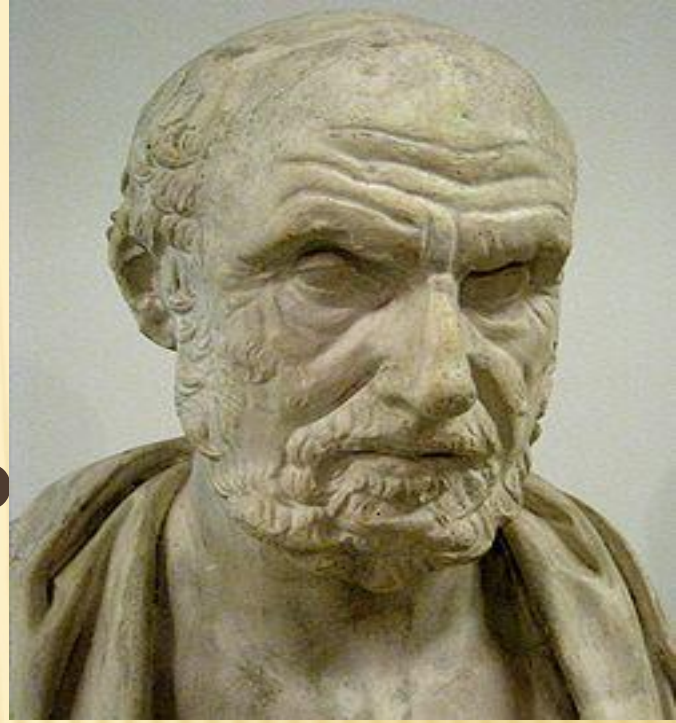
ХИМИЯ И ПИЩА В НАШЕЙ ЖИЗНИ.

«БМТК»

преподаватель химии Рябченко Валентина Петровна

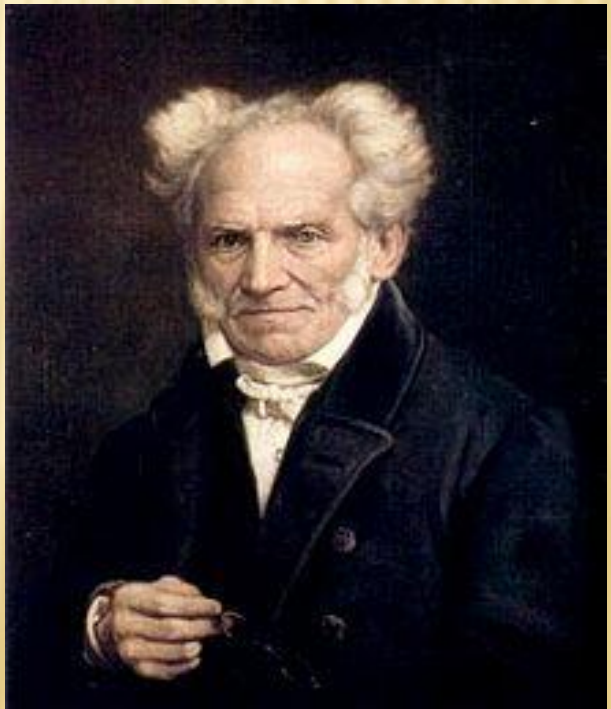
Человек должен знать
Меру во всем – ибо мера
Есть мудрость жизни и здоро

Гиппократ



Надо есть не то,
что есть, а то,
что нужно есть.

А. Шопенгауэр



ОСНОВНАЯ ПРОБЛЕМА С КОТОРОЙ СТАЛКИВАЕТСЯ СОВРЕМЕННЫЙ ЧЕЛОВЕК

- **Качество и безопасность продуктов питания**

Дефицит здорового питания

- Чипсы
- «Марсы – сникерсы»
- «Чупа – чупсы»
- «Кириешки», пицца, хот – доги
- «Пепси», «Колы», «Фанты», «Спрайт», крашенные сладкие газированные напитки.

Интересные факты о Coca - Cola.

Сегодня Колу делают из армянских насекомых

Использование Кока-колы в быту

1. Если налить Колу в унитаз, то она сделает его заметно чище.
2. Если вы покрасили волосы, и они получились слишком насыщенного цвета, то Кола поможет вам их сделать немного светлее.
3. Налейте Кока-Колы в ваш чайник и оставьте её там на весь день. Она удалит всю накипь, и чайник будет внутри как новый.
4. Если старые монеты замочить в Коле, то она сделает их более блестящими.
5. Кока-Кола - хороший кондиционер для волос. Вылейте её на свои волосы, прополощите их и высушите

Что мы едим?

