

# 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**

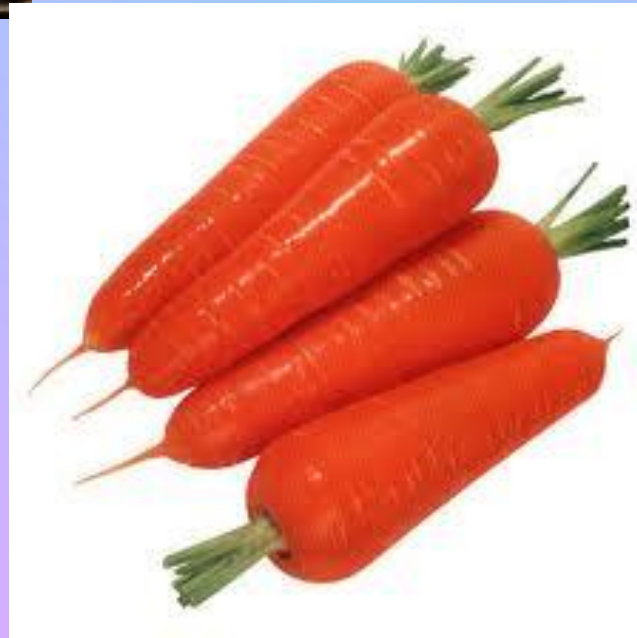
**Антиокислители**



# Красители



# Естественные красители





# Красный цвет



# Желтый цвет



**Шафран**



# Кориичневый цвет

Гвоздика



# Синий цвет



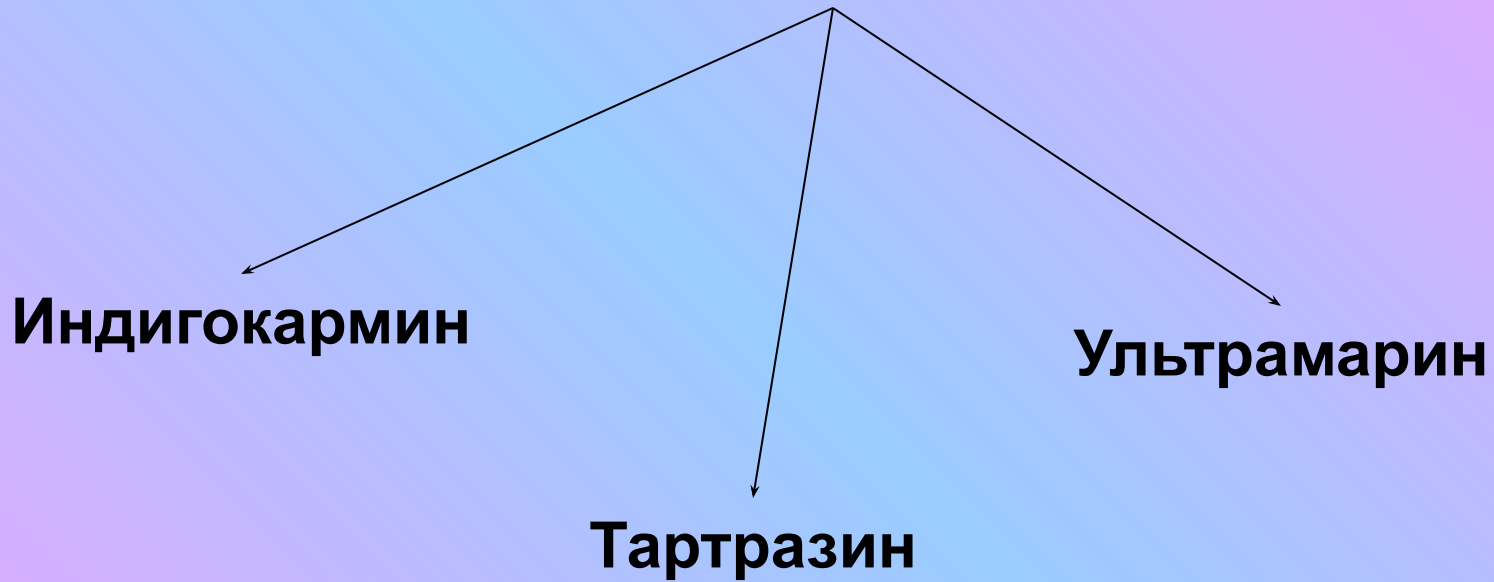
# Зеленый цвет



# 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