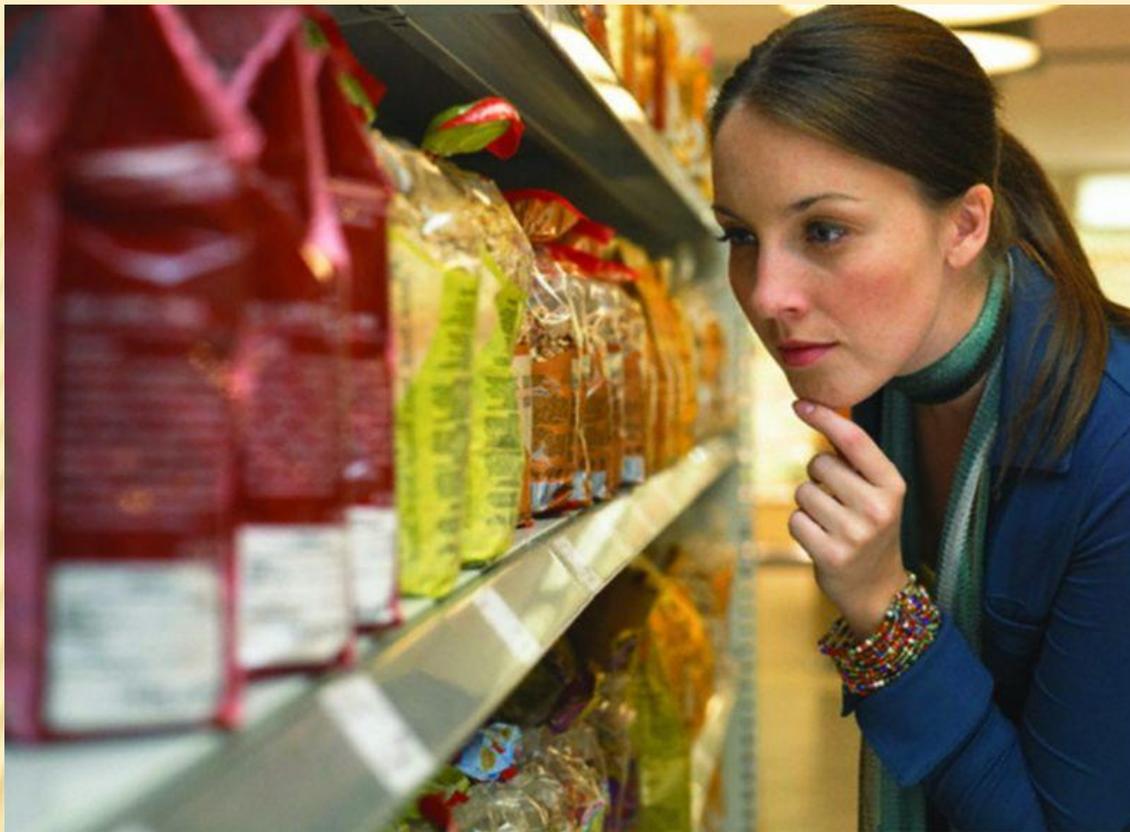


Подготовил Козлов Андрей студент группы 1.ТОП.15 «ЛПК»
Научный руководитель Лапшина Е.В

ПРИМЕНЕНИЕ СОВРЕМЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ



ВВЕДЕНИЕ

- ❑ **Далеко не всякие продукты, которые продаются в магазинах и на рынках, следует употреблять в пищу.**
- ❑ **В последние 30-40 лет пищевая промышленность все более и более становится одной из отраслей химической промышленности.**
НЕ ПОЗВОЛЯЙТЕ СЕБЯ КАЛЕЧИТЬ И ДЕЛАТЬ ИСТОЧНИКОМ НЕПРАВЕДНЫХ ДОХОДОВ.



