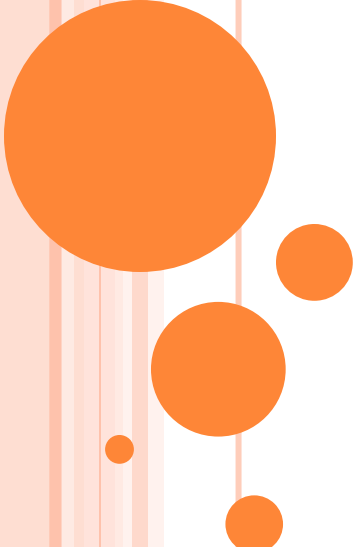


ПРОЕКТНАЯ РАБОТА

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ И ЗДОРОВЬЕ ЧЕЛОВЕКА **ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ЕСТЕСТВОЗНАНИЕ»**



Выполнил: студент 1 курса Корязин Сергей
Руководитель: Чистякова Татьяна Анатольевна.

*При крупных неприятностях я отказываю себе во
всём, кроме еды и питья.
Оскар Уайльд.*



ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

- ❑ Раскрыть значение некоторых пищевых добавок, применяемых для производства пищевых продуктов
- ❑ Определить их потенциальную опасность для здоровья человека
- ❑ Изучить содержание пищевых добавок в наиболее популярных продуктах питания
- ❑ Пропагандировать здоровый образ жизни



ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ -

- Это природные или искусственные вещества, сами по себе не употребляемые как пищевой продукт или обычный компонент пищи. В ограниченных количествах вводятся в продовольственные товары с целью придания им заданных свойств, увеличения стойкости к различным видам порчи, сохранения структуры, внешнего вида.



ВРЕДНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ



КЛАССИФИКАЦИЯ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК

индекс	Функциональный класс	Технологические функции	Добавки, не разрешенные к применению в России
E-100 -182	красители	Окраска продуктов	103,107,125,127,128,140,153-155,160d,160f,166,173,175 180,182
E-200 и далее	консерванты	Способствуют длительному хранению	209,213-219,225,233,237, 238,241,252,263,264,281, 283
E-300 и далее	антиокислители	Замедляют окисление, предохраняют от порчи	302,303,308-314,317, 318,323-325,328,329,343-352, 355-359, 365-375,381,384,387-391
E-400 и далее	стабилизаторы	Сохраняют заданную консистенцию	403,418,419,429-444,446,462, 463,467,474,476-480,482-496
E-500 и далее	эмульгаторы	Поддерживают определенную структуру	505,512,519-523,535-538,541-550,552,554-556,559,560,574, 576,577,579,580
E-600 и далее	Усилители вкуса и аромата	Модифицируют вкус, способствуют развариванию	622-625, 628,629,632-635, 637, 640
E 700 E-800	Запасные индексы		
E900 и далее	пеногасители	Понижают количество пены, при разливе пива	906,908-919,922,923,924Б, 925,926,929,942,943-946,959
E-1000 и -	глазирователи	Придают блестящий вид или образуют защитный слой	1000,1001,1105,1503,1521

ОПАСНЫЕ ДОБАВКИ



ИССЛЕДУЕМЫЙ ОБЪЕКТ - ШОКОЛАД ALPEN GOLD.

Молочный шоколад
с начинкой : «Черника
с йогуртом». Содержит
Молочные продукты , ле-
цитин соевый. Может
содержать следы Арахиса,
Других орехов и пшеницы.



КАЧЕСТВО АЛЬПЕН ГОЛЬД ГАРАНТИРОВАННО!!!

