

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ В ЛЮБИМЫХ ПРОДУКТАХ ШКОЛЬНИКОВ

Выполнил:

Ибрагимов Максим

ученик 2 «А» класса

ЧОУ «Средняя школа Леонова»

Преподаватель:

Пашинцева Татьяна Алексеевна,

учитель начальных классов



Пищевые добавки
— это вещества, которые
улучшают цвет, запах, вкус,
внешний вид продукта,
сохраняют продукты от порчи.

Пищевые добавки
обозначаются индексом «Е»
и трех или четырехзначным кодом.



Виды пищевых добавок

- красители (влияют на цвет продукта);
- консерванты (продлевают срок годности);
- антиокислители (тормозят процессы окисления);
- стабилизаторы (сохраняют консистенцию), загустители (добавляют вязкость);
- эмульгаторы (предотвращают образование комков);
- усилители вкуса и запаха;
- пеногасители, антифламинги.



Жевательная резинка

Пищевые добавки:

- Подсластители;
- Красители;
- Ароматизаторы.

Влияние на здоровье:

- Снижение аппетита;
- Аллергические реакции;
- Воздействие на желудок и кишечник.





Газированные напитки

Пищевые добавки:

- Консерванты
- Ароматизаторы
- Красители
- Углекислота
- Заменитель сахара

Влияние на здоровье:

- Кариес
- Рак
- Воздействие на желудок и кишечник

Картофельные чипсы

Пищевые добавки:

- Подсластители;
- Красители;
- Ароматизаторы.

Влияние на здоровье:

- Холестерин;
- Аллергические реакции;
- Воздействие на желудок и кишечник;
- Проблемы с ростом костей;
- Сердечные заболевания.



Рекомендации

- ✓ Внимательно изучать состав покупаемого продукта на этикетке;
- ✓ Не покупать товары с содержанием наиболее опасных пищевых добавок;
- ✓ Стараться выбирать продукты натурального природного происхождения



ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ В ЛЮБИМЫХ ПРОДУКТАХ ШКОЛЬНИКОВ

Выполнил:

Ибрагимов Максим

ученик 2 «А» класса

ЧОУ «Средняя школа Леонова»

Спасибо за внимание!