У молодёжи широко распространены привычки неправильного питания. Чипсы, чупа- чупсы, фаст- фуды, прочая жирная пища может вызвать ишемическую болезнь сердца уже к 20 годам.

ТАБЛИЦА ВРЕДНЫХ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК

ОЧЕНЬ ОПАСНЫЕ	E123 E510 E513E E527
ОПАСНЫЕ	E102 E110 E120 E124 E127 E129 E155 E180 E201 E220 E222 E223 E224 E228 E233 E242 E400 E401 E402 E403 E404 E405 E501 E502 E503 E620 E636 E637
КАНЦЕРОГЕННЫЕ	E131 E142 E153 E210 E212 E213 E214 E215 E216 E220 E230 E240 E249 E280 E281 E282 E283 E330 E954
РАССТРОЙСТВО ЖЕЛУДКА	E338 E339 E340 E341 E343 E450 E461 E462 E463 E465 E466
КОЖНЫЕ ЗАБОЛЕВАНИЯ	E151 E160 E221 E222 E229 E311 E312 E320 E407 E951 E1105
РАССТРОЙСТВО КИШЕЧНИКА	E154 E626 E627 E628 E629 E630 E631 E632 E633 E634 E635
ДАВЛЕНИЕ	E154 E250 E252
ОПАСНЫЕ ДЛЯ ДЕТЕЙ	E270
ЗАПРЕЩЕННЫЕ	E103 E105 E111 E121 E123 E125 E126 E130 E152 E211 E952
ПРИКОЛЬНЫЕ	E104 E122 E141 E171 E173 E241 E477

Е 1** - красители

Значение		Воздействие на организм
1. для восстановле природного цвета, утраченного в процессе обработки и хранен 2. для окрашивани бесцветных продук 3. для повышения интенсивности цвета. 4. Применяется при подделке продуктов		Среди синтетически х красителей практически нет безопасных. Большинство из них оказывают аллергенное, мутагенное, канцерогенн ое действие (Е131 - 142, 153)

Е 2** - консерванты

Значение		Воздействие на организм
1. для увеличения срока годности, предотвращения порчи продуктов, происходящей под действием микро-организмов		Сорбиновая кислота угнетаетферментные системы организма. Бензойная кислота — аллерген. Ракообразующие: Е210, 211—217, 219. Вредные для кожи: Е230—232, 238. Вызывают расстройство кишечника: Е221, 226. Влияют на давление: Е250, 251. Опасные: Е201, 222—224, 233, 270

Е 3** - антиокислители

Значение		Воздействие на организм
1. Защищают жиросодержащие продукты от прогоркания. 2. Останавливают самоокисление продуктов		Вызывают сыпь: Е311—313. Вызывают расстройство кишечника Е338—341. Повышают холестерин Е320—322

Е 4** - загустители

Значение		Воздействие на организм
1. Позволяют получить продукты с нужной консистенцией, улучшают и сохраняют их структуру. 2. Используется в производстве мороженого, желе, консервов и майонеза		Впитывают вещества независимо от их полезности или вредности, могут нарушить всасывание минеральных веществ, являются легкими слабительными. Вызывают расстройство кишечника: Е—407, 450, 462, 465, 466

Е 5** - эмульгаторы

Значение		Воздействие на организм
1. Отвечают за консистенцию пищевого продукта, его вязкость. 2. 2. Используется в производстве маргарина, кулинарного жира, колбасного фарша, кондитерских и хлебобулочных изделиях		Использование фосфатов может привести к нарушению баланса между фосфором и кальцием, плохому усвоению кальция, развитию остеопороза. Опасные: Е501—503, 510, 513, 527, 560

Е 6** - усилители вкуса

Значение		Воздействие на организм
1. Для усиления выраженного вкуса и аромата. 2. Придают ощущение жирности низкокалорийным йогуртам и мороженому 3. Смягчают резкий вкус уксусной кислоты и остро-ту в майонезе. 4. Подсластители		Глютамат натрия вызывает головную боль, тошноту, сердце-биение, сонливость, слабость, может повлиять на зрение, если употреб-лять его несколько лет Глутаминовая кислота превращается в ами-номасляную, которая является возбудителем ЦНС.Канцерогенные: Е626—630, 635. Опасные: Е620, 636,637

Образец

РС
АЛ 69
150 грамм
Паштет печеночный
свиной
классический
Состав: шпик, печень, мука, вода, соль, сахар, лук
жареный,томатная паста, пряности. Регуляторы
кислотности: Е450, Е 452, усилитель вкуса. Е621,
фиксатор окраски Е 250,эмульгатор Е 472С.
ТУ 9213-001
-05
ООО
Россия
г.Белгород,
Тел.:(495)
www.
.ru

Анализ безалкогольных напитков

Сделай правильный выбор: