

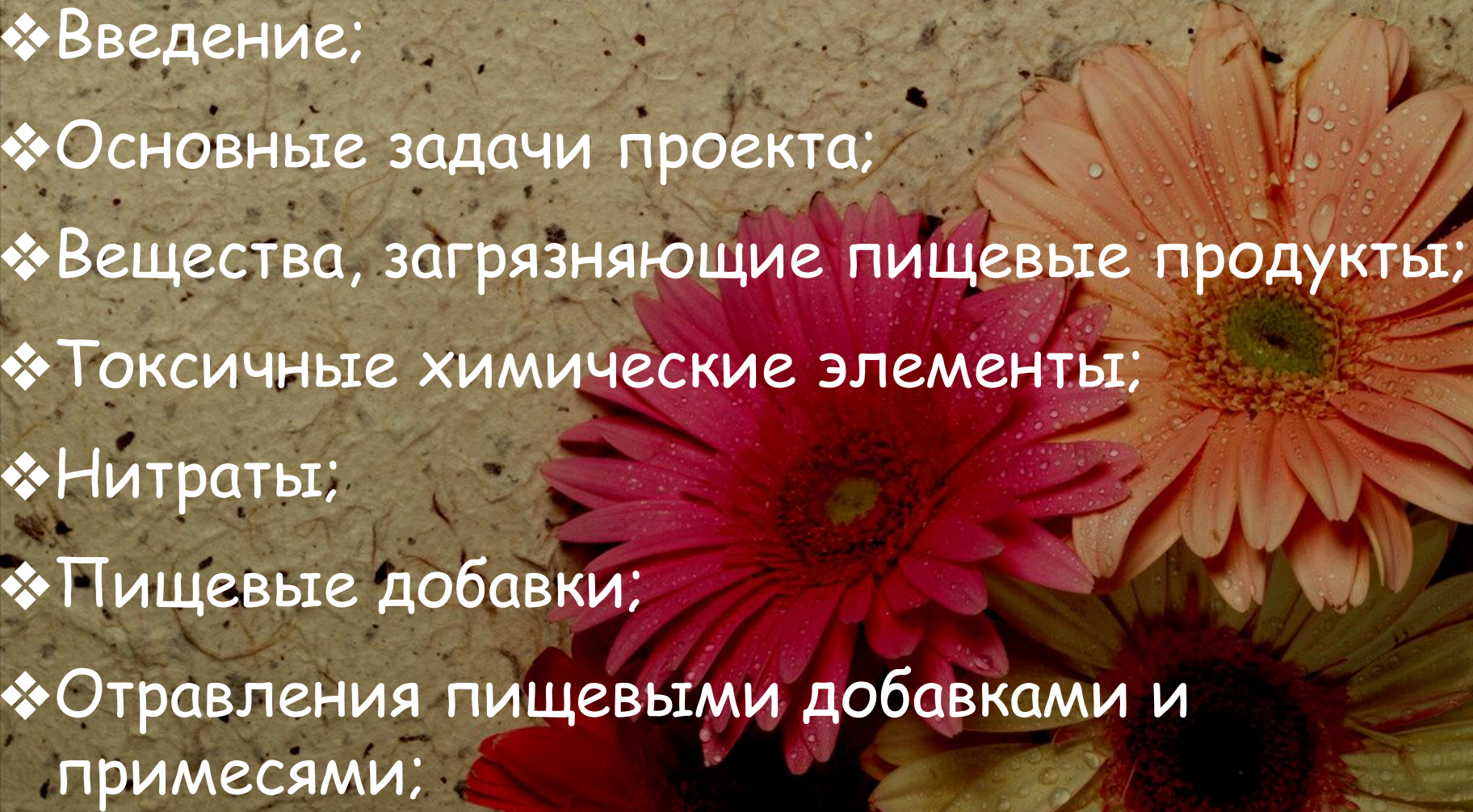
Гигиенические аспекты загрязнения пищевых продуктов чужеродными в-ми и меры профилактики.

Руководитель: Побежимова
Галина Дмитриевна.

