

ПОЛЕЗНЫЕ или
ОПАСНЫЕ



Пищевые добавки

Приходя в магазин, мы постоянно сталкиваемся с продуктами питания, в состав которых входят различные пищевые добавки “Е”...

Пищевые добавки (англ. food additives) - это химические или природные вещества, призванные улучшать вкус, цвет, запах и срок хранения продуктов питания. Список ингредиентов “Е” введен в 1953 году, когда в Европе было принято не писать на упаковках продуктов питания



Пищевые добавки с кодом "Е

- В бывшем СССР эта система была узаконена в 1978 году.
- Сейчас в соответствии с законом РФ "О защите прав потребителей" на упаковках продуктов питания должны быть указаны все содержащиеся в них пищевые добавки с помощью кодировок.

Классификация пищевых добавок Е

Все пищевые добавки Е можно классифицировать на две группы. Первая группа обозначается символом “Е” с трехзначным цифровым кодом (например, Е-300 - аскорбиновая кислота, на англ. “ascorbic acid”, или витамин С). При этом первая цифра этого кода указывает на

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	E219	E230	E240
	E249	E280	E281	E282
	E283	E310	E954	
РАССТРОЙСТВО ЖЕЛУДКА	E338	E339	E340	E341
	E343	E450	E461	E462
	E463	E465	E466	
КОЖНЫЕ ЗАБОЛЕВАНИЯ	E151	E160	E231	E232
	E239	E311	E312	E320
	E907	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
	E132	E211	E952	
ПОДОЗРИТЕЛЬНЫЕ	E104	E122	E141	E171
	E173	E241	E477	

Вторая группа пищевых добавок обозначается символом “Е” с четырехзначным цифровым кодом (например, Е1105 - консервант лизоцим, на англ. lysozyme). К этой группе относятся пищевые добавки на основе ферментов: эмульгаторы, уплотнители, стабилизаторы и другие.



Список пищевых добавок Е

Е-200 и далее – консерванты

**Е-300 и далее – антиоксиданты
(антиокислители)**

**Е-400 и далее – стабилизаторы
(загустители)**

Е-500 и далее – эмульгаторы

**Е-600 и далее – усилители вкуса и
аромата**

**Е-900 — Е-999 – подсладители
и разрыхлители**



Вредны ли пищевые добавки?..

Все пищевые добавки, разрабатываемые микробиологами, проходят многочисленные тесты на токсичность и аллергенность.

И только в том случае, если пищевые добавки по результатам экспериментов оказываются безвредными, их регистрируют и рекомендуют к широкому применению. В редких случаях при злоупотреблении продуктами питания, содержащими пищевые добавки, могут возникать побочные явления.



Расстройство пищеварения
могут вызвать Е-338-Е-341, Е-407,
Е-450, Е-461, Е-463, Е-465, Е-466.

Е-320 — Е-233 не рекомендуются
людям с кожными
заболеваниями.

Людям с заболеваниями печени
и почек не рекомендуются Е-171
— Е-173, Е-220, Е-302, Е-320 —
Е-332, Е-510, Е-518.



**Аллергикам не
рекомендуется**
употребление продуктов
питания, содержащих
**E-131, E-132, E-160b, E-210,
E-214, E-217, E-230, E-231,
E-232, E-239, E-311, E-312,
E-313, E-951.**

**Нежелательны для
маленьких детей**
пищевые добавки: **E-249,
E-262, E-310 — E-312, E-320,
E-514, E-622, E-626, E-625**





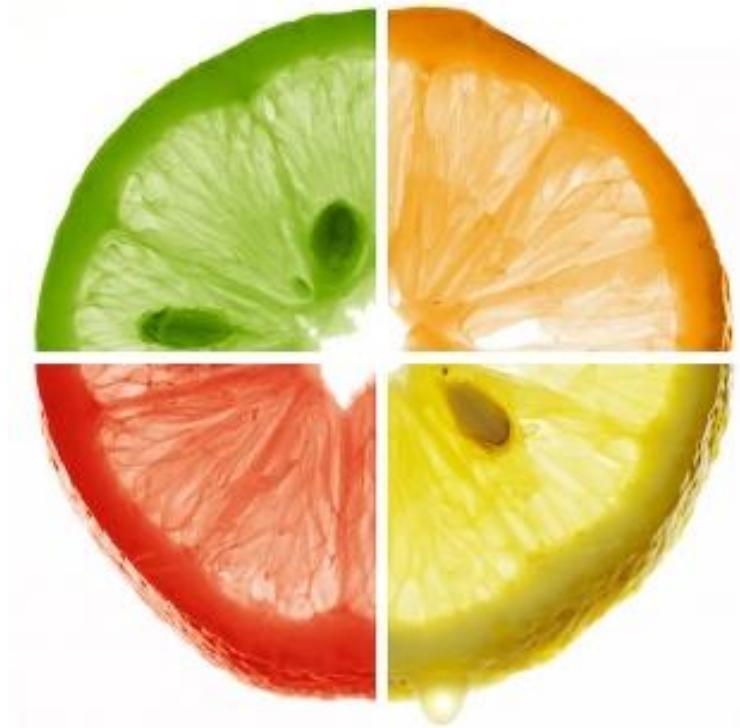
Люди с повышенной восприимчивостью к некоторым пищевым добавкам, приходя в магазин, должны внимательно просматривать состав продуктов питания



Люди с повышенной восприимчивостью к некоторым пищевым добавкам, приходя в магазин, должны внимательно просматривать состав продуктов питания

Для большинства людей
потребление продуктов
питания, в состав которых
входят пищевые добавки, не
представляет никакой
опасности.

Лишь немногие
ингредиенты Е могут быть
потенциально опасными для
людей с хроническими
заболеваниями.



Многие из пищевых добавок имеют природное происхождение и содержатся в натуральных продуктах питания, не подвергавшихся технологической обработке. Например, в список пищевых добавок входят: аскорбиновая кислота Е-300 (витамин С, содержится в значительных количествах в продуктах растительного происхождения – листовых овощах, фруктах, ягодах), молочная кислота Е-281 (содержится в кисломолочных продуктах, квашеной капусте),



Информация о пищевых добавках

- Принципиально избегать продуктов, в состав которых входят пищевые добавки, не стоит. **Информация о пищевых добавках**, содержащаяся на упаковках продуктов питания, должна расцениваться как забота производителя о потребителе.
- Полностью избавиться от пищевых добавок Е в наше время невозможно, ведь без них современная пищевая промышленность просто немыслима.



Будьте
здравы!



21/11/03/17

Над проектом работали:

Руководитель проекта: Капранова И.В.

учащиеся 10 «Б» класса 2010-2011 учебный год

МОУСОШ №13 с УИОП Воронеж