Они повсюду…

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

На сегодняшний день число пищевых добавок, применяемых в различных странах, составляет около 500. Из 480 исследованных в Украине добавок к применению в пищевой промышленности разрешена 371 добавка, из них приблизительно половина - натуральные, а остальные - синтетические. 105 добавок не получили абсолютного разрешения к применению, а 4 - запрещены.

Запрещенными в Украине добавками являются:

Е 121 - "цитрус красный", искусственный краситель;

Е 123 - "амарант", искусственный красный краситель;

Е 239 - "гексаметилентетрамин", консервант;

Е 240 - "формальдегид", консерван

Красители

Опасные добавки группы Е-100-199 (*придают продуктам питания цвет, восстанавливают цвет продукта утраченный при обработке. Могут быть естественными, как бета-каротин или химическими, как тартразин.)*

Е-102,Е-110,Е-120,Е-124,Е-127- канцерогены,провоцируют приступы астмы,
кожные заболевания;

Е-131,Е-142 – вызывают аллергические реакции,гиперактивность у детей,не всасываю

Консерванты
Опасные добавки группы Е-200-Е-299

отвечают за сохранность продуктов, предотвращая размножение бактерий или грибков. Химические стерилизующие добавки для остановки созревания вин, дезинфектанты.

Е-210,Е-211,Е-212,Е-213,Е-215 ,Е-216,Е-217,Е-240 – способствуют возникновению раковых заболеваний;
Е-230,Е-231,Е-232,Е-238 – вредны для кожи ;
Е-221,Е-222,Е-223,Е-224,Е-226 – вызывают расстройство кишечника;
Е-250,Е-251 –влияю на артериальное давление.

Антиоксиданты
Опасные добавки группы Е-300-Е-399

(защищают продукты питания от окисления, прогорькания и изменения цвета. Представляют собой как природные соединения (аскорбиновая кислота, витамин Е), так и химически синтезированные, не встречающиеся в природе соединения. Добавляют в жировые и масляные эмульсии (например, майонез).

Е-330- канцероген;
Е-311,Е-312,Е-313 – могут вызывать сыпь;
Е-320,Е-321 – ни что иное, как холестерин;
Е-322,Е-338,Е-340,Е-311 – вызывают сильное расстройство желудка, от

Стабилизаторы

Опасные добавки группы Е-400-Е499(*сохраняют консистенцию продуктов, повышают их вязкость. Например пектин Е440*).

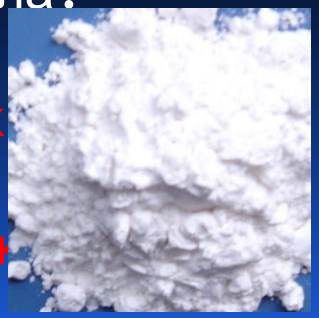
Е-450 -чрезмерное употребление фосфатов чревато ухудшением усвоения кальция, что приводит к отложению в почках кальция и фосфора и способствует развитию остеопороза;

Е-461,Е-462,Е-463,Е-465,Е-466 –вызывают расстройства желудка.

Загустители Модифицированный

крохмал-продукт, который получают в результате воздействия на обычный крахмал различными химическими реагентами с целью получить готовое соединение с предварительно определенными характеристиками и свойствами;
считается пищевой добавкой, которая предотвращает образование комков в готовой продукции пищевого назначения. Не несет ощутимого вреда живым организмам,однако производители часто скрывают несвежий вид продуктов,которые используют в приготовлении,добавлением этого крахмала.

Содержится практически во всех продуктах значит,что производителям не столь трудно человека в бесспорном качестве продук



Запомните эти пищевые добавки,чтобы сохранить свое здоровье на долгие годы!

Конец

Выполнила : Заикина Алина,
ученица 11-Б класса