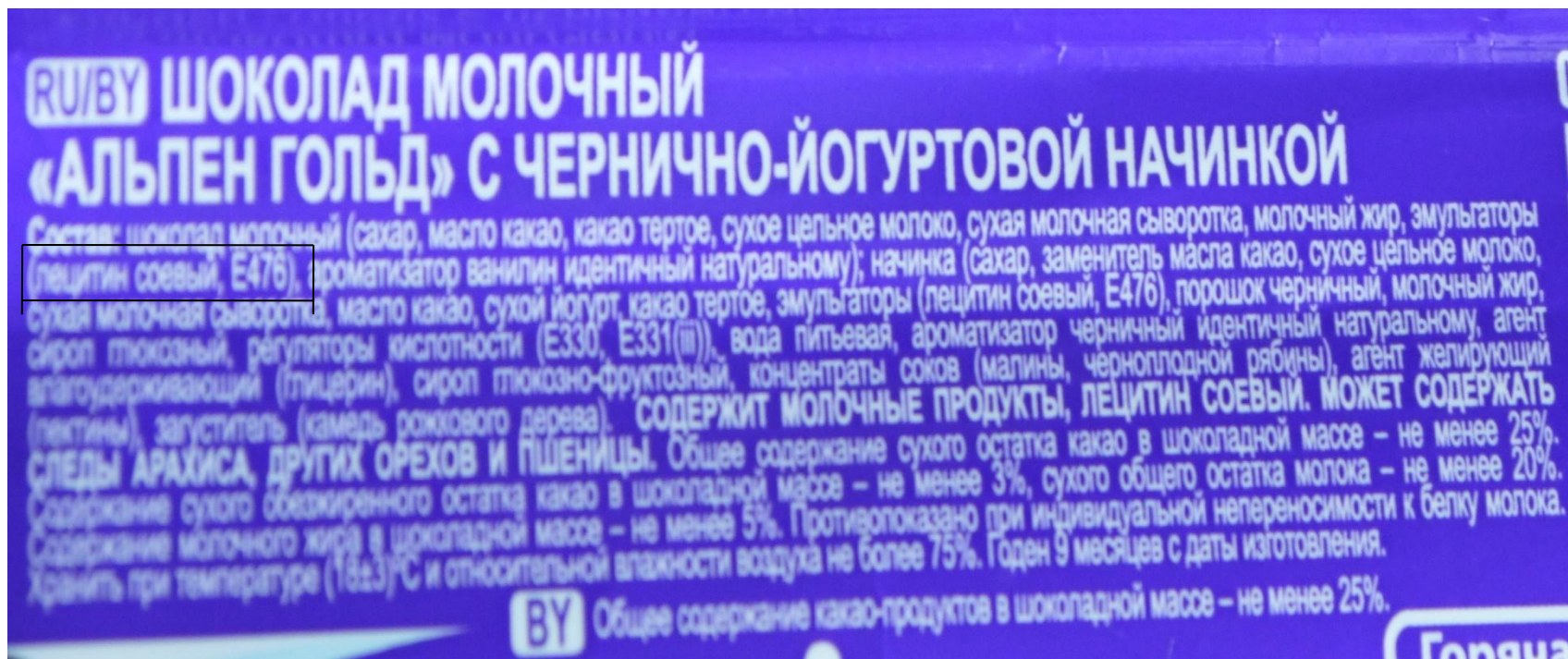
Изготовитель:

RUBY Изготовитель: ООО «Крафт Фудс Рус»,
Российская Федерация, 601123,
Владимирская обл., Петушинский р-н, г. Покров,
ул. Франца Штольверка, д.10.
Импортер в Республике Беларусь
(код импортера указан рядом с № партии):
(М) ОДО «Мостра-груп»: 220123, Республика
Беларусь, г. Минск, ул. В. Хоружей, д.29, к.101.
Тел. + 375 17 389 00 00. (К) ООО «Крафт Фудс»,
г. Покров, ул. Штольверка, д.10. Факс 305



ДОБАВКА, НЕ РАЗРЕШЕННАЯ К
ПРИМЕНЕНИЮ В РОССИИ!!!

Добавка-Е 476 запрещена в РФ!



ИССЛЕДУЕМЫЙ ОБЪЕКТ- ШОКОЛАДНОЕ ДРАЖЕ

Драже M&Ms с арахисом и молочным Шоколадом, покрытое хрустящей разноцветной Глазурью.

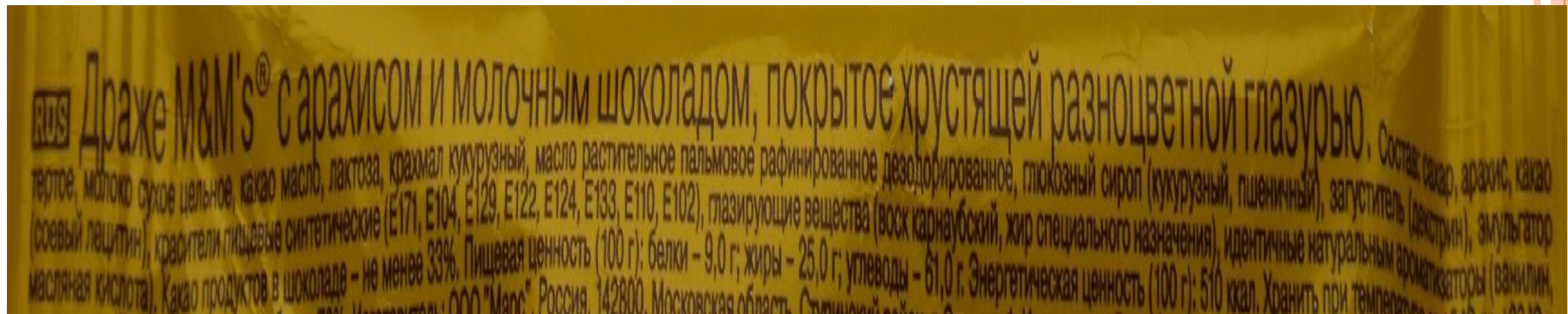


СОДЕРЖАНИЕ ДАННОГО ПРОДУКТА

Пищевые красители: E171 (диоксид титана); E104 (желтый хинолиновый); E122 (Азорубин);

