

МОУ СОШ №14 г.Темрюка



**“Выбираем
лучшее”**

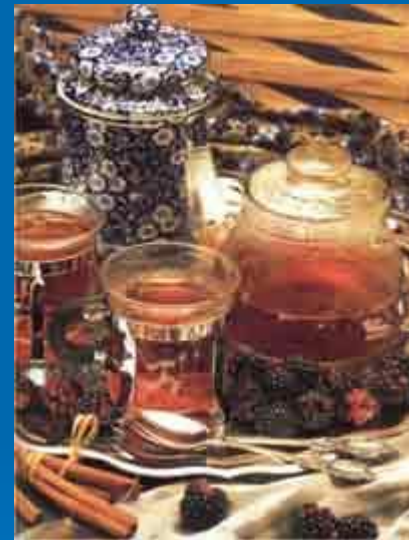
Учитель Каменная Валентина Васильевна

Урок - конференция

**Соки,
которые
мы
пьем.**

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.



□ *Современные пищевые добавки выполняют две главные задачи:*

- **придают продуктам питания необходимые и приятные 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 «Europe») 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.