



Авторы работы: Данилова Анна  
Иванова Дарья

Научный руководитель: Бровкина  
Н.А.



# Цель исследования:

установить какие пищевые добавки содержатся в наиболее часто употребляемых школьниками

продуктах, к какому виду они относятся:

запрещенным или неразрешенным;

какое влияние оказывают на здоровье школьника.



## Классификация пищевых добавок

| Тип добавок  | Значение  |         |       |         |               |         |                                     |         |                   |         |               |         |                  |
|--|---|---------|-------|---------|---------------|---------|-------------------------------------|---------|-------------------|---------|---------------|---------|------------------|
| <b>Е 1** - красители</b>                               | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Для восстановления природного цвета, утраченного в процессе обработки и хранения.</li> <li>2. Для окрашивания бесцветных продуктов.</li> <li>3. Для повышения интенсивности цвета.</li> <li>4. Применяется при подделке продуктов</li> </ol>  |         |       |         |               |         |                                     |         |                   |         |               |         |                  |
| <b>Е 2** - консерванты</b>                             | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Для увеличения срока годности, предотвращения порчи продуктов, происходящей под действием микроорганизмов</li> </ol>  |         |       |         |               |         |                                     |         |                   |         |               |         |                  |
| <b>Е 3** - антиокислители</b>                          | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Защищают жиросодержащие продукты от прогоркания.</li> <li>2. Останавливают самоокисление продуктов</li> </ol>   |         |       |         |               |         |                                     |         |                   |         |               |         |                  |
| <b>Е 4** - загустители</b>                             | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Позволяют получить продукты с нужной консистенцией, улучшают и сохраняют их структуру.</li> <li>2. Используется в производстве мороженого, желе, консервов и майонеза</li> </ol>  |         |       |         |               |         |                                     |         |                   |         |               |         |                  |
| <b>Е 5** - эмульгаторы</b>                             | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отвечают за консистенцию пищевого продукта, его вязкость.</li> <li>2. Используется в производстве маргарина, кулинарного жира, колбасного фарша, кондитерских и хлебобулочных изделиях</li> </ol>   |         |       |         |               |         |                                     |         |                   |         |               |         |                  |
| <b>Е 6** - усилители вкуса.</b>                        | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Для усиления выраженного вкуса и аромата.</li> <li>2. Придают ощущение жирности низкокалорийным йогуртам и мороженому.</li> <li>3. Смягчают резкий вкус уксусной кислоты и остроту в майонезе.</li> <li>4. Подсластители</li> </ol>   |         |       |         |               |         |                                     |         |                   |         |               |         |                  |
| <b>Е900 — Е999</b><br><b>Прочие</b>                    | <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 100px;">900—909</td> <td>воски</td> </tr> <tr> <td>910—919</td> <td>глазирователи</td> </tr> <tr> <td>920—929</td> <td>вещества, улучшающие мучные изделия</td> </tr> <tr> <td>930—949</td> <td>газы для упаковки</td> </tr> <tr> <td>950—969</td> <td>подсластители</td> </tr> <tr> <td>990—999</td> <td>пенообразователи</td> </tr> </table> | 900—909 | воски | 910—919 | глазирователи | 920—929 | вещества, улучшающие мучные изделия | 930—949 | газы для упаковки | 950—969 | подсластители | 990—999 | пенообразователи |
| 900—909  | воски   |         |       |         |               |         |                                     |         |                   |         |               |         |                  |
| 910—919  | глазирователи   |         |       |         |               |         |                                     |         |                   |         |               |         |                  |
| 920—929  | вещества, улучшающие мучные изделия   |         |       |         |               |         |                                     |         |                   |         |               |         |                  |
| 930—949  | газы для упаковки   |         |       |         |               |         |                                     |         |                   |         |               |         |                  |
| 950—969  | подсластители   |         |       |         |               |         |                                     |         |                   |         |               |         |                  |
| 990—999  | пенообразователи  |         |       |         |               |         |                                     |         |                   |         |               |         |                  |
| <b>Е1100 — Е1999</b><br><b>Дополнительные вещества</b> | <p>Новые вещества, не попадающие в стандартную классификацию</p>  |         |       |         |               |         |                                     |         |                   |         |               |         |                  |

# Жевательные конфеты



**E-129** – канцероген;

**E-110, 132, 322** – вызывают  
аллергические реакции;



**E-171** – вызывает заболевания  
печени;

**E-124** – провоцирует приступы  
астмы

# Кириешки

Е-627, Е-631 - вызывают кишечные к расстройства



# Шоколад и шоколадные батончики

**E-322 - вызывает заболевания желудочно-кишечного тракта и печени**





# Газированная вода

Е-211, 330, 952, 954- **канцерогены**;

Е-150 – вызывает заболевания печени и почек;

Е-296 – запрещен в детском питании.



# Чипсы

**E-330** – канцероген («PRO-чипсы»)

**E-621** - запрещен к использованию в детском питании; вызывает постепенное привыкание к продукту;

**E-621, 627** - нарушает нормальное артериальное давление; вызывает кишечные расстройства







Омар Хаям