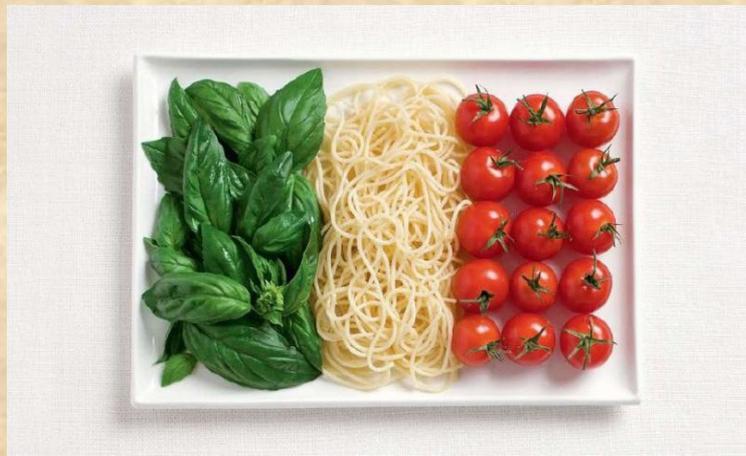


Нужны ли нам пищевые красители?



Проект
подготовила
ученица
группы П1-12
Блохина Е.

**Давайте вместе ответим на
вопрос «что нас привлекает в
пище?»**



Вкус

**Внешний
вид**



А это

До появления
химического

Полезно?

производства наши
предки придавали
аппетитный вид
продуктам с
помощью
*натуральных
природных
красителей*



Натуральные/Синтетические

ЖЕЛТЫЙ:

шафран

морковь

лимонная цедра

ЗЕЛЕНый:

листья шпината

КОРИЧНЕВый:

настой кофе или чая

жженный сахар

какао-порошок

шоколад

КРАСНый:

свекла

ОРАНЖЕВый:

апельсиновая цедра

СИНИЙ:

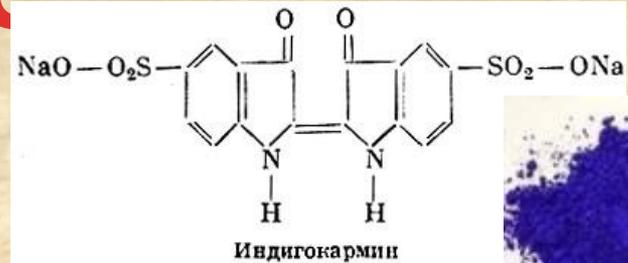
сок черники, ежевики,

винограда,

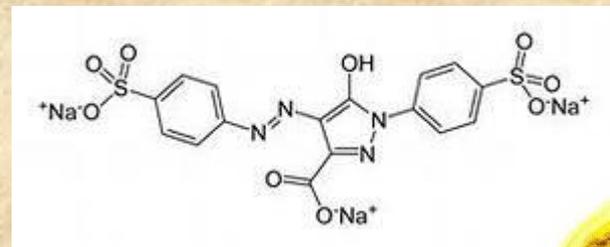
краснокочанной капусты.



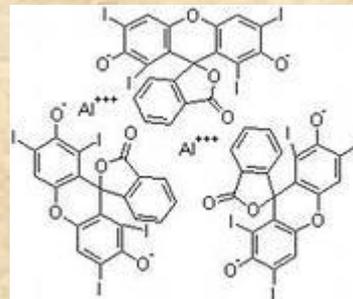
КИЕ *Индигокармин*



Тартразин



Эритрозин



На сегодняшний день в пищевой промышленности искусственные красители имеют соответствующую маркировку под кодом начиная от E100 и заканчивая кодом E 199.



Медициной и наукой доказан факт вреда пищевых красителей!!!

