

Пищевые красители



Актуальность

В наши дни почти во всех продуктах содержатся пищевые добавки, а большую часть из них составляют красители. Мы постоянно употребляем продукты с их содержанием, не разбираясь, какими могут быть последствия.

Пищевые красители – выручалочка, при помощи которой можно превратить любое блюдо в полотно художника. Все пищевые красители можно условно подразделить на две категории: натуральные (природные) и синтетические . Спектр применения пищевых красителей в промышленных масштабах очень велик. Красители используют в производстве сладких десертов, колбас, напитков, молочных изделий и прочего.

Красители

(E 100 – E 182)

Натуральные



Синтетические



Красители могут
быть жиро- и
водорастворимыми,
а также пигментами
- нерастворимыми
ни в воде, ни в
жире.



Натуральные красители

МОЖНО ПОЛУЧИТЬ ИЗ СОКА
ягод, фруктов, овощей,
листьев и корней
растений.



Синтетические пищевые красители

На помощь приходят
пищевые красители,
которые получены путем
химического
возделывания



Польза пищевого красителя

Польза красителя зависит, прежде всего, от истории его получения. Если это пищевой краситель, полученный путем извлечения красящих веществ из натуральных продуктов, то такой краситель будет обладать полезными свойствами этих самых продуктов.

Например, краситель, имеющий в составе бетанин (находится в свекле) будет содержать антиоксиданты. Пользы от химических красителей нет абсолютно никакой

Вред и противопоказания

- Пищевые красители (химические) происхождения могут нанести существенный вред организму. Постоянное употребление в пищу пищевых красителей может вызвать ряд серьезных нарушений в организме человека: расстройство нервной и пищеварительной системы, нарушение сна и концентрации внимания, аллергические реакции. Некоторые красители запрещены для употребления в пищу, но недобросовестные производители используют их в своем производстве. Такие красители могут вызывать изменения на клеточном уровне.

Из чего делают красители группы

E?

Краситель	Цвет	Код	Сырьё
<i>Синтетические красители</i>			
Тартразин	Жёлтый	E102	Каменноугольный дёготь
Индигокармин	Синий	E132	
Азорубин	Красный	E122	Каменноугольные смолы
Зелёный S	Зелёный	E142	
<i>Натуральные красители</i>			
Бетанин	Розово-красный	E162	Столовая свёкла
Бета-каротин	От жёлтого до оранжевого	E160a	Морковь, куркума, красный сладкий перец
Антоцианы	От розового к фиолетовому	E163	Вишня, ежевика, смородина, черника и другие фрукты, овощи и

Синтетические красители	Натуральные красители
Получают путём синтеза различных химических веществ	Получают из естественных материалов
Не содержат калорий и витаминов	Имеют в своём составе питательные и полезные вещества
Оказывают отрицательное влияние на наш организм	Положительно влияют на человека
Имеют более яркую, сочную и привлекательную окраску	Не имеют такого широкого спектра цветов и не обладают чрезмерной яркостью краски
Полностью въедаются в изготовленный продукт	Не вредят продукту питания

**БОЛЬШОЕ СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ!**