ПРАКТИЧЕСКИЙ ЭКСПЕРИМЕНТ. Купите и попробуйте раз в жизни "Чипсы с любым вкусом" - срок хранения 6 и более месяцев, чтобы больше не сомневаться в возможностях современной химии. Разумеется, даже следов натуральных ингредиентов там нет - иначе, вы отравились бы при хранении этих чипсов при комнатной температуре уже через 3-4 дня.



ИСКУССТВЕН НОЕ КОПЧЕНИЕ

Полезно ли до здоровья?



**ХОЛОДНОЕ
КОПЧЕНИЕ ПРОДО
ЛЖАЕТСЯ ДО 5
СУТОК ПРИ
ТЕМПЕРАТУРЕ
ДЫМА НЕ ВЫШЕ
40°C,**

**горячее
копчение – до 5
часов при
температуре
дыма 90-100°C**





КРОВЬ И ОТХОДЫ, КОТОРЫМИ НАС КОРМЯТ

Использования
остатков сырья
от обработки
мяса на пищевых
заводах





КРОВЯНАЯ
КОЛБАСА
ЯВЛЯЕТСЯ
ОДНИМ ИЗ
ДЕЛИКАТЕСОМ
НА ДАННЫЙ
МОМЕНТ

ИСКУССТВЕННОЕ МЯСО И КОЛБАСЫ «ИЗ НЕФТИ»



Но можно ли самое главное — мясо — получать не от животноводства, не от переработки скота, а на каком-то станке или машине?



**ПЕРЕРАБОТКА ВСЕГО 2%
ЕЖЕГОДНОЙ МИРОВОЙ
ДОБЫЧИ НЕФТИ
ПОЗВОЛЯЕТ
ПРОИЗВЕСТИ ДО 25
МИЛЛИОНОВ ТОНН БЕЛКА
— КОЛИЧЕСТВА,
ДОСТАТОЧНОГО ДЛЯ
ПИТАНИЯ 2 МИЛЛИАРДОВ
ЧЕЛОВЕК В ТЕЧЕНИЕ
ГОДА.**



О ЗДОРОВОМ ДОМАШНЕМ ПИТАНИИ ДЕТЕЙ И ВЗРОСЛЫХ В РЕАЛЬНЫХ УСЛОВИЯХ



ОСНОВА ПИТАНИЯ ЧЕЛОВЕКА, НЕ ЗАНЯТОГО НА ТЯЖЕЛЫХ ФИЗИЧЕСКИХ РАБОТАХ, - ЭТО БЕЗ ОГРАНИЧЕНИЯ (ПО АППЕТИТУ):

1. МЯСО;
2. РЫБА (и животные морепродукты);
3. КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ, ТВОРОГ, СЫР;
4. ЖИВОТНЫЕ ЖИРЫ - сливочное масло (не менее 20 г в день в любом виде - в т. ч. в молоке, в твороге и т. д.),
5. з РАСТИТЕЛЬНЫХ ЖИРОВ предпочтительны только масло **подсолнечное и оливковое**

О КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТАХ



Кисломолочные продукты - результат заквашивания свежего молока или сливок кисломолочными палочками.



- - или в него были введены консерванты
- - или продукт уже после расфасовки в герметичную упаковку прошел обработку жестким радиоактивным излучением, убившим кисломолочные бактерии.

Если кисломолочный продукт может храниться многие дни (или даже недели!), и при этом не происходит его переокисление, - значит после достижения срока годности:



ВАЖНАЯ ПРАКТИЧЕСКАЯ РЕКОМЕНДАЦИЯ:

- В создавшихся условиях покупайте только **САМЫЕ ИСХОДНЫЕ** ингредиенты в сыром виде (т.е. прошедшие минимальную промышленную обработку), мясо и рыбу - только куском (!), и сами готовьте из них все, что вам нравится. И вы заметите, что ваше питание станет не только вкуснее и здоровее, но и значительно дешевле!







**СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ**