

Пищевая химия

Цель работы:

Выяснить, что обозначает буква «Е» в составе продуктов и номер, идущий за ней.

Рассказать о том, что опасны синтетические добавки, а натуральные не несут никакого вреда.



Пищевая химия

Три килограмма химических веществ. Вот то количество, которое съедает за год среднестатистический потребитель самых разных, порой абсолютно привычных продуктов: кексов, например, или мармелада. Красители, эмульгаторы, уплотнители, загустители присутствуют теперь буквально во всем.



Пищевые добавки

Принято считать, что «пищевые добавки — это общее название природных или синтетических химических веществ, добавляемых в продукты питания с целью придания им определенных свойств (улучшения вкуса и запаха, повышения питательной ценности, предотвращения порчи продукта и т. д.), которые не употребляются в качестве самостоятельных пищевых продуктов».





Пищевые добавки

Пищевыми добавками являются не только красители, загустители и другие синтетические химические вещества, соль, сода, пряности, известные людям с незапамятных времен.

Подлинный расцвет использования пищевых добавок начался в XX веке — веке пищевой химии. Добавки оправдали ожидания в полной мере. Удалось создать большой ассортимент аппетитных, долгохранящихся и при этом менее трудоемких в производстве продуктов.

Колбасы стали нежно-розовыми, йогурты свежefруктовыми, а кексы пышно-нечерствеющими.



Цена на колбасу или сосиски ниже стоимости мяса — свидетельство того, что при производстве этих продуктов не пожалели пищевых добавок

Порядковый номер вкуса

Наличие пищевых добавок в обязательном порядке указывается на упаковке в перечне ингредиентов и обозначаются буквой «Е» (начальная буква в слове «Europe» (Европа)). Пугаться их присутствия не следует, большинство наименований при правильном соблюдении рецептуры вреда здоровью не несет. Номер, идущий за буквой позволяет ориентироваться в многообразии добавок, являясь, согласно Единой европейской классификации, кодом конкретного вещества. Например, E152 — совершенно безобидный активированный уголь, E1404 — крахмал, а E500 — сода.



Красный краситель
добывают при
помощи уксусной
кислоты. При
смешивании его с
другими кислотами
можно получить
красители других
цветов...

Пищевые добавки

Производители на цвете не экономят — ЯРКО ОКРАШЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПОЛЬЗУЮТСЯ БОЛЬШИМ СПРОСОМ.

Желая доставить удовольствие своим детям, не стоит забывать о том, что цвет и вкус леденцов обеспечиваются в большей части искусственными красителями и ароматизаторами, которые вряд ли можно назвать полезными.



Пищевые добавки



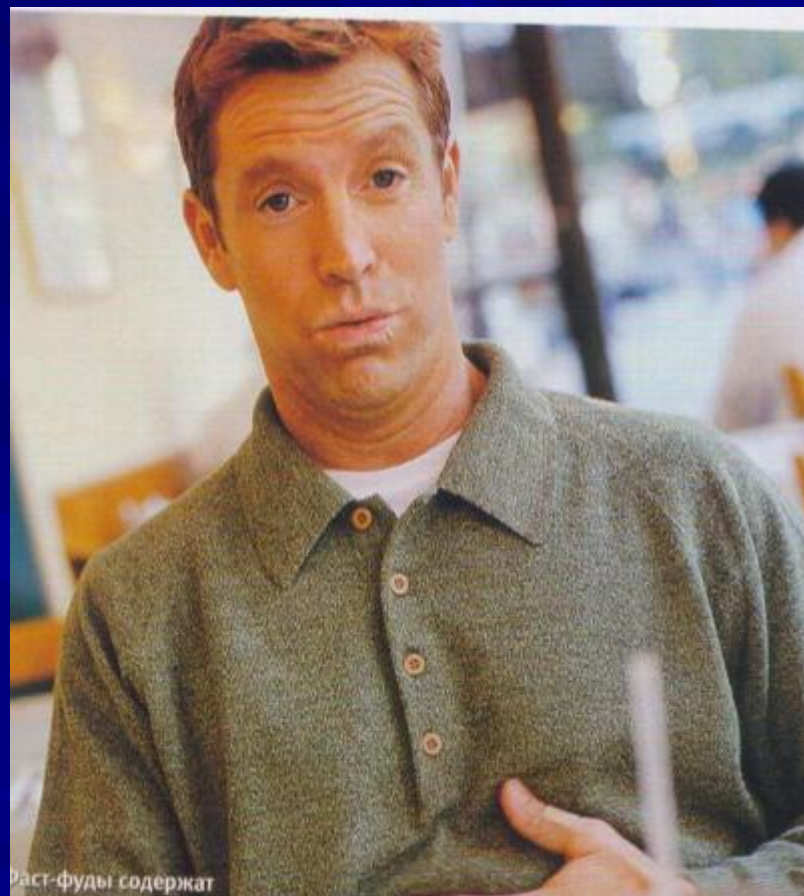
Синтетические добавки довольно часто оборачиваются пищевой аллергией, которая проявляется в форме дерматита

Популярные газированные напитки содержат фосфорорганические соединения. Они вымывают кальций из организма и влекут за собой различные ортопедические патологии, например остеопороз.

Синтетические добавки довольно часто оборачиваются пищевой аллергией, которая проявляется в форме дерматита.

Пищевые добавки

Фаст-фуды содержат различные вкусовые добавки и консерванты, которые наносят удар по печени.



ЧЕРНЫЙ СПИСОК

В МИРЕ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ
ОКОЛО 500 ПИЩЕВЫХ
ДОБАВОК, И ТОЛЬКО
ПОЛОВИНА ИЗ НИХ
РАЗРЕШЕНА В РОССИИ

Свидетельством того, что
добавки прошли
сертификацию, является
присвоение им специального
Е-номера

Для здоровья опасны
антиокислители E300 – E321,
а E300 и E 321 лучше
избегать.

Пищевые добавки,
запрещенные к применению
в пищевой промышленности
РФ:

- **E121** — Цитрусовый красный
- **E123** — Красный амарант
 - **E216** —
Парагидроксибензойной
кислоты пропиловый эфир
 - **E217** —
Парагидроксибензойной
кислоты пропилового эфира
натриевая соль
- **E240** — Формальдегид

Пищевые добавки

На сегодняшний день без пищевых добавок человечеству не обойтись. Они должны быть максимально безопасными для здоровья. В магазинах практически невозможно найти продукты, не содержащие пищевых добавок. Поэтому не стоит терять бдительность, внимательно читая то, что написано на упаковке.

