

# Презентация на тему «Пищевые добавки.»



Учреждение: БПОУ ВО «ЧХТК»  
Автор работы: Кудряшов Макар  
Владимирович  
Группа 22/17  
Курс I

# **Цель исследования:**

**Изучение пищевых добавок в продуктах питания, их предназначение, и влияние на здоровье человека.**

## Задачи исследования:

Раскрыть значение некоторых пищевых добавок, применяемых в производстве.

Определить их потенциальную опасность для здоровья человека.

Изучить содержание пищевых добавок в наиболее популярных продуктах.

# Пищевые добавки-

Пищевые добавки — это синтетические химические или натуральные вещества, которые самостоятельно не употребляются в пищу, а вводятся в продукты, чтобы придать им определенные качества например вкус , цвет , запах , консистенцию , внешний вид .

История применения консервантов и красителей насчитывает тысячелетия. Первоначально это были всем известные специи – соль, сахар, уксус. В качестве красителей выступали овощи и куркума. Благодаря им пища имела больший срок хранения. С развитием человек а развивались и пищевые добавки что позволило еще больше увеличить срок годности.

# Классификация по номерам

Для классификации пищевых добавок в странах Евросоюза разработана система нумерации (действует с 1953 года). Каждая добавка имеет уникальный номер, начинающийся с буквы «Е». Система нумерации была доработана и принята для международной классификации.

**E100 – и далее -красители;**

**E200 - и далее - консерванты;**

**E300 - и далее - антиокислители (антиоксиданты);**

**E400 - и далее - стабилизаторы консистенции;**

**E450 - и далее - эмульгаторы;**

**E300 - и далее - регуляторы кислотности, разрыхлители;**

**E600 - и далее - усилители вкуса и аромата;**

**E700 - E800 - запасные индексы для другой возможной информации;**

Мною были рассмотрены разные продукты питания и отслежены пищевые добавки, которые были добавлены производителем.



**Практически во всех продуктах питания присутствуют пищевые добавки, которые по-разному влияют на организм человека.**



напитка «Coca-Cola»  
входят различные  
консерванты, (Е – 211, Е-951,  
Е-211)



## В состав колбасы «Молочная»

стабилизаторы (Е450), регулятор  
кислотности Е451, загустители  
(Е417 Е412 Е415 Е407а Е466),  
желирующий агент (Е508),



# Вывод:

**Все изученные пищевые продукты содержат пищевые добавки: консерванты, ароматизаторы, усилители вкуса, антиокислители, загустители, эмульгаторы. Среди них встречаются и такие пищевые добавки, которые являются опасными, подозрительными и запрещёнными.**

**Необходимо использовать в пищу натуральные продукты, овощи, фрукты, а не принимать полуфабрикаты и продукты быстрого приготовления, сразу готовые к употреблению. Все изученные продукты имеют большой срок хранения. Тогда как натуральные продукты так долго невозможно хранить без добавления пищевых добавок.**



**СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ**