

Пищевые добавки и их влияние на здоровье человека



Цели исследования

*Исследование
содержания
пищевых добавок в
продуктах питания
и анализ их влияния
на здоровье
человека*



«Пища, услаждающая вкус и заставляющая есть больше, чем это нужно, отравляет вместо того, чтобы питать».

**Французский писатель –
Ф.Фенелон**



История развития пищевых добавок

В Древнем Риме использовали
сернистую кислоту для стабилизации
вина



E 120 - кармин



19 век – переломный момент в истории пищевых добавок



Натуральные пищевые добавки



Искусственные пищевые добавки



1953 год- разработка системы маркировки пищевых добавок Европейским союзом

Пищевая добавка на
любом продукте
питания должна
начинаться с
заглавной буквы «Е»,
что означает
«Европа»



1978 год – принятие системы маркировки в Советском союзе



Распределение всех
добавок на 45
классов, 23 из
которых являются
основными

Е 250 – нитрит натрия



Применяется в мясо-колбасном производстве для предотвращения развития заболевания ботулизм

Виды пищевых добавок

Загустители

Эмульгаторы

Усилители вкуса

**Виды пищевых
добавок**

Консерванты

Красители

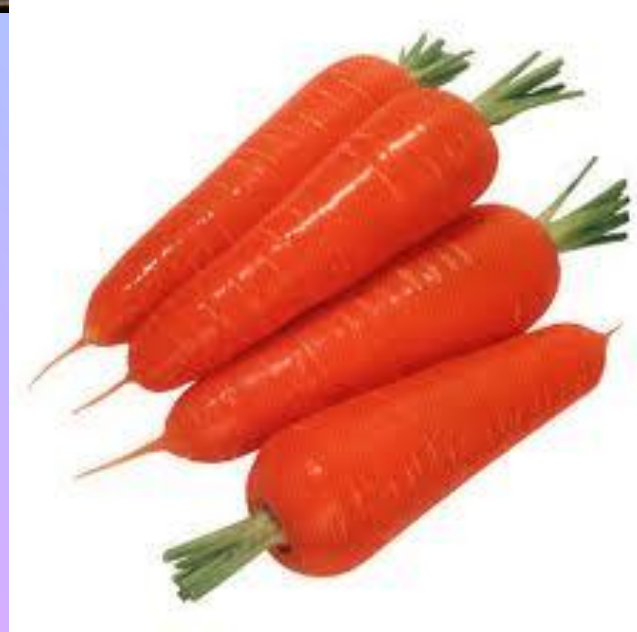
Антиокислители



Красители



Естественные красители



Красный цвет



Желтый цвет



Шафран

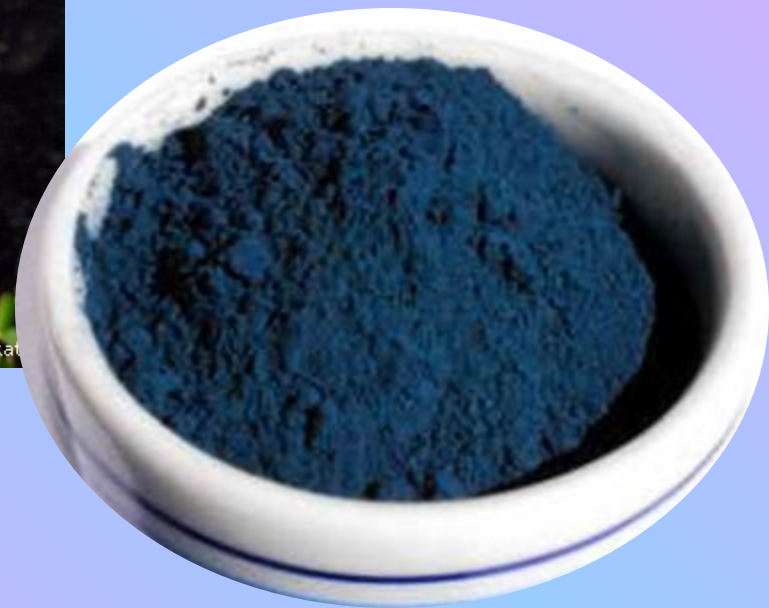


Кориичневый цвет

Гвоздика



Синий цвет



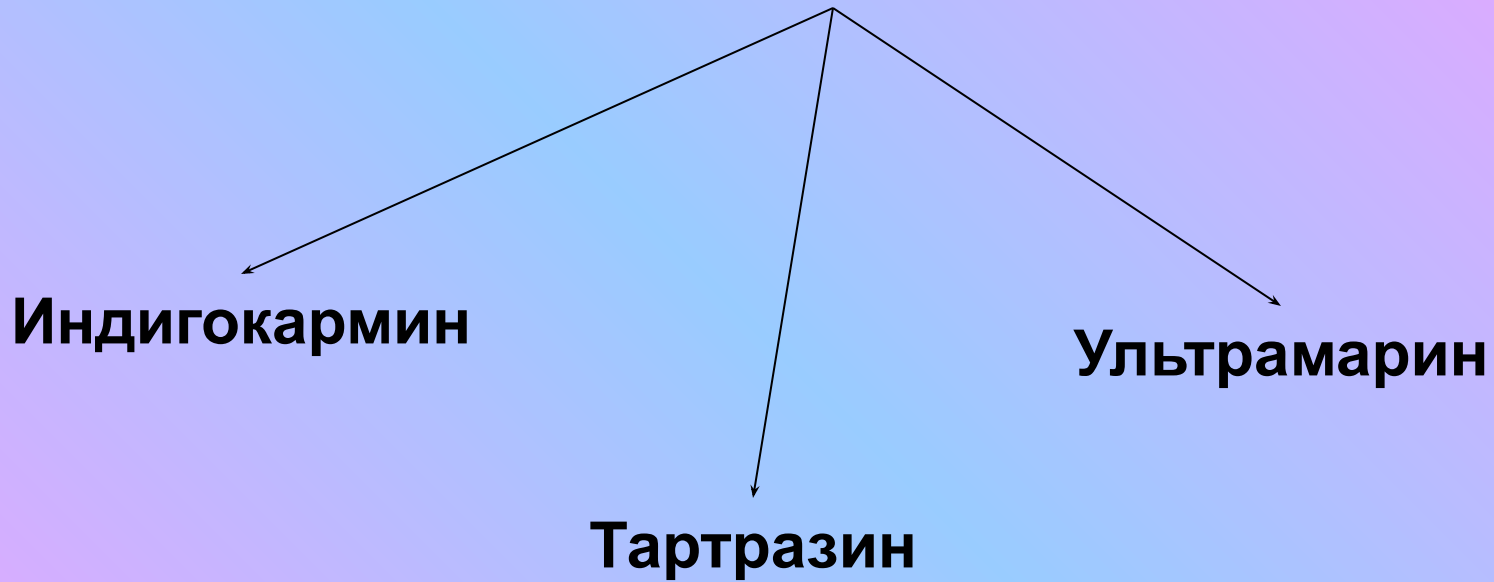
Зеленый цвет



Розовый цвет



Безопасные синтетические красители



Е – 132 ИНДИГОКАРМИН



Применение индигокармина



Безалкогольные напитки
Ликеры
Мороженное
Кондитерские изделия
Десерты



Воздействие E-132 индигокармина на организм человека

- Аллергические реакции
- Приступы удушья
- Недомогание
- Тошнота
- Нарушение работы сердца