E 129 (красный очаровательный AC); E 124 (Понсо 4R); E133 (синий блестящий FC); E110 (Жёлтый «солнечный закат»); E 102 (Тартразин);

E476 (Лецитин Соевый - запрещён в РФ)



ИССЛЕДУЕМЫЙ ОБЪЕКТ

НАПИТОК ОСВЕЖАЮЩИЙ «MIRINDA»

Сильногазированный
безалкогольный напиток
на ароматизаторах
«Миринда Refreshing
(освежающий) вкус
апельсина» изготовлен
из концентрата и по
технологии компании
«ПепсиКо Инк.», США.



НЕ ХОТИТЕ ОСВЕЖИТЬСЯ?!

Регуляторами кислотности E-330, E-333

Консервантом E-221 **ВСЕ ОНИ**

Антиокислителем E-300 **ВЫЗЫВАЮТ**

ЗЛОКАЧЕСТВЕННЫЕ ОПУХОЛИ!!!

Сильногазированный безалкогольный напиток на ароматизаторах «Миринда Refreshing (освежающий вкус апельсина)» изготовлен из концентрата и по технологии компании «ПепсиКо Инк.», США. Состав: очищенная питьевая вода, сахар, двуокись углерода, регуляторы кислотности (E330, E331), консервант (E211), краситель (E110), антиокислитель (E300), натуральный ароматизатор «Апельсин», натуральные экстракты. 49,4 ккал/100 см³, углеводы 12,2 г/100 см³, белки 0 г/100 см³, жиры 0 г/100 см³. Объем 2,0 л. Хранить в сухом месте при температуре от 0° С до 35° С. Беречь от воздействия прямого солнечного света. Дата изготовления, срок годности/хранения до: (см. кодировку). Пейте охлажденным. ТУ 9185-001-17998155-00. Ингредиенты с буквенным кодом «Е» одобрены Европейским Сообществом.

ЗАПРЕЩЁННЫЕ Е-ДОБАВКИ

№	Название	Опасная добавка, значение
1	E-121	Краситель цитрусовый, красный
2	E-123	Краситель красный, амарант
3	E-240	Консервант формальдегид , классифицируя который, можно отнести к той же группе веществ, что и мышьяк с синильной кислотой- смертельные яды
4	E-116,117	Консерванты, активно использующиеся при производстве кондитерских и мясных изделий
5	E-924a E-924b	Так называемые «улучшители муки и хлеба»



РЕКОМЕНДАЦИИ:

- Внимательно читайте надписи на этикетке продукта
- Не покупайте продукты с неестественно яркой окраской
- Не покупайте продукты с чрезмерно длительным сроком хранения
- Пейте свежеприготовленные соки
- Избегайте подкрашенных газированных напитков
- Не перекусывайте чипсами, лучше замените их орехами
- Не употребляйте супы и лапшу из пакетиков, готовьте сами
- Откажитесь от переработанных или законсервированных мясных продуктов (колбаса, сосиски, тушенка)
- В питании все должно быть в меру и по возможности разнообразно



Выводы:

- Разрешенные в нашей стране пищевые добавки, тщательно изученные и не наносящие вреда здоровью людей, должны быть известны потребителям
- Сведения о токсических свойствах пищевых добавок и степени риска необходимо доводить до потребителя
- В системе профилактических мер по сохранению здоровья населения важной и необходимой мерой является мониторинг продуктов питания на содержание пищевых добавок с индексом «Е»

ВЫБОР ЗА ВАМИ !!!



ЛИТЕРАТУРА:

- Исупов В.П. «Пищевые добавки и пряности. История, состав и применение», ГИОРД, 2000
- Семенова А. И. «Чем красна колбаса? Пищевые красители «за» и «против», журнал «Сфера», №20, 2005
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПин 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок» (утв. Главным Государственным санитарным врачом РФ 18 апреля 2003)
- Носова Е. Урок-исследование по теме «Пищевые добавки и здоровье человека» , журнал «Биология в школе» №1, 2007, с.30-34
- Носова Е. «Что мы едим? Пищевые добавки и здоровье,(классный час) , журнал «Воспитание школьников» №1, 2008, с.61-65

