



Консерванты



- **Цель занятия:** обеспечение обучающихся необходимой информацией в области культуры питания для формирования правильного отношения к своему здоровому будущему.
- Ознакомить учащихся с вредными и безвредными консервантами Е



Красители, консерванты, **заменители**
натуральных или **идентичные**
натуральным:

ароматизаторы и усилители вкуса,
эмульгаторы, стабилизаторы,
загустители ...

Чем больше этот список,
тем вреднее продукт питания.



Эти загадочные и
интересные





Каждый день мы употребляем продукты купленные в супермаркете или в магазине, даже не подозревая о том, что большинство из них несут в себе различные болезни.





Самые вредные E E

E 121-Повышает риск онкологических заболеваний

E123,124,127,128- Аллергические реакции

E103,105,121,123,125,126,130,131,142,153-
Красители. Содержатся в сладкой газированной воде, леденцах, цветном мороженом. Могут привести к образованию злокачественных опухолей.



171-173- красители. Содержатся в сладкой газированной воде, леденцах, цветном мороженом.

E210, E211, E213-217, E240 – консерванты. Есть в консервах любого вида (грибы, компоты, соки, варенья). Могут привести к образованию злокачественных опухолей.



E221-226 – консерванты. Используются при любом консервировании. Могут привести к заболеваниям желудочно-кишечного тракта.

E230-232, E239 – консерванты.

Содержатся в консервах любого вида. Могут вызвать аллергические реакции.



E311-313 – антиоксиданты
(антиокислители) Есть в йогуртах,
кисломолочных продуктах, колбасных
изделиях, сливочном масле, шоколаде.
Могут вызвать заболевания желудочно-
кишечного тракта.

E407, E447, E450 – стабилизаторы и
загустители. Содержатся в вареньях,
джемах, сгущённом молоке. Могут
вызвать заболевания печени и почек.



E461-466 – стабилизаторы и загустители.
Есть в вареньях, джемах, сгущенном
молоке, шоколадном сыре. Могут вызвать
заболевания желудочно-кишечного
тракта.






E924a, E924b — пеногасители. Содержатся в газированных напитках. Могут привести к образованию злокачественных опухолей.





Если же вы хотите быть уверенными в том, что на вашем столе натуральная и здоровая пища — внимательно прочитайте следующие советы:

- не покупайте продукты с неестественно яркой, кричащей окраской;
- досконально изучайте этикетку;
-  выбирайте свежие сырые овощи и фрукты;



- не покупайте продукты с чрезмерно длительным сроком хранения;
- чем меньше список ингредиентов, тем меньше добавок;
- вместо того чтобы покупать готовые соки, делайте их сами;
- не перекусывайте чипсами, готовыми завтраками, супами из пакетика, хот-догами, всевозможными бургерами;



- покупайте замороженные овощи;
- откажитесь от переработанных или законсервированных мясных продуктов.





Безвредные E

E100 – куркумин (краситель), может содержаться в порошке кэрри, соусах, готовых блюдах с рисом, варенье, кандированных фруктах, рыбных паштетах.



E363 – янтарная кислота (подкислитель), содержится в десертах, супах, бульонах, сухих напитках

E504 – карбонат магния (разрыхлитель теста), может содержаться в сыре, жевательной резинке, пищевой соли.

E957 – тауматин (подсластитель) может содержаться в мороженом, сухофруктах, жевательной резинке без сахара.



**Спасибо за
внимание!!!**