

ХАРЧОВІ ДОБАВКИ

Підготувала
Учениці 11 класу
Маніло Ірина, Прищепчук Надія

ПЛАН:

- Класифікація харчових добавок.
- Харчові барвники: природні та синтетичні.
- Ароматизатори та прянощі.
- Харчові кислоти та консерванти.

КЛАСИФІКАЦІЯ ХАРЧОВИХ ДОБАВОК

Введення харчових добавок у харчові продукти за своїм технологічним призначенням може бути спрямоване на:

- ⦿ поліпшення зовнішнього вигляду й органолептичних властивостей харчового продукту;
- ⦿ збереження якості продукту в процесі його зберігання;
- ⦿ продовження термінів використання харчових продуктів.

Відповідно до цього харчові добавки можуть бути погруповані:

а) харчові добавки, які забезпечують необхідний зовнішній вигляд і органолептичні властивості продукту:

покращувачі консистенції;

- харчові барвники;
- ароматизатори;
- смакові речовини;

б) харчові добавки, що запобігають мікробному чи окиснювальному псуванню продуктів (консерванти):

- антимікробні засоби (хімічні, біологічні);
- антиокисники (антиоксиданти), які перешкоджають хімічному псуванню продукту (окисненню);

в) харчові добавки, необхідні в технологічному процесі виробництва продуктів:

- прискорення технологічного процесу;
- фіксатори міоглобіну;
- технологічні харчові добавки як розпушувачі тіста, желеутворювачі, піноутворювачі, вибілювачі тощо;

г) покращувачі якості харчових продуктів.

ХАРЧОВІ БАРВНИКИ: ПРИРОДНІ ТА СИНТЕТИЧНІ

- ⦿ Синтетичні барвники не відзначаються гострою токсичністю, але багато з них є канцерогенами, мутагенами або алергенами.

Амарант - синтетичний барвник червоного кольору. Застосовується у ряді країн для підфарбовування напоїв та кондитерських виробів.



- Тартразин — синтетичний барвник жовтого кольору. Ним підфарбовують кондитерські вироби та напої



- Індигокармін - синтетичний барвник синього кольору,, ви користовується для підфарбовування кондитерських виробів і напоїв



ПРИРОДНІ БАРВНИКИ

- **Кармін** – похідне антрахінону, має червоний колір, барвною речовиною є кармінова кислота. Кармін одержують із кошенілі – комахи, яка живе на кактусах в Африці та Південній Америці.
- **Шафран** має жовтий колір, слугує для підфарбовування напоїв і кондитерських виробів. Цей барвник одержують із квіток ірисової рослини *Crocus sativus* L.



- **Анато-жовтий барвник.** Використовується для підфарбовування маргарину і вершкового масла.
- **Куркума**— жовтий природний барвник, який одержують із багаторічних рослин родини Імбирні.
- **Енобарвник** добувають із винограду червоних сортів, ягід бузини. Енобарвником підфарбовують кондитерські вироби.
- **Тригонела, або буркун,** використовується для підфарбовування зеленого сиру.

СИНТЕТИЧНІ БАРВНИКИ:

- **E-140** хлорофіл – зелений барвник, використовується для підфарбовування олій, жирів. Екстрагують його із кропиви, трави.
- **E-162** – буряковий червоний барвник, або бетанін, – натуральний екстракт бураку. Надає продуктам фіолетово-червоного кольору.
Санітарне законодавство нашої країни не допускає використання широкого асортименту барвників, а також значно обмежує перелік харчових продуктів, які підлягають підфарбовуванню.

АРОМАТИЗАТОРИ ТА ПРЯНОЦІ.

