

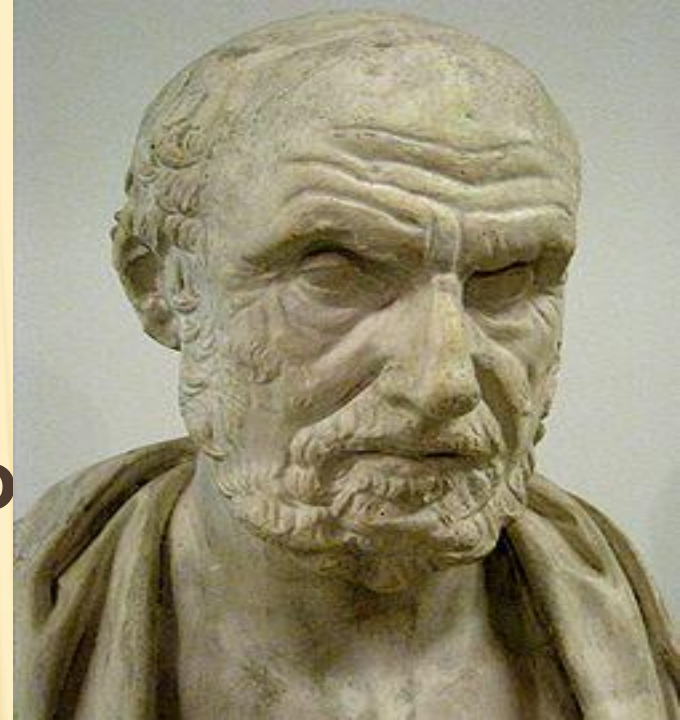
ХИМИЯ И ПИЩА В НАШЕЙ ЖИЗНИ.



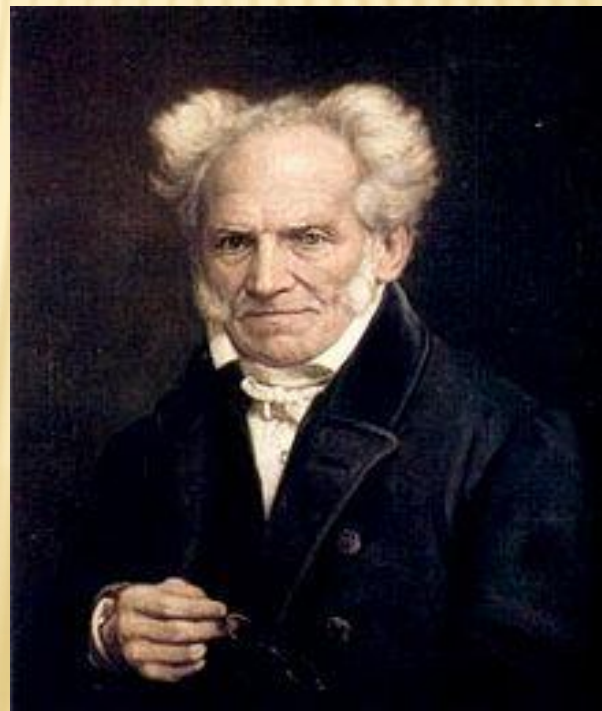
«БМТК»

**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
безопаснос
ть
продуктов
питания**

Дефицит здорового питания

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



Интересные факты о Соса - 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 E570 E510E 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

E101 E162 E173 E230 E232 E233 E234 E235

E236 E238 E239 E240 E249 E280 E281 E282

E293 E330 E554

РАССТРОЙСТВО ЖЕЛУДКА

E338 E339 E340 E341 E343 E450 E451 E452

E453 E455 E456

КОЖНЫЕ ЗАБОЛЕВАНИЯ

E151 E150 E221 E222 E229 E321 E322 E320

E107 E551 E1705

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 E271 E552

ПРИКОЛЬНЫЕ

E104 E102 E113 E171 E172 E241 E477

E 1 - красители**

Значение

- 1. для восстановления природного цвета, утраченного в процессе обработки и хранения**
- 2. для окрашивания бесцветных продуктов**
- 3. для повышения интенсивности цвета.**
- 4. Применяется при подделке продуктов**



Воздействие на организм

Среди синтетических красителей практически нет безопасных. Большинство из них оказывают аллергенное, мутагенное, канцерогенное действие (E131 - 142, 153)

E 2** - консерванты

Значение

1. для увеличения срока годности, предотвращения порчи продуктов, происходящей под действием микроорганизмов



Воздействие на организм

Сорбиновая кислота угнетает ферментные системы организма.
Бензойная кислота — аллерген.
Ракообразующие: E210, 211—217, 219.
Вредные для кожи: E230—232, 238.
Вызывают расстройство кишечника: E221, 226.
Влияют на давление: E250, 251.
Опасные: E201, 222—224, 233, 270

E 3 - антиокислители**

Значение

- 1. Защищают жиродержащие продукты от прогоркания.**
- 2. Останавливают самоокисление продуктов**



Воздействие на организм

Вызывают сыпь: E311—313.
Вызывают расстройство кишечника E338—341.
Повышают холестерин E320—322

E 4** - загустители

Значение

1. Позволяют получить продукты с нужной консистенцией, улучшают и сохраняют их структуру.
2. Используется в производстве мороженого, желе, консервов и майонеза



Воздействие на организм

Впитывают вещества независимо от их полезности или вредности, могут нарушить всасывание минеральных веществ, являются легкими слабительными. Вызывают расстройство кишечника: E—407, 450, 462, 465, 466

E 5 - эмульгаторы**

Значение		Воздействие на организм
<ol style="list-style-type: none"><li data-bbox="195 586 716 801">1. Отвечают за консистенцию пищевого продукта, его вязкость.<li data-bbox="195 815 697 1258">2. Используется в производстве маргарина, кулинарного жира, колбасного фарша, кондитерских и хлебобулочных изделиях	 A photograph of a soft-serve ice cream cone. The ice cream is light-colored, possibly vanilla, and is piped into a decorative swirl. It is decorated with thin lines of dark chocolate sauce. The cone is a light brown, waffle-like texture.	<p data-bbox="1402 586 1837 1143">Использование фосфатов может привести к нарушению баланса между фосфором и кальцием, плохому усвоению кальция, развитию остеопороза.</p> <p data-bbox="1402 1158 1789 1308">Опасные: E501—503, 510, 513, 527, 560</p>

E 6** - усилители вкуса

Значение		Воздействие на организм
<p>1. Для усиления выраженного вкуса и аромата.</p> <p>2. Придают ощущение жирности низкокалорийным йогуртам и мороженому</p> <p>3. Смягчают резкий вкус уксусной кислоты и остроту в майонезе.</p> <p>4. Подсластители</p>		<p>Глютамат натрия вызывает головную боль, тошноту, сердцебиение, сонливость, слабость, может повлиять на зрение, если употреблять его несколько лет</p> <p>Глутаминовая кислота превращается в аминокислоту, которая является возбуждателем ЦНС. Канцерогены: E626—630, 635.</p> <p>Опасные: E620, 636, 637</p>

Образец



Анализ безалкогольных напитков



Сделай правильный выбор:

