

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

ПРИМЕНЕНИЕ СОВРЕМЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ



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.



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

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



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?**

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. 3 РАСТИТЕЛЬНЫХ ЖИРОВ предпочтительны только масло **подсолнечное и оливковое**



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

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



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!