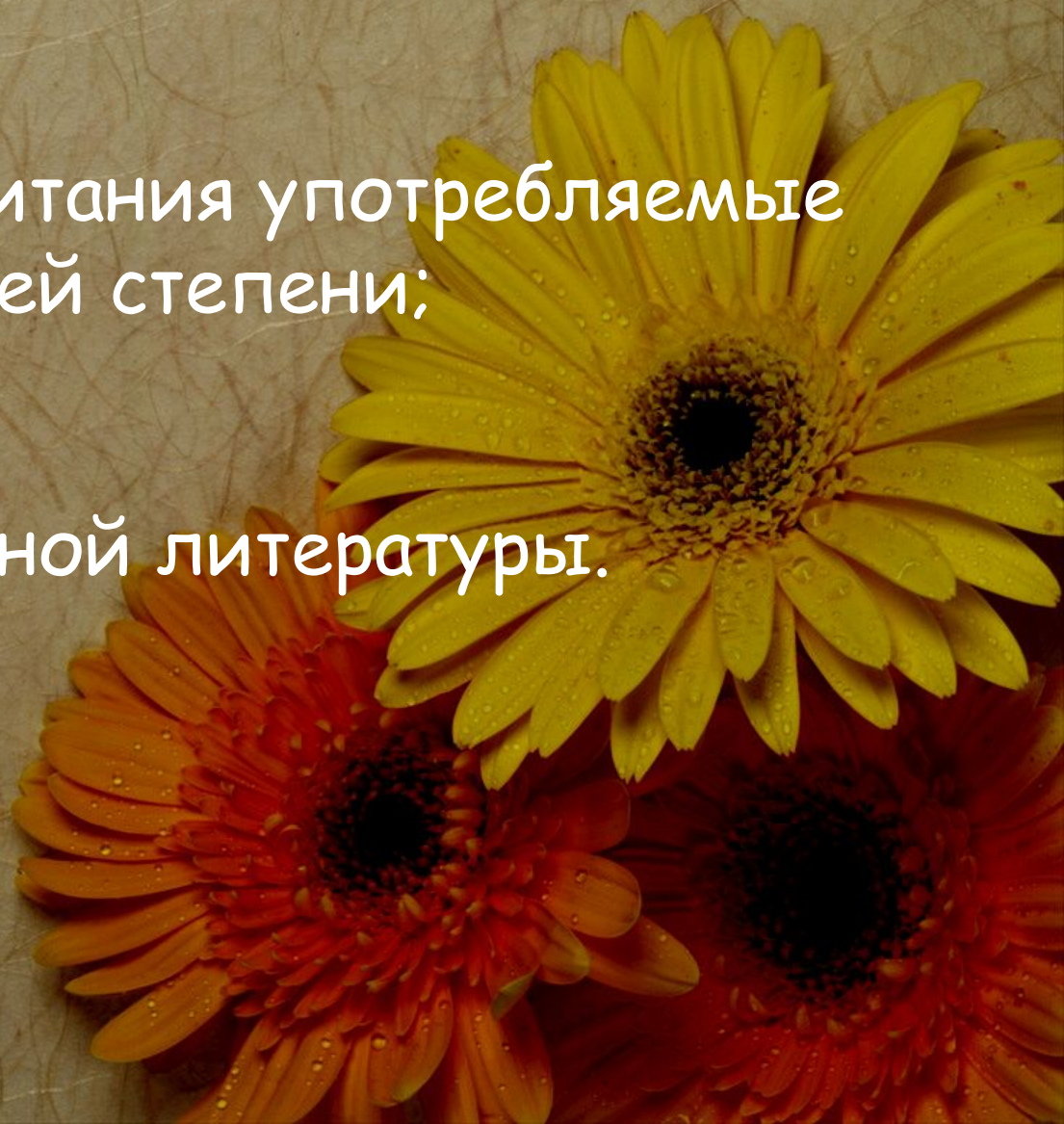
Автор: Насилевская Тая,
Ильдукова Алёна,
Учениц 10В класса,
Гимназии №6

г. Лангепас
2006г.

