качества (техническое).
2. Одноразовые фильтр-пакеты для чая, кофе, трав, бумажные фильтры (клеящих смолы, используемые в производстве нерастворимой бумаги)
3. Полимерные упаковки - белковые колбасные оболочки, которые считаются самыми безопасными, если изготовлены по дорогой технологии. А в дешевых упаковках 3-MCPD довольно много
4. Соусы быстрого приготовления. Образуется он в при кипячении соевого экстракта в соляной кислоте (для ускорения разрушения соевых белков)

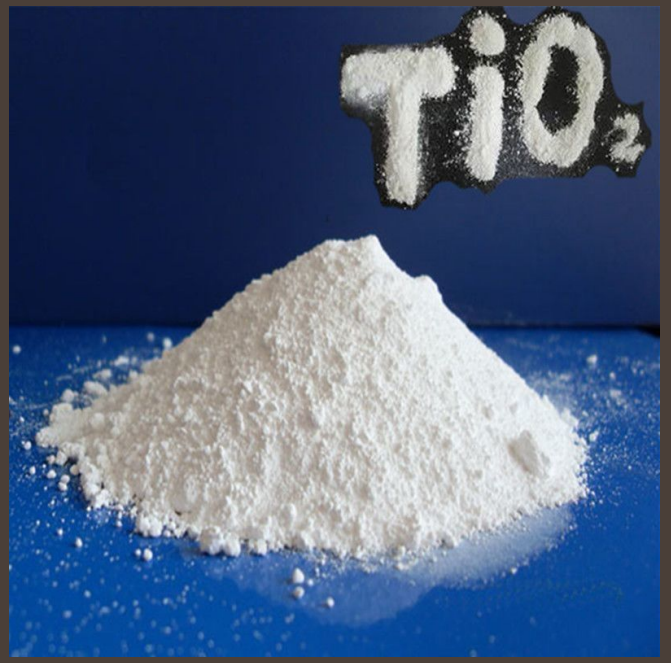
Источники 3-MCPD (глицидола)

Бренд «Аленка»

~~Германия, Франция, Нидерланды, Бельгия, Финляндия, Швеция, Португалия~~

Генотоксичные канцерогены, 3-MCPD

Е-171 Диоксид титана

Диоксид титана является сильным сорбентомв отношении витаминов, биологически активных веществ и минералов. Их активность при использовании диоксида титана снижается.

Диоксид титана усугубляет хронические заболевания. Добавка наносит по-настоящему комплексный удар по здоровью, ведь этим опасным веществом, как правило, маскируют плохое качество продуктов.