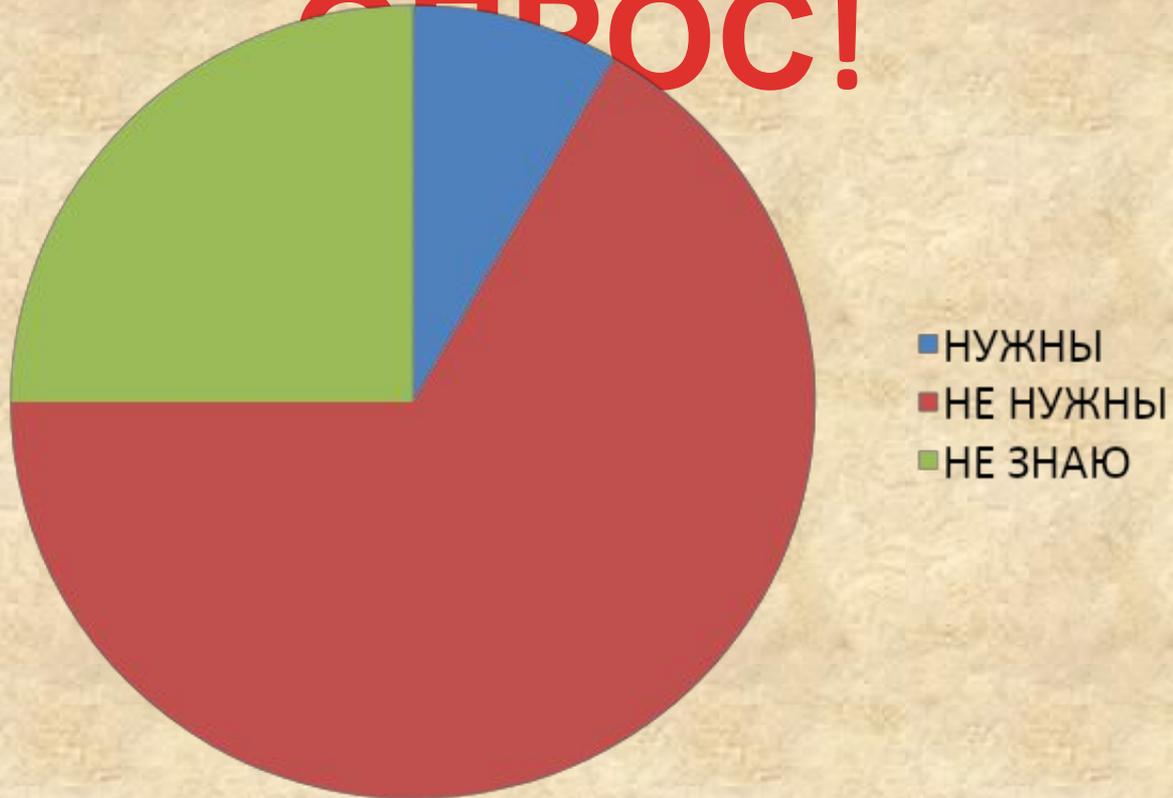
ТАБЛИЦА ВРЕДНЫХ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК								
ОЧЕНЬ ОПАСНЫЕ	E123	E510	E513E	E527				
ОПАСНЫЕ	E102	E110	E120	E124	E127	E129	E155	E180
	E201	E220	E222	E223	E224	E228	E233	E242
	E400	E401	E402	E403	E404	E405	E501	E502
	E503	E620	E636	E637				
КАНЦЕРОГЕННЫЕ	E131	E142	E153	E210	E212	E213	E214	E215
	E216	E219	E230	E240	E249	E280	E281	E282
	E283	E310	E954					
РАССТРОЙСТВО ЖЕЛУДКА	E338	E339	E340	E341	E343	E450	E461	E462
	E463	E465	E466					
КОЖНЫЕ ЗАБОЛЕВАНИЯ	E151	E160	E231	E232	E239	E311	E312	E320
	E907	E951	E1105					
РАССТРОЙСТВО КИШЕЧНИКА	E154	E626	E627	E628	E629	E630	E631	E632
	E633	E634	E635					
ДАВЛЕНИЕ	E154	E250	E252					
ОПАСНЫЕ ДЛЯ ДЕТЕЙ	E270							
ЗАПРЕЩЕННЫЕ	E103	E105	E111	E121	E123	E125	E126	E130
	E152	E211	E952					
ПОДОЗРИТЕЛЬНЫЕ	E104	E122	E141	E171	E173	E241	E477	

Специалистами из Великобритании были проведены исследования, результаты которых показали, что употребление таких пищевых красителей, как Е-102, 104,110,122,124,129 вызывает следующие осложнения у взрослых и детей:

- повышенная возбудимость нервной системы,**
- нарушения памяти и внимания,**
- неконтролируемые перепады настроения,**
- аллергические реакции,**
- дисбактериоз.**



Я ПРОВЕЛА ОПРОС!



Полезные

- Выбирая продукты **советы!** обращайте внимание не только на их внешний вид, но и на состав.
- Неестественный, яркий цвет свидетельствует о том, что красители в этом продукте химического происхождения присутствуют в избытке.
- Избегайте давать детям продукты, содержащие такие вредные пищевые красители.



**СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ!**