

# **ОСОБЕННОСТИ ТЕХНОЛОГИИ БАД, КАК ДОБАВКА К ПРОДУКТАМ ПИТАНИЯ**





- **Пищевые добавки**— вещества, добавляющиеся в технологических целях в пищевые продукты в процессе производства, упаковки, транспортировки или хранения для придания им желаемых свойств.





## Современные пищевые добавки выполняют две главные задачи:

- *увеличивают срок хранения продуктов питания, что необходимо для их транспортировки в разные уголки земного шара;*
- *придают продуктам питания необходимые и приятные свойства – красивый цвет, привлекательный вкус и аромат, густую консистенцию.*





## Классификация по номерам

Для классификации пищевых добавок в странах Евросоюза разработана система нумерации (действует с 1953 года). Каждая добавка имеет уникальный номер, начинающийся с буквы «Е». Система нумерации была доработана и принята для международной классификации [Кодекс Алиментариус](#). ★

E100 - E182 - **красители;**

E200 - и далее - **консерванты;**

E300 - и далее - **антиокислители (антиоксиданты);**

E400 - и далее - **стабилизаторы консистенции;**

E450 - и далее - **эмульгаторы;**

E300 - и далее - **регуляторы кислотности, разрыхлители;**

E600 - и далее - **усилители вкуса и аромата;**

E700 - E800 - **запасные индексы для другой возможной информации;**



# «Наиболее добавки E».

## вредные

## пищевые

Пищевая добавка	Вредное действие	Пищевая добавка	Вредное действие	Пищевая добавка	Вредное действие	Пищевая добавка	Вредное действие
E 102	O!	E 180	O!	E 280	P	E 463	PX
E 103	(З)	E 201	O!	E 281	P	E 465	PX
E 104	П	E 210	P	E 282	P	E 466	PX
E 105	(З)	E 211	P	E 283	P	E 477	П
E 110	O!	E 212	P	E 310	C	E 501	O!
E 111	(З)	E 213	P	E 311	C	E 502	O!
E 120	O!	E 214	P	E 312	C	E 503	O!
E 121	(З)	E 215	P	E 320	X	E 510	OO!!
E 122	П	E 216	P (З)	E 321	X	E 513E	OO!!
E 123	OO!! (З)	E 219	P	E 330	P	E 527	OO!!
E 124	O!	E 220	O!	E 338	PX	E 620	O!
E 125	(З)	E 222	O!	E 339	PX	E 626	PK
E 126	(З)	E 223	O!	E 340	PX	E 627	PK
E 127	O!	E 224	O!	E 341	PX	E 628	PK
E 129	O!	E 228	O!	E 343	PK	E 629	PK
E 130	(З)	E 230	P	E 400	O!	E 630	PK
E 131	P	E 231	BK	E 401	O!	E 631	PK
E 141	П	E 232	BK	E 402	O!	E 632	PK
E 142	P	E 233	O!	E 403	O!	E 633	PK
E 150	П	E 239	BK	E 404	O!	E 634	PK
E 151	BK	E 240	P	E 405	O!	E 635	PK
E 152	(З)	E 241	П	E 450	PX	E 636	O!
E 153	P	E 242	O!	E 451	PX	E 637	O!
E 154	PK, PД	E 249	P	E 452	PX	E 907	C
E 155	O!	E 250	PД	E 453	PX	E 951	BK
E 160	BK	E 251	PД	E 454	PX	E 952	(З)
E 171	П	E 252	P	E 461	PX	E 954	P
E 173	П	E 270	O!	E 462	PX	E 1105	BK

д/детей

Условные обозначения вредных воздействий добавок:

- O! — опасный
- OO!! — очень опасный
- (З) — запрещенный
- PK — вызывает кишечные расстройства
- PД — нарушает артериальное давление
- C — сыпь
- P — ракообразующий
- PЖ — вызывает расстройство желудка
- X — холестерин
- П — подозрительный
- BK — вреден для кожи



## Запрещённые добавки :

Это добавки, достоверно приносящие вред организму.

**E121** — Цитрусовый красный 2 (**краситель**)

**E123** — Красный амарант (**краситель**)

**E128** — 03.09.2007. Красный 2G (**краситель**)

**E216** — Пара-гидроксибензойной кислоты пропиловый эфир, группа **парабенов**

(**консервант**)

**E217** — Пара-гидроксибензойной кислоты пропилового эфира натриевая соль

(**консервант**)

**E240** — Формальдегид (**консервант**)





# Консерванты

- **Предупреждают разложение продуктов из-за размножения грибков и бактерий. Эти вещества наиболее опасны для здоровья людей – это нитраты и нитриты. Они используются людьми уже сотни лет для приготовления различного рода копченых продуктов и ветчины. Эти вещества потенциально могут спровоцировать развитие рака. Из-за длительности их использования и потому что характерные для копченостей ароматические вещества не могут быть произведены каким-либо другим способом, эти консерванты очень сложно запретить.**
- **Есть в консервах любого вида (грибы, компоты, соки, варенья). Могут привести к образованию злокачественных опухолей**



Самые обычные продукты питания представленные на этой фотографии, а также имеют следующие добавки: E-234, E-407, E-331, E-339, E-452, E-420, E-967, E-421, E-965, E-960, E-251, E-330, E-296, E-322, E-903, E-321, E-415, E-260, E-200, E-305, E-416, E-418\*, E-102, E-100a, E-473, E-329, E-953, E-298.  
Порой надо узнать не только расшифровку кода, а наоборот код по названию добавки. Наша памятка справится с этим!



Берегите свое здоровье, обращайтесь к  ZONA.KU  
ведь, например, мало кто знает, что на одном из  
НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ БЕРЕМЕННЫМ И КОРМЯЩИМ ЖЕНЩИНАМ



# Красители

- **Включают в себя натуральные и синтетические красители. Некоторые «натуральные» красители получены из травы, крапивы и других растений или произведены посредством химического процесса. Есть новая тенденция в производстве натуральных красителей – производить их из клеток грибков или клеток различных растений поскольку в этом случае они также могут быть названы "натуральными".**
- **Содержатся в сладкой газированной воде, леденцах, цветном мороженом. Могут привести к образованию злокачественных опухолей.**







## Эмульгаторы и стабилизаторы

- **Это загустители, которые используются для улучшения текстуры, к-во которое может быть использовано не лимитируется, но эти вещества могут быть использованы только с определенными продуктами.**
- **Содержатся в вареньях, джемах, сгущённом молоке, шоколадном сыре. Могут вызвать заболевания печени и почек.**





## Ароматизаторы

- **Не должны быть указаны на этикетке в отличии от других добавок. Существует порядка 3000 различных ароматизаторов, большая часть из них никогда не была нормально протестирована на безопасность. Они используются в очень малых дозах и по этой причине считаются не опасными.**



AGROTORG.net



# Международные стандарты на пищевые добавки и примеси

Определяются Объединенным комитетом экспертов Международной сельскохозяйственной организации (IFSA) и Кодексом Алиментариус (Codex Alimentarius), принятом Международной комиссией [ФАО/ВОЗ](#) и обязательным к исполнению странами входящими в [ВТО](#). Особенностью Кодекса Алиментариус является то, что он не учитывает токсикологические особенности пищевых добавок.

