

# ХАРЧОВІ ДОБАВКИ. E-ЧИСЛА

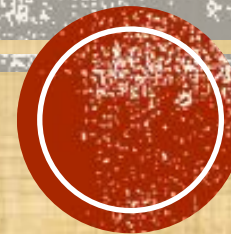
Підготувала

учениця 7(11)-Б класу

Луцької гімназії №4

Імені Модеста  
Левицького

Шибунська Вікторія



# ЩО ТАКЕ ХАРЧОВІ ДОБАВКИ?

- Харчові добавки – це природні і синтезовані хімічні сполуки, призначені для введення в харчові продукти з метою прискорення або поліпшення їх технологічної обробки, збільшення термінів зберігання, консервування, а також надання готовим продуктам харчування певних органолептичних властивостей (кольору, запаху, смаку, консистенції). За допомогою харчових добавок значно подовжують термін придатності продуктів і створюють ілюзію смаку, кольору і запаху. 15% сметана набуває домашньої згущеності, маргарин - вершкового смаку, а чорної ікри.



# ІСТОРІЯ

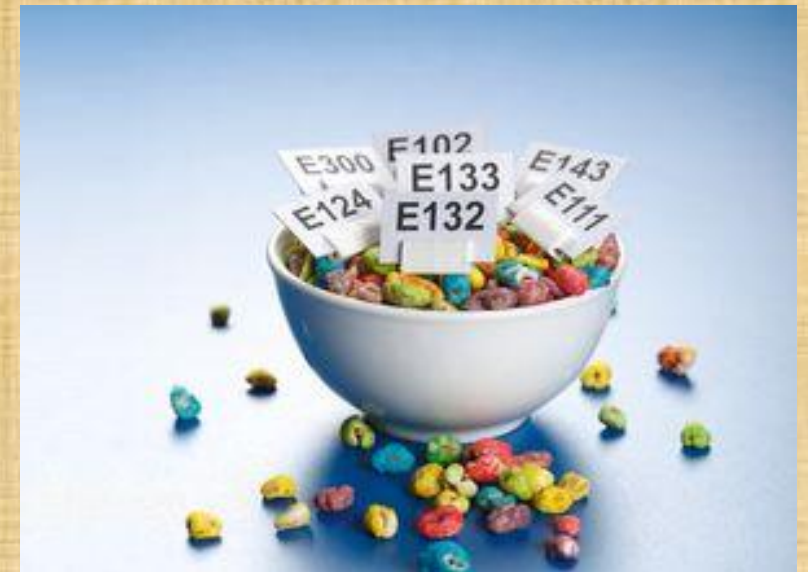
- Харчові добавки використовуються людиною багато століть: сіль, спеції – перець, гвоздика, мускатний горіх, кориця - мед відомі людям з незапам'ятних часів. Однак широке використання харчових добавок почалося в кінці XIX ст. У 1907 році співробітник Імператорського університету Токіо (Японія) Кікунае Ікеда вперше одержав білий кристалічний порошок, який посилював смакові відчуття за рахунок збільшення чутливості сосочків язика



- Раніше назви харчових добавок хімічних речовин писали на етикетках продуктів повністю, але вони займали так багато місця, що в 1953 році в Європі, було вирішено змінити повні назви цих речовин буквою E (від Europe) з цифровими кодами, ідентифікованими згідно Міжнародної системи класифікації (INS):

Класифікація харчових добавок

- E100-E182 – барвники
- E200-E299 – консерванти
- E300-E399 – антиоксиданти
- E400-E499 – стабілізатори
- E500-E599 – емульгатори
- E600-E699 – посилювачі смаку і аромату
- E700-E899 – запасні індекси
- E900-E999 – піногасники



# ЇЖА-КРОК ДО СМЕРТІ



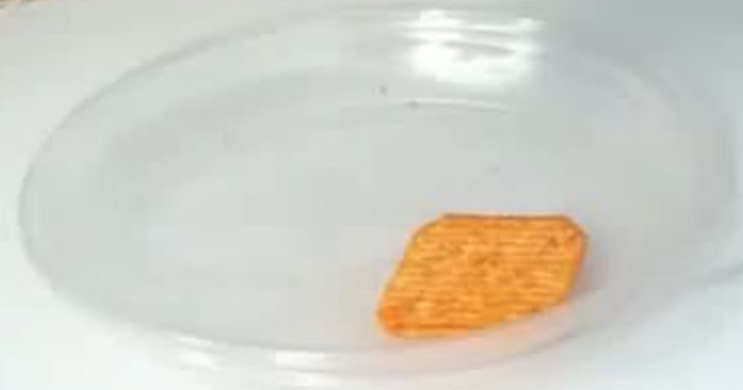
МАЙЖЕ ВСЕ, ЩО МИ ЇМО ЩОДНЯ, МІСТИТЬ ХАРЧОВІ ДОБАВКИ. ЗОКРЕМА, РИБНІ ПРЕСЕРВИ МІСТЯТЬ КОНСЕРВАНТ Е-211, ЩО СПРИЯЄ РОЗВИТКУ РАКУ.



ПЛАВЛЕНИМ СИРКОМ "ДРУЖБА", ЯКЩО ЙОГО ЇСТИ ЩОДНЯ, МОЖНА НАДМІРНО ПІДВИЩИТИ ХОЛЕСТЕРИН В КРОВІ, ОСКІЛЬКИ ВІН МІСТИТЬ ЕМУЛЬГАТОРИ E-450 І E-451. КОВБАСНИЙ СИР ТАКОЖ МІСТИТЬ БАГАТО КОНСЕРВАНТІВ, ЗОКРЕМА, E-451, E-452, E-412, E-415, ЯКІ НЕГАТИВНО ВПЛИВАЮТЬ НА ЗДОРОВ'Я, СПРИЧИНЯЮЧИ ОНКОЗАХВОРЮВАННЯ. СИР ТВЕРДИЙ "МАРМУРОВИЙ" МІСТИТЬ РАКОУТВОРЮЮЧИЙ ЕМУЛЬГАТОР E-252.



• З ТУР...  
...ров'я нації



105T



# КЛАСИФІКАЦІЯ

- Додатки нумеруються залежно від тієї функції, яку вони виконують. Серії «Е» від 100 до 199 — це барвники, від 200 до 299 — консерванти, від 300 до 399 — антиокислювачі, далі йдуть загущувачі, емульгатори, піногасники, підсилювачі смаку й аромату. Така класифікація є умовною, оскільки ті самі речовини можуть бути, скажімо, і консервантами, і антиокислювачами одночасно (наприклад, сульфат натрію E221).



# ЯК ВБЕРЕГТИСЯ?

- Повністю уникнути продуктів з консервантами неможливо, але кожен може зменшити кількість «хімії» на столі. Пам'ятайте, добавки не виводяться з організму.
- «Приберіть зі столу пакетовані соки, відмовтесь від магазинних соусів та майонезів, не полегшуйте життя напівфабрикатами. Привчіться готувати самі»



**ДЯКУЮ ЗА УВАГУ!**

