



Пищевые добавки, как химические вещества

**Результаты научно-исследовательской работы по
естествознанию**

Оглавление

Введение

ГЛАВА I. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК

ГЛАВА II. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ И ИХ ПРАКТИЧЕСКОЕ ПРИМЕНЕНИЕ.

Заключение

Список использованной литература.

Пищевые добавки, как химические вещества. Введение

Введение.

Тема исследования:

«Пищевые добавки, как химические вещества».

Цели исследования:

Теоретическое исследование влияния пищевых добавок на здоровье людей, и анализ достоверных фактов, подтверждающих это влияние.



Пищевые добавки, как химические вещества. Введение

Объект исследования:

Процесс влияния пищевых добавок на здоровье человека.

Предмет исследования:

Пищевые добавки, как химические вещества.

Методы исследования:

Поиск, накопление, анализ и систематизация необходимой информации.



Пищевые добавки, как химические вещества. Введение

Задачи исследования:

1. Составление тезауруса научных терминов, входящих в название темы, объекта и предмета исследования.
2. Определение физиологических и социальных последствий применения пищевых добавок.
3. Изучить содержание пищевых добавок в наиболее популярных продуктах питания и определить степень экологического риска их употребления.



ГЛАВА I. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК

Пищевые примеси - бывают синтетическими и природными, они не являются как таковым источником энергии, еда не используется в чистом виде, в нее добавляются различные примеси, что бы продлить срок годности или для создания определенной формы продукта, в который эти примеси добавляют. В мире есть и те добавки, которые запрещены для использования и добавления их в продукты питания. Их употребление грозит жизни и здоровью человека.



ГЛАВА I. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК. Решение 1 задачи.

Использовать пищевые добавки можно, если это не вредят здоровью людей и при постоянном потреблении. Также их разрешено использовать, если не возможно решить поставленные технологические задачи другими вариантами.

Биологические вещества (витамины, аминокислоты и др.) и соединения, которые повышают пищевую ценность продуктов питания, относящиеся к биологически активным веществам, не являются пищевыми добавками.



ГЛАВА I. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК. Решение 1 задачи.

Пищевые добавки с индексом E, которые разрешены для употребления, имеют определенное качество - характеристики, обозначающие их технологические свойства и безопасность. Использование пищевых добавок в продукте должно быть обязательно отражено на этикетке. Возможно написание индивидуального вещества или функционального класса в связке с индексом E.



ГЛАВА I. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК. Решение 1 задачи.

Пищевые добавки включают в себя:

- пищевые красители, которые используют для улучшения внешнего вида. Это основная группа веществ, которые делятся на натуральные (природные) красители и синтетические (органические и неорганические) красители.
- вещества, которые изменяют структуру и химические свойства. К ним относятся: загустители, гелеобразователи, стабилизаторы физического состояния пищевых продуктов, поверхностно-активные вещества и т.д.
- вещества, которые влияют на вкус и запах. Как известно, самым важным в продуктах питания мы считаем вкус.
- пищевые добавки, замедляющие порчу продуктов питания, т.е. следствие сложных микробиологических взаимодействий.
- биологические активные добавки - вещества, употребляемые с пищей одновременно.
- генетически модифицированные, которые относятся к продуктам селекции.



ГЛАВА I. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК. Решение 2 задачи.

В любом случае, продуктами добавки назвать вряд ли возможно, они не являются источником энергии и не используются в питании в чистом виде. Добавляются же в еду пищевые добавки в целях продления срока годности, создания определенной формы продукта, улучшения вкусовых качеств.



ГЛАВА II. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ И ИХ ПРАКТИЧЕСКОЕ ПРИМЕНЕНИЕ.

Основной целью исследования является определение воздействия пищевых добавок на организм и здоровье человека в целом, а так же анализ достоверных фактов, подтверждающих это влияние. В наши дни люди, употребляющие продукты, которые содержат в себе пищевые добавки, не всегда получают достоверную информацию о процентном содержании и их составе в наиболее популярных среди населения продуктов питания (мясо, молоко, кондитерские и хлебобулочные изделия). Однако, не секрет, что производители активно используют различные добавки в пищевой промышленности, в целях улучшения вкуса продукта, его длительному сохранению или созданию привлекательного вида.



ГЛАВА II. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ И ИХ ПРАКТИЧЕСКОЕ ПРИМЕНЕНИЕ. Решение 3 задачи.

Очевидная актуальность проблемы обусловила постановку следующих исследовательских задач, в области изучения организма человека и основных проявлений его жизнедеятельности: уточнение теоретических особенностей в использовании пищевых добавок, а так же доказательное определение их влияния на здоровье и организм потребителя. Под определением пищевые добавки скрываются вещества, являющиеся искусственного и натурального происхождения, которые добавляют в продукты питания с двумя целями: предания им определенных свойств, а так же сохранения качества продуктов. Природные, а так же идентичные им биологически активные вещества, которые используются в изготовлении пищи, называются биологически активными добавками.



ГЛАВА II. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ И ИХ ПРАКТИЧЕСКОЕ ПРИМЕНЕНИЕ. Решение 3 задачи.

Пищевые добавки воздействуют на человека потому, что они являются частью питания. Когда пищевые добавки выходят за пределы допустимой нормы, здоровье теряет свою устойчивость и начинает ухудшаться. Поэтому, приобретая современные продукты питания, необходимо уточнять содержание и процентное количество в них пищевых добавок. И конечно, современный человек должен знать название пищевых добавок, являющихся запрещенными к использованию, т.к. содержат токсины или вещества, разрушающие организм.