ПЛАН

- ❖ Введение;
 - ❖ Основные задачи проекта;
 - ❖ Вещества, загрязняющие пищевые продукты;
 - ❖ Токсичные химические элементы;
 - ❖ Нитраты;
 - ❖ Пищевые добавки;
 - ❖ Отравления пищевыми добавками и примесями;
- 
- The background of the slide features a textured, light brown paper-like surface. In the lower right quadrant, there are several vibrant flowers in shades of pink, orange, and red, each covered with numerous clear water droplets, creating a fresh and natural aesthetic.

- ▶ Пищевая аллергия;
- ▶ Загадки E-кодов;
- ▶ Анализ продуктов питания употребляемые молодёжью в большей степени;
- ▶ Вывод;
- ▶ Список использованной литературы.



Основные задачи

Цель работы:

Исследование гигиенических аспектов загрязнения пищевых продуктов чужеродными веществами.

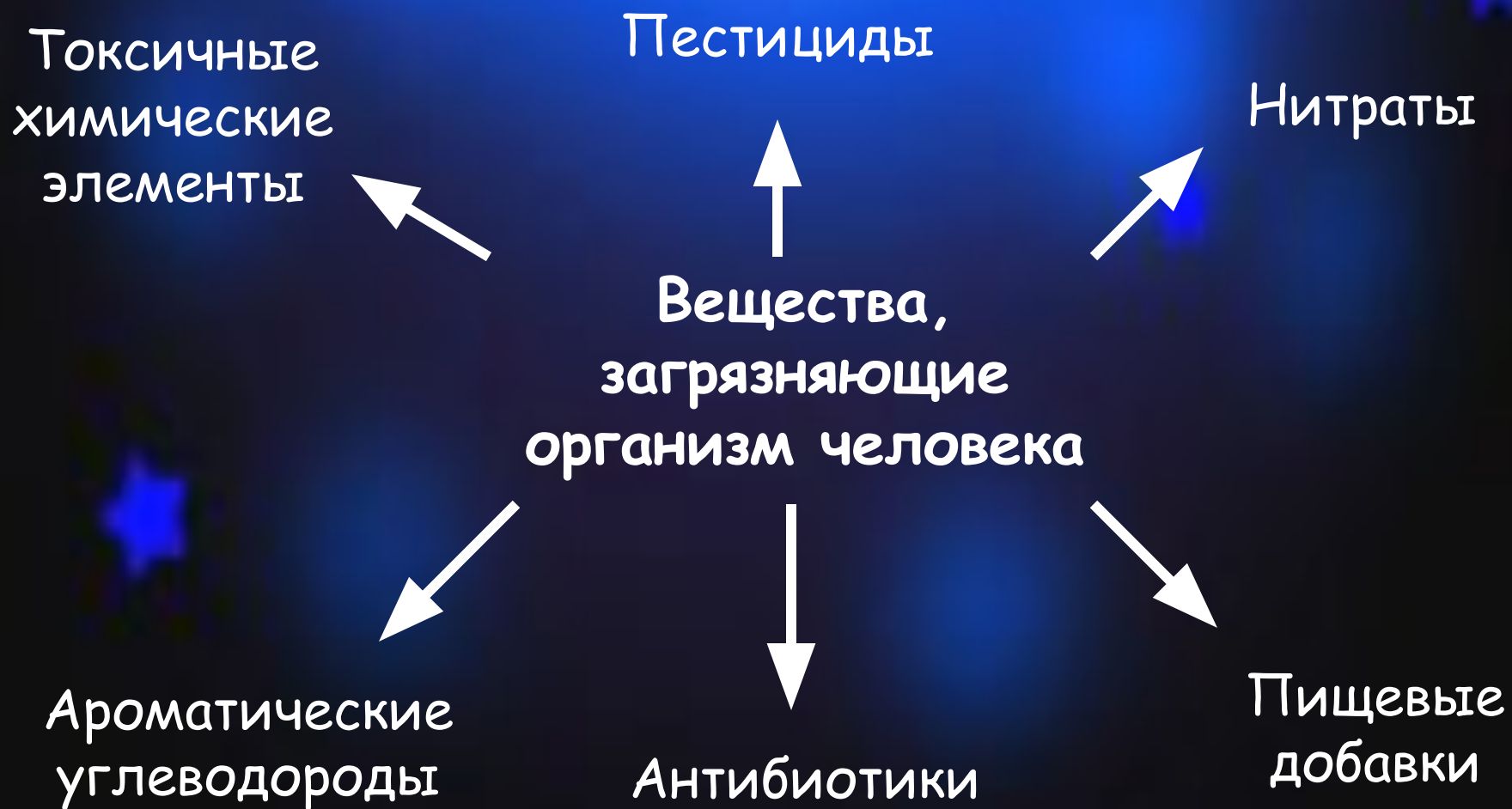
Задачи работы:

- ❖ дать теоретическое описание основных классов веществ - загрязнителей пищи;
- ❖ представить обзор заболеваний немикробной этиологии, вызванных ими;
- ❖ указать меры профилактики токсикозов;
- ❖ сделать общий анализ на наличие (или отсутствие) токсинов в пищевых продуктах г. Лангепаса.

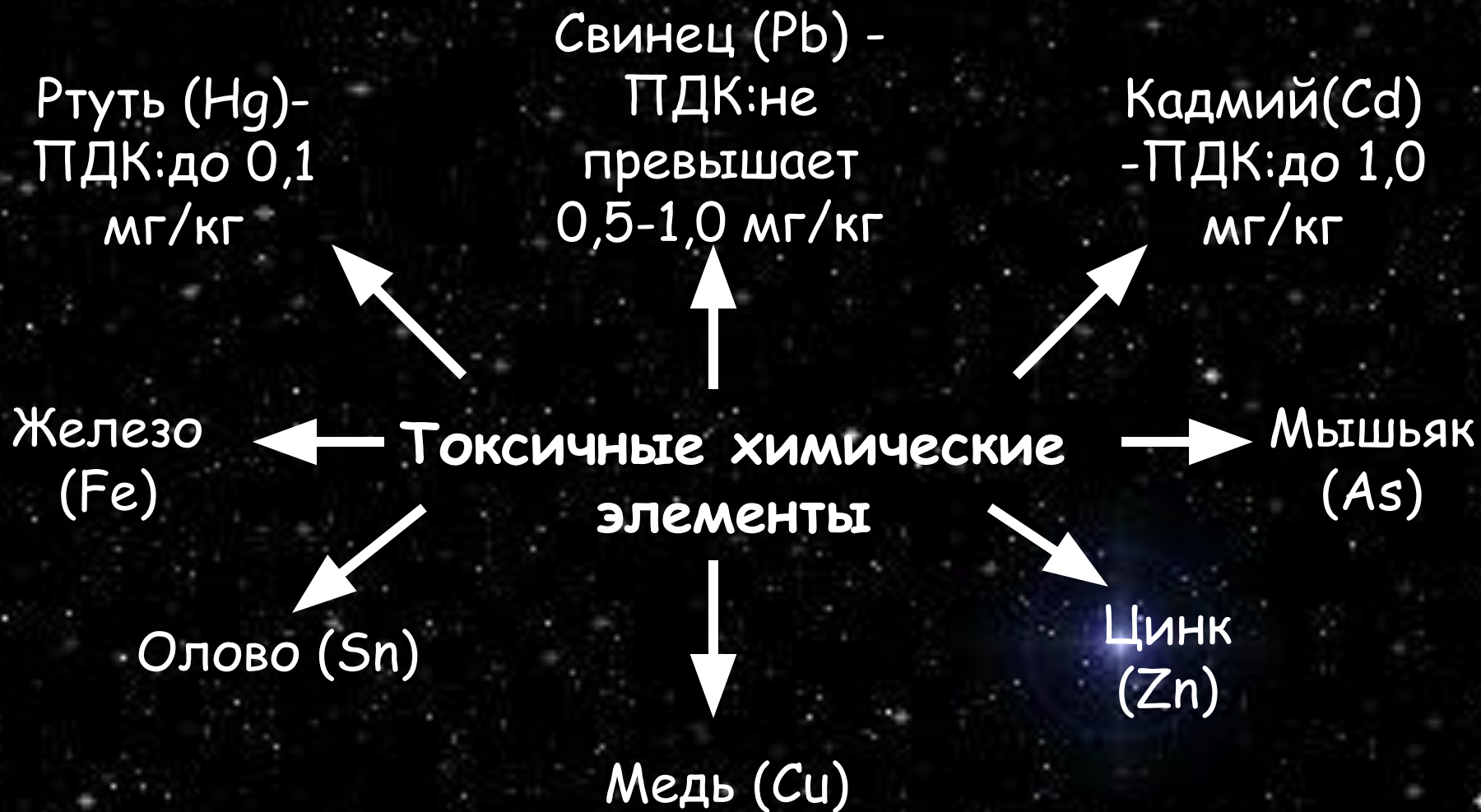
Введение

«Человек есть то, что он ест», - в этом высказывании Людвига Фейербаха вся суть наивного материализма. В наше время мы конечно, не можем согласиться с таким мнением, которое не учитывает того, что человек представляет собой особую, качественно новую, высшую ступень развития живых организмов на Земле.

Вещества, загрязняющие пищевые продукты



Токсичные химические элементы



Нитраты



Пищевые добавки

Пищевые добавки используются человеком много веков: соль, перец, гвоздика, корица и др.

Однако широкое их использование началось в конце XIX века, и было связано с ростом населения, концентрацией его в городах, необходимостью совершенствования традиционных пищевых технологий, достижениями химии, созданием продуктов «специального назначения».

Использование пищевых добавок предусматривается для улучшения качества продуктов, но не для порчи их.

Отравление пищевыми добавками и примесями

Солями меди и
цинка.

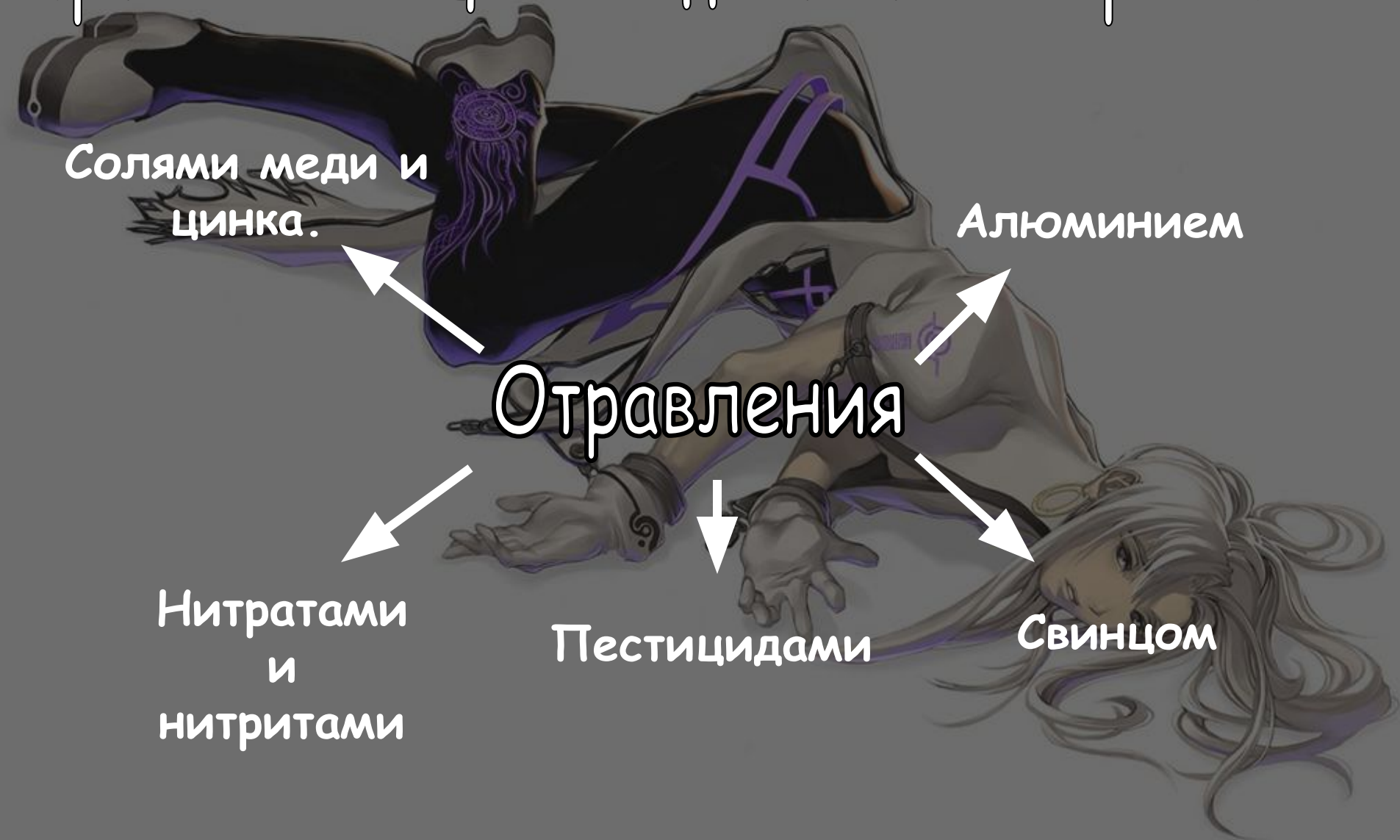
Алюминием

Отравления

Нитратами
и
нитритами

Пестицидами

Свинцом



Пищевая аллергия

Выражается в нежелательных болезненных реакциях (отек, покраснение и зуд кожи, затрудненное дыхание) в ответ на потребление белка одного или нескольких пищевых продуктов (клубники, молока, яиц и).

Аллергия является результатом индивидуальной повышенной чувствительностью организма человека к определенному веществу в результате предыдущего контакта с этим веществом.

Загадки E-кодов

- E 1** - красители (добавляют в сыры, колбасы, конфеты, шоколад, печенье, сгущённое молоко. Цитрусовый красный (E121) и амарант (E123) на территории России запрещены).
- E 2** - консерванты (увеличивают срок годности продуктов. Формальдегид (E249), пара-оксибензойной к-ты пропиловый эфир (E216)).
- E 3** - антиоксиданты (предотвращают окисление продуктов).



□ E 4** и E 5** - стабилизаторы и эмульгаторы (придают йогурту, майонезу, маргарину, пиву и маслу вязкость и однородность).

□ E 6** - усилители вкуса и аромата (самый известный усилитель - глутаминовая к-та, которую добавляют практически во все консерванты (лапша, супы, картофель)).

□ E 9** - улучшители хлеба; противопенные вещества: не позволяют слежаться муке, сахару, соли; придают хлебу объём; препятствуют образованию пены во многих напитках.

Улучшители: E924a и E924b в России запрещены.

Из какой страны родом?

- 
- | | |
|----------------------|-------------------|
| Е 00-Е 09 - США | Е 52 - Греция |
| Е 30-Е 37 - Франция | Е 54 - Бельгия |
| Е 40-Е 44 - Германия | Е 56 - Португалия |
| Е 460 - Россия | Е 57 - Дания |
| Е 471 - Тайвань | Е 590 - Польша |
| Е 49 - Япония | Е 599 - Финляндия |
| Е 50 - Англия | Е 690 - Китай |
| Е 86 - Югославия | Е 869 - Турция |



...
видиш

Выводы и оценки.

Вряд ли для исследования гигиенических аспектов загрязнения пищи чужеродными в-ми, достаточно написать на эту тему одну работу или поставить 2-3 эксперимента. Причина этому - обширность данной темы. Мы надеемся, что внимание к этой проблеме будет возрастать, подталкивая производителей к более серьёзному отношению к качеству продукции.

Список использованной литературы:

- ❖ «Химия: проектная деятельность учащихся». Н.В.Ширшина. Волгоград.
- ❖ Большой энциклопедический словарь. А.М. Прохоров. Москва «Большая Российская энциклопедия», Санкт-Петербург «Норинт», 2001 год.
- ❖ Начало современной химии. Э.Н. Рэмсден. Ленинград. 1989г.
- ❖ Энциклопедический словарь юного химика. Станцо В.В. Москва, 1990г.
- ❖ Журнал «Лиза». №47/2006, 20 ноября. Издательский дом «Бурда».