

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.