В наши дни в генетически модифицированном источнике не зафиксировано пищевых добавок, вредных здоровью людей. Из всего выше написанного можно сделать вывод, что пищевые добавки, как вещества и соединения, добавляются в продукты питания абсолютно осознанно. Т.к. каждая группа отвечает за определенные функции и не вредит их потребителям.



Заключение

Проводимое исследование имело целью определение теоретических особенностей пищевых добавок и их практическое применение.

Актуальность проблемы рассматривалась в предметной плоскости естественнонаучных аспектов пищевых добавок. Исследование проводилось в рамках творческого задания при изучении дисциплины «Естествознание», как составного компонента общеобразовательной подготовки юриста специальности: «Право и организация социального обеспечения» и предполагало решение трех задач: составление тезауруса научных терминов, входящих в название темы, объекта и предмета исследования; исследование теоретических особенностей пищевых добавок, как химических веществ; применение пищевых добавок и их влияние на организм человека.



Задачи решались с использованием естественнонаучных методов поиска, накопления и систематизации необходимой информации. Научный анализ практических исследований по данной теме позволил выявить некоторые аспекты практического применения пищевых добавок в изготовлении продуктов и их влияние на здоровье потребителей. Первой задаче был посвящен параграф 1.1. Решение задачи показало, что ключевым термином выполненного тезауруса научных терминов, входящих в название темы, объекта и предмета исследования, является понятие пищевых добавок, определяемого, как химические вещества, добавляемые к пищевым продуктам с целью улучшить вкус, повысить питательную ценность или предотвратить порчу продукта





Решение второй задачи было выполнено параграфом 1.2. Решение данной задачи показало, что пищевые добавки (примеси) различаются на синтетические (искусственные, химические) и природные. В любом случае, продуктами их назвать вряд ли возможно, они не являются источником энергии и не используются в питании в чистом виде. Добавляются же в еду пищевые добавки в целях продления срока годности, создания определенной формы продукта, улучшения вкусовых качеств.



Решению третьей задачи была посвящена вторая глава исследования.

Ее решение показало, что пищевые добавки воздействуют на человека потому, что они являются частью питания. Когда пищевые добавки выходят за пределы допустимой нормы, здоровье теряет свою устойчивость и начинает ухудшаться. Поэтому, приобретая современные продукты питания, необходимо уточнять содержание и процентное количество в них пищевых добавок. И конечно, современный человек должен знать название (обозначение) пищевых добавок, являющихся запрещенными к использованию, т.к. содержат токсины или вещества, разрушающие организм.





В наши дни в генетически модифицированном источнике не зафиксировано пищевых добавок, вредящих здоровью людей. Из всего выше написанного можно сделать вывод, что пищевые добавки, как вещества и соединения, добавляются в продукты питания абсолютно осознанно. Т.к. каждая группа отвечает за определенные функции и не вредит их потребителям.

Таким образом, исследование, проведенное по теме: «Пищевые добавки, как химические вещества» и решенные в его рамках задачи позволили получить практические навыки в научно-исследовательской работе, приобрести опыт в подготовке и написании научной статьи и расширить кругозор в области естествознания.

Используемая литература

- Ахмедова Т.И., Мосягина О.В. Естествознание: Учебное пособие. - М.: РАП, 2012. – 463 с.
- КонсультантПлюс - общероссийская сеть распространения правовой информации: [Электронный ресурс] / Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 31.12.2014) «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (02 января 2000 г.). - Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_173383/, режим свободный. - Загл. с экрана. - Яз. рус. (дата обращения: 8.02.2015).
- Крупнейший сборник онлайн-словарей [Электронный ресурс] / Энциклопедический словарь. Система. - Режим доступа: <http://www.onlinedics.ru/slovar/bes/s/sistema.html>, режим свободный. - Загл. с экрана. - Яз. рус. (дата обращения: 8.02.2015).
- Лукин Н.Д. Пищевые добавки на основе сахаристых крахмалопродуктов // Пищевая промышленность. - 1996. - №6. - С. 14.
- Медицинский портал про здоровье [Электронный ресурс] / Здоровье - Режим доступа: <http://valeologija.ru/knigi/posobie-po-omz/487-opredelenie-ponyatiya-zdorove>, режим свободный. - Загл. с экрана. - Яз. рус. (дата обращения: 07.02.2015).
- Нечаев А. П., Болотов В. М. Пищевые красители. Пищевые ингредиенты (сырье и добавки).- М.:2001. -214с.
- Орещенко А. В. Берестень А. Ф. О пищевых добавках и продуктах питания // Пищевая промышленность. - 1996. - № 6. - С. 4
- Патрушев М.В., Возняк М.В. Партнеры и конкуренты // Лабораториум. - 2004. - №6.19
- Пятяковский В. М. Гигиенические основы питания и экспертизы продовольственных товаров. - Новосибирск: Издательство Новосибирского Университета, 1999. - 431с.
- Полная энциклопедия. Справочник для школьников и студентов [Электронный ресурс] / Экология - Режим доступа: / <http://www.polnaja-jenciklopedija.ru/planeta-zemlja-jekologija.html>, режим свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус. (дата обращения: 07.02.2015).
- Словари и энциклопедии на «Академике» [Электронный ресурс] / Философская энциклопедия. Анализ. - Режим доступа: <http://dic.academic.ru/searchall.php> определение, режим свободный , - свободный, – Загл. с экрана. – Яз. рус. (дата обращения: 07.02.2015).