

Значення хімії у сучасній харчовій промисловості

Даниленко, Реутенко 11-А



Значення

- Харчова промисловість широко використовує хімічні процеси, особливо тоді, коли переробляється сільськогосподарська сировина (виробництво крохмалю, цукру, оцту, спирту, маргарину тощо).



- Велике значення для нашого здоров'я мають повноцінне харчування, оптимальне співвідношення білків, жирів і вуглеводів у раціоні, наявність достатньої кількості вітамінів, деяких інших речовин, а також мікроелементів.

Застосування хімії у харчовій промисловості

- **Внесення в харчові продукти синтетичних хімічних консервантів – антимікробних агентів та антиокислювачів – суворо обмежується санітарними органами, і саме вони маються на увазі всякий раз, коли мова заходить про харчові хімічні консерванти.**
- *Кожна харчова добавка повинна підлягати попередньому ретельному токсикологічному вивченню.*
- **Консерванти дозволяють збільшити термін зберігання готових продуктів і сировини, а також запобігти псуванню сировини в процесі технологічної переробки.**
- *В харчовій промисловості хімічні консерванти використовують головним чином в поєднанні з нагріванням, заморожуванням, сушкою або опроміненням, при цьому їх дія являється сумарною.*
- **Спосіб обробки продуктів консервантами залежить від виду продукту та його стану.**
- *Всі методи підвищення стійкості харчових продуктів за допомогою хімічних консервантів мають свої переваги і недоліки.*

- **Харчові добавки** - це загальна назва природних або синтетичних хімічних речовин, які додають в продукти харчування з метою додання їм певних властивостей (поліпшення смаку і запаху, підвищення поживної цінності, запобігання псування продукту і т.д.), що не вживаються в якості самостійних харчових продуктів.
- Багато чого залежить від чесності й елементарної порядності виробників, від того, що саме і в яких кількостях вони використовують для надання продуктам товарного виду.

Позитивне значення

- З їх допомогою вдалося створити великий асортимент апетитних, стійких до псування і при цьому менш трудомістких у виробництві продуктів. Завоювавши визнання, «поліпшувачі» були поставлені на конвеєр. Ковбаси стали ніжно-рожевими, йогурти свіжофруктовими, а кекси пишно-нечерствими. «Молодість» і привабливість продуктів забезпечили саме добавки, які використовують як барвники, емульгатори, ущільнювачі, згущувачі, желеутворювачі, глазуровувачі, підсилювачі смаку і запаху, консерванти...

Позитивне значення

- Їх наявність в обов'язковому порядку вказується на упаковці в переліку інгредієнтів і позначається літерою «Е» (початкова буква в слові «Europe» (Європа)). Лякатися їх присутності не треба, більшість найменувань при правильному дотриманні рецептури шкоди здоров'ю не несе, виключення становлять лише ті, які в окремих людей можуть викликати індивідуальну непереносимість.

Негативне значення

- Із метою надання харчовим продуктам привабливого зовнішнього вигляду, поліпшення смакових якостей, збільшення терміну зберігання у них вводять так звані харчові добавки – барвники, приправи, емульгатори, стабілізатори, консерванти.
Не всі є корисними!

Негативне значення

- Деякі речовини, постійно потрапляючи в організм людини, негативно впливають на шлунок і печінку, загострюють хронічні хвороби, спричиняють алергію, вражають імунну систему. Це особливо небезпечно для молодого організму.

Висновок

- Хоча хімія грає велику роль у сучасній харчовій промисловості, слід надавати перевагу харчовим продуктам без синтетичних добавок, виготовленим із натуральної, екологічно чистої сировини.