- Ароматні есенції використовуються в кондитерській, лікєро-горілчанійпромисловостях, під час виробництва безалкогольних напоїв. Для виготовлення ароматних есенцій, які додаються в харчові продукти та безалкогольні напої, використовуються натуральні запашні речовини:
- ефірні олії: анісова, помаранчева, бергамотова, геранієва, лимонна, мандаринова, мускатної шавлії, трояндова, м'ятна, птигренієва;
- соки натуральні: малиновий, вишневий та ін.;
- Настоя натуральні: гвоздики, кориці, какао, кави, фіалкового кореня, бруньок чорної смородини, північної малини, мускатного горіха, помаранчевої олії, лимонної олії;
- екстракти: чорниці, фруктово-ягідні.
- сиропів, сухих киселів, морозива.

ПРЯНОЩІ:

- Ванілін.
- Лавровий лист.
- Шафран.
- Гвоздика.
- Кориця.
- Імбир.
- Кардамон.



ХАРЧОВІ КИСЛОТИ ТА КОНСЕРВАНТИ

- **Адипінова кислота** – мармелад.
- **Витокам 'яна кислота** – пастила, муси, плодово-ягідні варення, фруктові компоти.
- **Лимонна кислота** - хлібний квас, пастила, варення, компоти, лікєро-горілчані вироби, безалкогольні напої, деякі рибні консерви.
- **Молочна кислота** – хлібний квас, кисловершкове масло, безалкогольні напої, пиво.
- **Триоксиглутарова кислота** – мармелад, кондитерські вироби.
- **Оцтова кислота** – овочеві маринади, вінегрети.
- **Ортофосфорна кислота** – прохолодні напої, кондитерські вироби. Яблучна кислота – мармелад, кондитерські вироби.
- **Вугільна кислота** – напої, газбвана, содова і сельтерська води.

КОНСЕРВАНТИ:

- **Сорбінова кислота** – добре вивчений консервант, який відповідає вимогам нешкідливості. Застосовується з метою консервування і запобігання запліснявінню безалкогольних напоїв, плодово-ягідних напоїв, хлібобулочних, кондитерських виробів (марі мелад, джеми, варення, креми), а також зернистої ікри, сирів, напівкопчених ковбас, під час виробництва згущеного молока (для попередження його потемніння).

- ◎ **Саліцилова кислота.** Антимікробна дія саліцилової кислоти різко зростає в кислому середовищі. Ця кислота дуже токсична, вона інгібує ряд тканинних ферментів, впливає на згортання крові, викликає гіпотромбінемію і геморагічні явища, некротичні зміни в печінці й нирках.
- ◎ **Кальцій хлорид** використовується для збільшення терміну зберігання яблук, які змочуються 2–6-відсотковим водним розчином.
- ◎ **Пероксид водню** застосовується для консервування бульйонів під час виробництва желатину в концентрації до 200 мг/кг сухого желатину, а також як вибілювальний засіб для харчового желатину.



IA Склад: продукт сирний кисломолочний нежирний (молоко знежирене, лінійне знежирене, агент твердіння хлорид кальцію, закваска бактеріальна, фермент), йогурт, наповнювач плодово-ягідний пастеризований (полуниця – 3,4%; цукор; ківі – 2,7%; патока; модифікований крохмаль кукурудзяний; регулятор кислотності цитрат натрію; харчові ароматизатори «полуниця», «кві»; екстракт вершків; регулятор кислотності лимонна кислота; натуральний барвник карбоні; наповнювач смаковий пастеризований «шоколад» 10% (вода, цукор, порошок какао, модифікований крохмаль кукурудзяний, сіль, стабілізатори: карагенан, асантонова каміра); цукровий сироп (цукор, вода питна, модифікований крохмаль із татикою, стабілізатори: карбоні, вершки).

БЕЗ ГМО

«Зоосвіт»

МАСА НЕТТО: 170 Г мінус 5%

Склад:

борошно пшеничне 1 г, інвертний сироп (цукор, кислота молочна харчова, натрій двовуглекислий), жир «Шортенінг кондитерський» (жири рослинні і олії в натуральному та стверділому вигляді рафіновані дезодоровані, емульгатор (E471), антиокислювачі (E320, E321)), цукор, розпушувачі (сіль вуглеамонійна харчова, натрій двовуглекислий), сіль кухонна «Екстра», сироватка молочна суха, ароматизатор ванілін, розпушувач піросульфід натрію.

