

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ



ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ — ВЕЩЕСТВА, ДОБАВЛЯЮЩИЕСЯ В ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЦЕЛЯХ В ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВА, УПАКОВКИ, ТРАНСПОРТИРОВКИ ИЛИ ХРАНЕНИЯ ДЛЯ ПРИДАНИЯ ИМ ЖЕЛАЕМЫХ СВОЙСТВ, НАПРИМЕР, ОПРЕДЕЛЁННОГО АРОМАТА (АРОМАТИЗАТОРЫ), ЦВЕТА (КРАСИТЕЛИ), ДЛИТЕЛЬНОСТИ ХРАНЕНИЯ (КОНСЕРВАНТЫ), ВКУСА, КОНСИСТЕНЦИИ И Т. П.



ГДЕ СОДЕРЖАТСЯ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ?

Газированные напитки



Чипсы



Сухарики



приправы



пельмени



И многие другие продукты
народного потребления!



КЛАССИФИКАЦИЯ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК

E100 — E199	Красители
E200 — E299	Консерванты
E300 — E399	Антиокислители
E400 — E499	Стабилизаторы, загустители, эмульгаторы
E500 — E599	Регуляторы кислотности
E600 — E699	Усилители вкуса, арома- тизаторы
E700 — E799	Антибиотики
E800 — E899	Резерв
E900 — E999	Прочие добавки (воски, глазирователи, улучшители муки, под- сластители, пенообра- зователи)
E1100 — E1599	Дополнительные вещества

Для классификации пищевых добавок в странах Евросоюза разработана система нумерации. Каждая добавка имеет уникальный номер, начинающийся буквой «E». Система нумерации была доработана и принята для международной классификации «Codex Alimentarius» (англ.)

ПИЩЕВЫЕ КРАСИТЕЛИ

- Добавки с индексом (E-100 – E199) придают продуктам питания цвет, восстанавливают цвет продукта утраченным при обработке. Могут быть естественными, как бета-каротин или химическими, как тартразин



КОНСЕРВАНТЫ

- Добавки с индексом (E-200 – E299) отвечают за сохранность продуктов, предотвращая размножение бактерий и грибков. Химические стерилизующие добавки для остановки созревания вин, дезинфектанты



АНТИОКСИДАНТЫ

Добавки с индексом (Е-300 0 Е-399) защищают продукты питания от окислителя, прогоркания и изменения цвета. Представляют собой как природные соединения, так химические синтезированные, не встречающиеся в природе соединения.



СТАБИЛИЗАТОРЫ, ЗАГУСТИТЕЛИ, ЭМУЛЬГАТОРЫ

- ▣ Добавки с индексом (E-400 – E-499) сохраняют консистенцию продуктов, повышают вязкость, а добавки с индексом (E-500 – E-599) создают однородную смесь из несмешиваемых в природе веществ, таких как вода и масло, вода и жир.



УСИЛИТЕЛИ ВКУСА И АРОМАТА

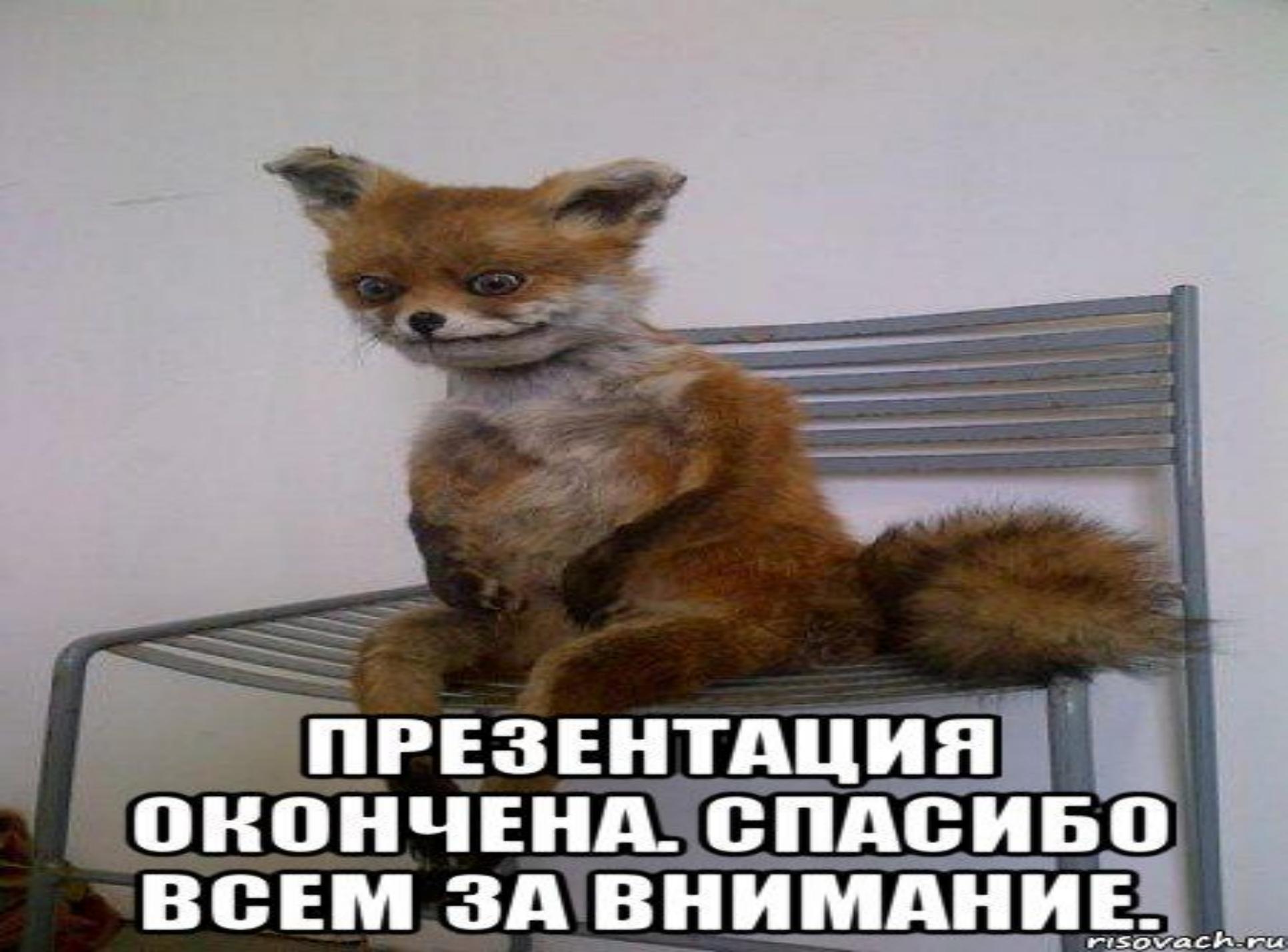
- ▣ добавки с индексом (E-600 – E-699) усиливают вкус и аромат. Могут скрывать неприятный естественный вкус продуктов питания



ЗАПРЕЩЁННЫЕ ДОБАВКИ

- E121 — цитрусовый красный 2 (краситель)
- E123 — красный амарант (краситель)
- E128[6] — 03.09.2007. красный 2G (краситель)
- E216[7] — пара-гидроксибензойной кислоты пропиловый эфир, группа парабенов (консервант)
- E217[7] — пара-гидроксибензойной кислоты пропилового эфира натриевая соль (консервант)
- E240 — формальдегид (консервант)





**ПРЕЗЕНТАЦИЯ
ОКОНЧЕНА. СПАСИБО
ВСЕМ ЗА ВНИМАНИЕ.**