

# ХІМІЧНІ ДОБАВКИ. Е-ЧИСЛА

Підготували

учні 7-В(г) класу

Лучечко Анна

Ванівська Галина

Вчитель:

Глуховецька Оксана Вікторівна

# АН

1. Вступ

2. Визначення терміна «харчові добавки»

3. Класифікація харчових добавок, їх функції і характеристика

4. Негативні наслідки вживання харчових добавок.

5. Висновок

6. Використані джерела



В Україні в суспільстві не вщухають  
дискусії та суперечки щодо харчових  
додатків. Добро чи шкоду вони завдають  
здоров'ю людини??



▶ **Харчові добавки** — природні або синтезовані речовини, що цілеспрямовано вводяться в продукти харчування з метою надання їм необхідних властивостей (наприклад, органолептичних, технологічних), продовжити термін їх придатності. Вони не вживаються безпосередньо у вигляді самостійних компонентів їжі.

Класифікації харчових добавок у  
Євросоюзу розроблено систему  
кодів. Кожна добавка має унікальний

номер.



Оригінальні назви добавок досить довгі та складні. Тому для простоти використання та їх перешкодної ідентифікації у всьому світі запровадили індекс «Е» від слова «Європа». Його також асоціюють зі словами «essbar/edible», що в перекладі українською відповідно з німецької та англійської мов мають означати «їстівний».

E102 E122  
E104  
E124  
E129 E110  
E211



Число харчових добавок, що застосовуються у виробництві харчових продуктів у різних країнах, досягає сьогодні **500**, не враховуючи комбінованих добавок, ароматизаторів. У Європейському співтоваристві **класифіковано 296 харчових добавок.**



# ДНО ІЗ СИСТЕМОЮ ДИФІКУВАННЯ ХАРЧОВИХ БАВОК, УСІ ВОНИ РОЗПОДІЛЕНІ НА ГРУПИ.

- ▶ E100–E182 — барвники;
- E200–E280 — консерванти;
- E300–E391 — антиокиснювачі (антиоксиданти);
- E400–E481 — стабілізатори, емульгатори, загусники;



# Походження харчових добавок

## **Природне походження**

E330-лимонна кислота,  
E101-рибофлавін

## **Синтетичне походження**

E123- фарбник (арамант)  
E240 –консервант (формальдегід)



# ХАРАКТЕРИСТИКА ХАРЧОВИХ БАВОК

## Барвники

Підсилюють або відновлюють колір продукту

## Консерванти

Підвищують термін зберігання продуктів, захищаючи від псування, викликаного мікроорганізмами

## Антиокиснювачі

Підвищують термін зберігання харчових продуктів, захищають від псування, що викликане окисненням, (наприклад, згіркненням жирів або зміною кольору)

## Стабілізатори

Дозволяють зберігати однорідну суміш речовин у харчовому продукті або готовій їжі

...чові добавки, що мають мутагенні,  
...церогенні й токсичні ефекти офіційно  
...боронені на території України: фарбники E121  
(цитрусовий червоний) та E123 (амарант),  
консервант E240 (формальдегід). З 2005 року  
заборонені також консерванти E216 та E217.

канцерогенні	небезпечні		дуже небезпечні	заборонені
E 131	E 102	E 228	E 123	E 103
E 142	E 110	E 233	E 510	E 105
E 153	E 120	E 242	E 513	E 111
E 210 - E 217	E 124	E 270	E 527	E 121 (рак)
E 219	E 127	E 400	E 620	E 123
E 230	E 129	E 401	E 636	E 125
E 240	E 155	E 402	E 637	E 126
E 249	E 180	E 403		E 130
E 252	E 201	E 404		E 152
E 280 - E 283	E 220	E 405		E 952
E 954	E 221	E 501		
	E 222	E 502		
	E 223	E 503		
	E 224			



- ▶ Дослідження довели, що найбільше страждають саме діти. Штучні харчові барвники впливають на мозок дитини так само, як свинець, крім того, деякі з них можуть викликати звикання.
- ▶ Коли малюк регулярно вживає їжу з добавками і заміниками, в його організмі перестає працювати так звана «система сповіщення» про отриману отруту
- ▶ **Наслідком вживання барвників із солодощами стає неухважність, неконтрольована поведінка, що часто переростає в синдром гіперактивності. Що більше дитина вживає яскравих солодощів, то більше вона ризикує захворіти нервовими і психічними розладами.**



# БРО ЧИ ШКОДУ ХАРЧОВІ ДОБАВКИ ВІДДАЮТЬ ЗДОРОВ'Ю ЛЮДИНИ??

Альтернативи широкому використанню харчових добавок не існує. Неможливо, скажімо, виготовити якісний зефір без пектину, напої тривалого зберігання— без консервантів, шоколадні цукерки — без емульгаторів, а варену ковбасу — без кольорокоригуючих речовин.

Можна сказати точно, що харчові добавки негативно впливають на наш організм, тому радимо не купувати продукти з неприродно яскравим забарвленням та уважно читати етикетку.



# КОРИСТАНИ ДЖЕРЕЛА

- ▶ <http://smachniy.com.ua/health/6>
- ▶ <http://ru.osvita.ua/vnz/reports/ecology/21057/>
- ▶ <http://bukvar.su/kulinarija/152349-Analiz-pishevyh-dobavok-v-produktah-ih-vliyanie-na-zdorov-e.html>
- ▶ <http://uchni.com.ua/pshologiya/20556/index.html>