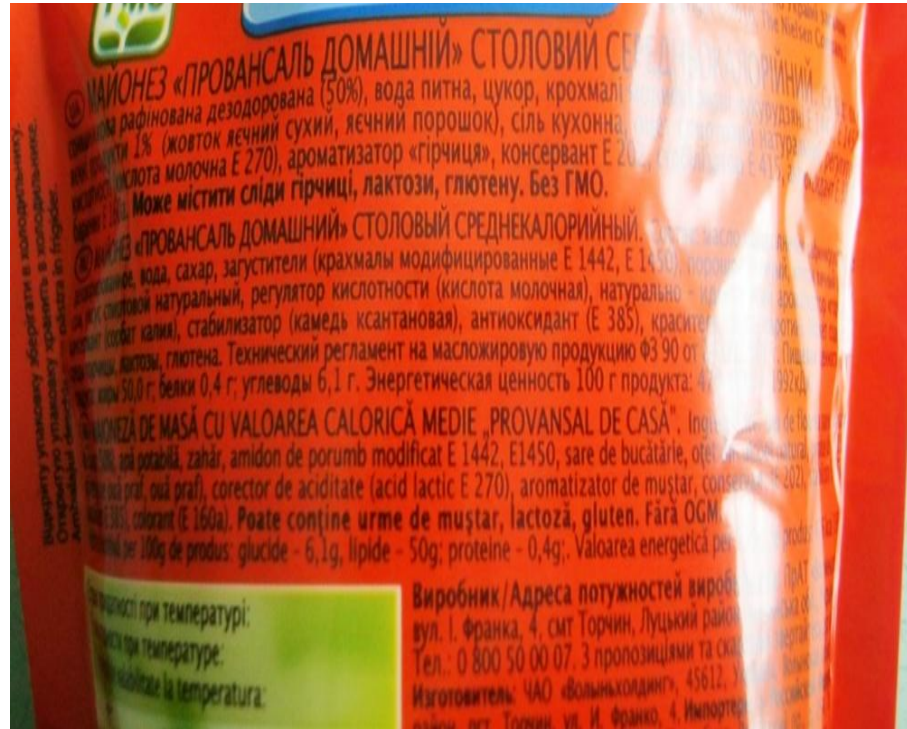
Поживна (харчова) цінність на 100 г продукту:

UKR

Чіпси картопляні зі смаком сиру. Склад: картопля, олія,

пшеничний натуральний ароматизатор «Сир» [сіль кухонна, суха молочна сироватка, пшеничне борошно, лактоза (з молока), концентрований білок молочної сироватки, підсилювачі смаку та запаху (глутамат натрію, натрій 5'-рибонуклеотид), глюкоза, натуральні та ідентичні натуральним смакоароматичні речовини, регулятор кислотності (лимонна кислота), порошкоподібний сир, білок молока, природні барвники (екстракт паприки, куркума), часник сухий, кукурузник мальтодекстрин, сухе знежирене молоко]. Готові до вживання. Зберігати за температури від 0°C до 20°C і відносній вологості повітря не більше 75%. Упаковано в захисній атмосфері. Не рекомендується вживати особам, що мають індивідуальну підвищену чутливість до білку молока. Містить глютен. Можливо незначну кількість риби та (або) морепродуктів сухих порошкоподібних. Номер партії визначається датою випрошення.

Адреса імпортера: ТОВ «Сандора», Україна, 57262, Миколаївська обл., Жовтневий р-н, с. Миколаївське. Інформаційний центр, тел. 0 800 300 309.



ДЯКУЄМО ЗА ПЕРЕГЛЯД