

# ПРЕЗЕНТАЦИЯ

Орындаған. Камариддинова. А

Тобы. ЖТ-13-2кЗ.

Қабылдаған. Тасполтаева. А







Тамақтық қосымшалар дегеніміз – табиғи (шынайы) және синтетикалық заттар азық-түліктерді өндіру процесінде олардың құрамына қажетті сапалық көрсеткіштерді (сыртқы түрін, дәмін, ароматын, консистенциясын консерванттар, ароматизаторлар, эмульгаторлар көмегімен жақсарту) беру мақсатында, және де тамақтық азық-түліктер өндірісінің технологиялық процесін (мысалы, коюлатқыштар, бейтараптандырғыштар, ферментті препараттар) жақсарту мақсатында арнайы енгізілетін заттар.

Тамақтық қосымшаларды технологиялық атауларына сәйкес мынадай топтарға бөлуге болады:

7. Бояғыштар – тамақтық азық-түліктердің түсін аздап бояуға арналған заттар;

8. Консерванттар – тамақтық азық-түліктердің бүлінуін ескертетін заттар;

9. Антитотықтырғыш және олардың синергистері;

10. Қышқылдар, негіздер, тұздар;

11. Хош иісті заттар, ароматты және дәмін арттырғыштар;

12. Эмульгаторлар, консистенцияны

тұрақтандырғыштар, беткейлік белсенді заттар;

13. Сусымалы азық-түліктердің түйірленуін немесе иленуін ескертетін заттар;

14. Ұнды өңдеуге арналған заттар – бидай ұнының нан пісіру сапасын арттыру мақсатында ұнға қосылатын заттар;

15. Жасанды тәттілендіретін заттар – арнайы диеталық азық-түліктерді тәттілендіру үшін қолданылады;

16. Ферментті препараттар – технологиялық процестерді қарқындандыру және азық-түліктердің сапасын арттыру мақсатында қолданылатын ферменттер;

17. Органикалық еріткіштер – экстрактар мен эссенциялар дайындайтын заттар, және де технологиялық процестерді жеделдетуге арналған заттар;

18. Сорбенттер, жарықтандырғыштар, қоюландырғыштар, өңдеуге арналған материалдар – азық-түліктердің қандай да бір компоненттерді аластау үшін қолданылатын заттар;

19. Басқа да тамақтық қосымшалар.

Егер тамақтың тауар құлақшасында құрамында «Е» деген деген зат бар деп көрсетілсе, онда өнімге азықтық қоспалар, химиялық дәмдегіштер, жасанды бояу қосылды деген сөз. Олар өнімді бұзылудан сақтайтын күшті реагенттер. Азықтық қоспаны адамзат ерте кезден пайдаланып келеді. Мысалы, табиғи ас тұзы етке, балыққа, көкөніске қосылса, астың дәмі кіріп, тәбет шақырады. Ал, химиялық қоспалардың адам ағзасына зияны ұшан-теңіз. Сондықтан дүниежүзілік тамақ өндірісінде азықтық қоспаның үш түрін мүлдем қолдануға тиым салынған. Олар Е-121 қоспасы – қызыл цитрус тағамдық бояуы, Е-123 – амарант бояуы, Е-240 – формалдегид консерванты. Бұл қоспалар шоколадқа қосылатын.

Бүгінде Е-240 консервантының азық-түлікке кері әсер ететіні дәлелденген. Кейбір азықтық қоспалар аллергиялық реакция туғызады, асқазан-ішек жолында қабыну пайда болып, таяныш-қозғалу мүшелердің жұмысының бұзылуына алып келеді.



Кейбір сүт өнімдері 100 пайыз жасанды екені, зауыттан шыққан сүт өнімдерінің адам ағзасына зияндылығы туралы көп айтылып жүр. Табиғи сүт асып кетсе 3-4 күн ғана сақталады. Сосын ашып кетеді. Ал, сауда нүктелеріндегі «табиғи сүт» белгілі бір температурада 6 айға дейін сақталады. Бізді де ойландыратыны – осы жағдай. Мәселе сүттің құрамына қосылған консерванттар мен сүт сақталатын асептикалық қорапта тұрған сияқты. Асептикалық қорап дегеніміз не? Бұл қорапқа антибиотиктер сіңірілуі мүмкін, әлде ол залалсыздандырылатын заттармен байытылады. Мұндай қорапта көп сақталған сүт өнімдері адам ағзасына өте қауіпті азыққа айналып кетуі мүмкін. Айран мен йогурт 0 және -1 градуста көп сақталса, оның құрамындағы тірі микроағзалар өмір сүре алмайды. Йогурттың сақталу мерзімі – 3 ай. Мамандардың айтуынша, 3 айға дейін сақталатын йогурт өзінің тауарлық құнын мүлдем жойған болып есептеледі. Себебі йогурттағы микроорганизм өлмей, тірі сақталуы тиіс.

Айранды қалай сақтауға болады? Айтатыны жоқ, оған тек консервант қосу қажет. Немесе тұрақтандырғыштар, антибиотиктер қосып, радиация сәулесімен қайта өңдеуден өткізу керек. Йогурт, айран және тағы басқа сүт өнімдерінен жасалған өнімдерді тұрақты түрде пайдалансаңыз, өміріңізге қауіп төндіретінін де естен шығармаңыз.

Жақында Швейцария ақпарат құралдарында таң қаларлық деректер жарияланды. Бұдан отыз жыл бұрын жерленген адам мүрделері сол күйінде бұзылмай сақталған. Дәл бір жеті бұрын дүниеден озған адамдар сияқты дерсің!

Өлген адамның денесі 3-4 жылдың ішінде іріп-шіріп, тек қу сүйегі ғана қалуы керек еді. Бұл елдің заңнамаларына сәйкес, бұрын зират болған жерге 17 жылдан кейін ғана қайта адам жерлеуге рұқсат етіледі. Ал, отыз жыл бойы міні құрамай тұрған мәйіттер туралы не айтуға болады? Әрине, ғалымдар бұл жағдайды зерттей келе, денелердің бұзылмай сақталуына жеген тамақтарының құрамындағы консерванттардың тікелей қатысы бар екенін анықтады.