

МОУ СОШ №14 г.Темрюка



**“Выбираем
лучшее”**

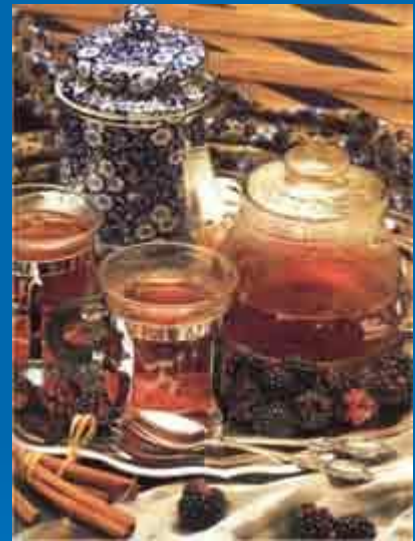
Учитель Каменная Валентина Васильевна

Урок - конференция

**Соки,
которые
мы
пьём.**

Тип урока: Урок-исследование

- .
- Цель урока: Изучить содержание пищевых добавок в наиболее популярных соках и определить степень их опасности для здоровья.



Пищевые добавки

это вещества, которые никогда не употребляются самостоятельно, а вводятся в продукты питания при изготовлении.

- **придают продуктам питания необходимые и прият-**

- **Современные пищевые добавки выполняют две главные задачи:**

- **ные свойства – цвет,**

- **вкус и аромат, нужную консистенцию;**

- **увеличивают срок**

- **хранения продуктов**

- **питания, что необходимо**

- **для их транспортировки и хранения.**

Буквенный код пищевых добавок

Пищевые добавки в составе пищевых продуктов обозначают с помощью специального E-номера, который состоит из *буквы E* (от слова «Еurope») и *трёхзначным числом*, стоящем после буквы E. Например, **E133, E 330, E602**, цифры говорят о типе пищевой добавки (консерванты, красители и т.д.)

Классификация пищевых добавок

- *E100 – E199* – **КРАСИТЕЛИ**
(усиливают и восстанавливают цвет продуктов);
- *E300 – E399* – **АНТИОКИСЛИТЕЛИ** (замедляют окисление, предохраняя продукты от порчи);
- *E400 – E499* – **СТАБИЛИЗАТОРЫ** (сохраняют заданную консистенцию продуктов);
- *E500 – E599* – **ЭМУЛЬГАТОРЫ** (поддерживают определённую структуру продуктов питания);
- *E600 – E699* – **УСИЛИТЕЛИ ВКУСА И АРОМАТА**.