

МБОУ Митрофановская СОШ
Кантемировского муниципального
района

Воронежской области

«Химия и пища»



Урок химии в 11 классе
Автор: учитель химии Зябкина
О.А.

Пищевые добавки

- для усовершенствования технологии получения продуктов специального назначения
- для сохранения требуемых или придания новых свойств
- для улучшения или увеличения свойств пищевых продуктов

Пищевые красители

кармин

куркума

карамель

«отбеливатели»

Антиокислители

Ароматизаторы

эфирные масла

спирты

сложные эфиры

альдегиды

Подсластители

солодовый экстракт

плоды растений

лактоза

цикломаты

мед

соки

желе

желатин

крахмал

Преобразователи структуры и свойств продуктов

Консерванты

уксусная кислота

Муравьиная кислота

пропионовая кислота

сульфиты

диоксид серы

соли органических кислот



Вредные пищевые добавки

Их влияние на здоровье человека

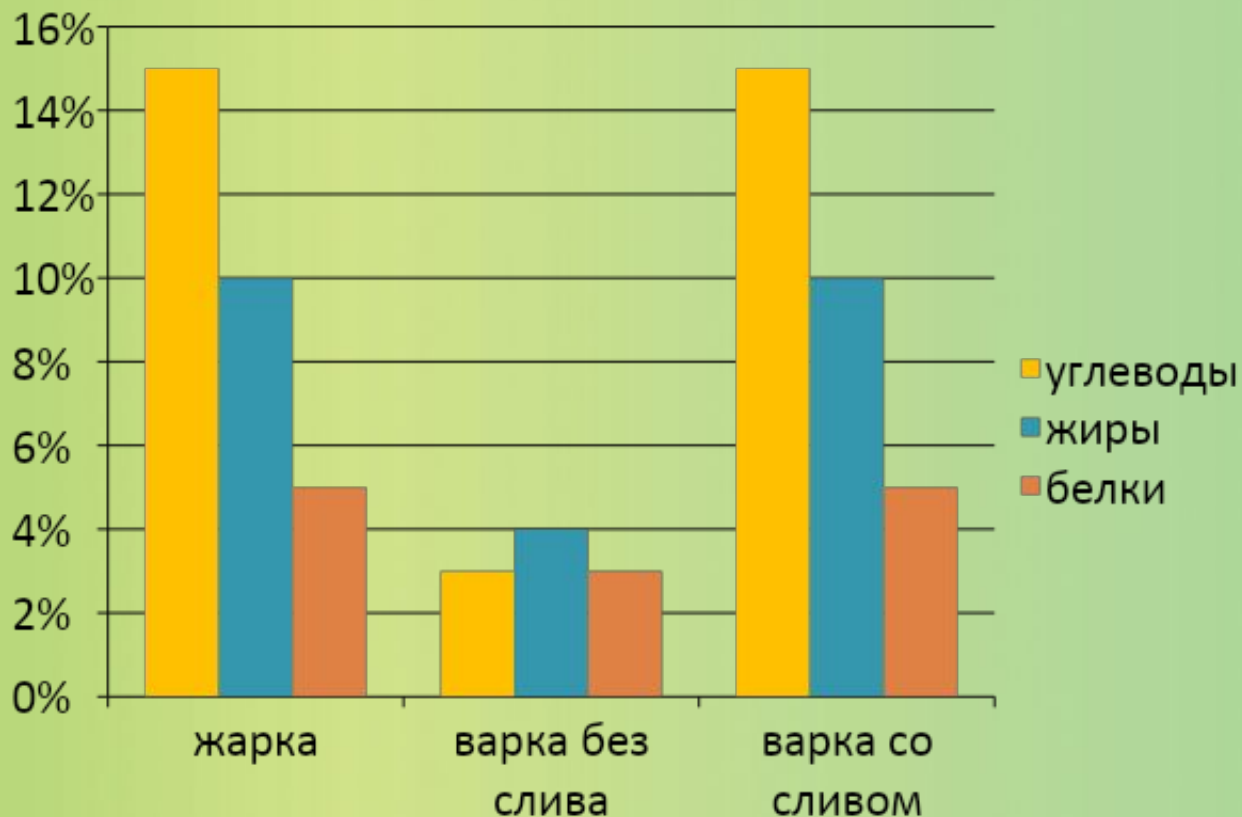
ТАБЛИЦА ВРЕДНЫХ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК	
ОЧЕНЬ ОПАСНЫЕ	E123 E510 E513E E527
ОПАСНЫЕ	E102 E110 E120 E124 E127 E129 E155 E180
	E201 E220 E222 E223 E224 E228 E233 E242
	E400 E401 E402 E403 E404 E405 E501 E502
	E503 E620 E636 E637
КАНЦЕРОГЕННЫЕ	E131 E142 E153 E210 E212 E213 E214 E215
	E216 E219 E230 E240 E249 E280 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

Для сохранения здоровья необходимо:

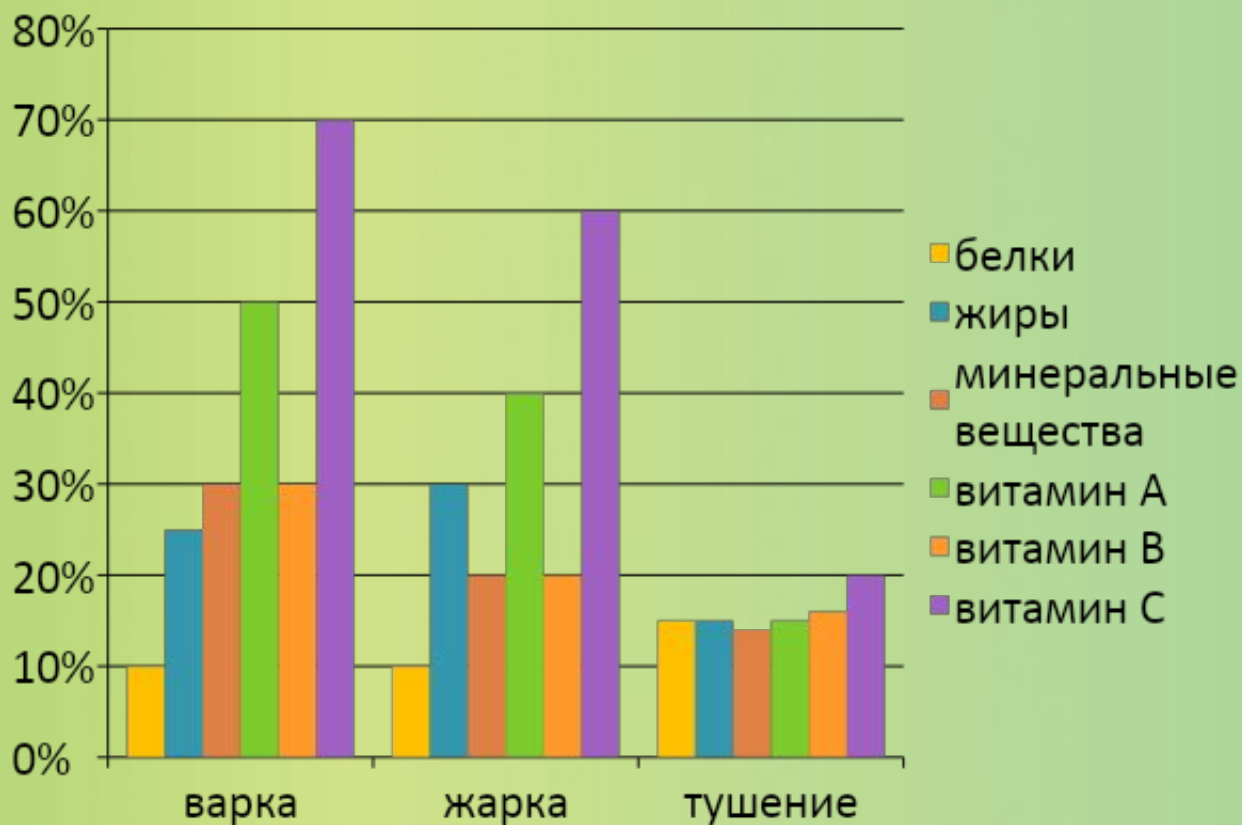
- Употреблять в пищу натуральные продукты питания
- при выборе продуктов в магазине необходимо спрашивать сертификат качества продукции
- учитывать срок годности продукта,
- смотреть состав продукта на упаковочной этикетке и исходя из него, покупать продукцию.
- не употреблять продукты питания с завышенными ПДК добавок или с запрещенными добавками.



Потери пищевой ценности продуктов питания при термической обработке растительной пищи

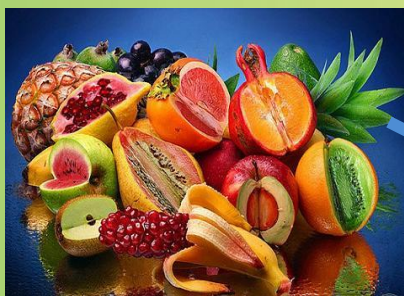


Потери пищевой ценности продуктов питания при термической обработке животной пищи

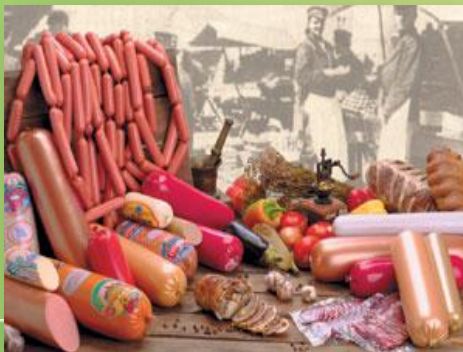


Памятка по кулинарной обработке пищи

- - при употреблении овощей и фруктов в сыром виде мой их проточной водой с щеткой, обдавай кипятком
- - растительную пищу термически обрабатывай меньше, чем животную пищу, чтобы избежать больших потерь полезных компонентов
- - при обработке растительной пищи лучше применяй варку на пару или варку без слива.
- - обязательной обработке подвергай животную пищу, лучше применить тушение или запекание
- - используй качественные продукты питания



Вредная для здоровья пища



Полезная для здоровья пища

