

БПОУ УР «Ижевский медицинский колледж имени  
Героя Советского Союза Ф.А. Пушиной Министерства здравоохранения Удмуртской  
Республики»

Мультимедийная презентация

**«Влияние пищевых добавок на здоровье человека»**

Исполнитель: **Горбунова Дарья Игоревна**  
Руководитель: **Ивахненко Вера Борисовна**

Ижевск - 2017

Дорогой Друг,  
эта презентация поможет Вам расширить  
и углубить твои знания

## **Инструкция по использованию Презентации**

Для того, что бы открыть дополнительную информацию, которая Вам интересна, жмите на облако, которое изображено на слайде.



**Цель проекта:** Выявить влияние пищевых добавок на здоровье человека и информировать студентов ИМК о влиянии пищевых добавок с помощью создания презентации: «Влияние пищевых добавок на здоровье человека».

### **Задачи проекта:**

- 1) Изучить информационные источники, касающиеся данной темы;
- 2) Изучить влияние вредных пищевых добавок на здоровье человека;
- 3) Создать мультимедийную презентацию;
- 4) Выступление и апробация презентации среди студентов ИМК, 101 группы;

### **Целевая группа проекта:**

- студенты ИМК 1 курсов;

**Тип проекта:** информационный.

# ЧТО ЖЕ ТАКОЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ?

**Пищевые добавки** – это искусственные вещества, добавляемые преднамеренно в продукты питания в процессе их производства, для придания им желаемых свойств.

Например, аромата (ароматизаторы), цвета (красители), длительного хранения (консерванты), вкуса, консистенции и многое другое.



# ОСНОВНАЯ КЛАССИФИКАЦИЯ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК:

**E100-E182** - красители (усиливают цвет продукта).

**E200-E299** - консерванты (удлиняют срок годности продукта), химически стерилизующие добавки, защищают от микробов, грибков, бактериофагов.

**E300-E399** - антиокислители (замедляют окисление, например, от прогорания жиров и изменения цвета), по действию схожи с консервантами.

**E400-E499** - стабилизаторы (сохраняют заданную консистенцию продукции), загустители - повышают вязкость.

**E500-E599** – эмульгаторы (поддерживают однородную смесь несмешиваемых продуктов, например воды и масла), по действию похожи на стабилизаторы.

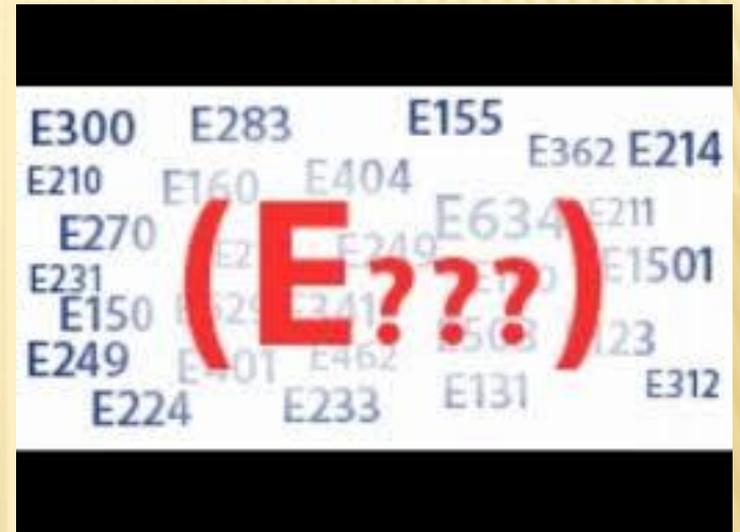
**E600-E699** – усилители вкуса и запаха.

**E700-E799** – антибиотики.

**E800-E899** – резервные, т. е еще не используются.

**E900-E999** – пеногасители (предупреждают или снижают образование пены).

**E1000 и далее** – газирующие агенты, подсластители, крахмалы.



## ЗАПРЕЩЕННЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ:

**E121** — Цитрусовый красный 2  
(краситель)

**E123** — Красный амарант  
(краситель)

**E128** — Красный 2G (краситель)

**E216** — Пара-  
гидроксибензойной кислоты  
пропиловый эфир, группа  
парабенов (консервант)

**E217** — Пара-  
гидроксибензойной кислоты  
пропилового эфира натриевая  
соль(консервант)

**E240** — Формальдегид  
(консервант)



## НЕРАЗРЕШЕННЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ:

E127 — Эритрозин — запрещен в ряде стран

E154 — Коричневый FK

E173 — Алюминий

E180 — Рубиновый литол ВК

E388 — Тиопропионовая кислота

E389 — Дилаурилтиодипропионат

E424 — Курдлан



Чтобы увидеть  
больше  
неразрешенных  
пищевых добавок  
пройдите по  
гиперссылке



## ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ РАЗРЕШЕНЫ В РОССИИ, НО ЗАПРЕЩЕНЫ В ЕВРОСОЮЗЕ:

**E102** — Тартразин

**E142** —

синтетический  
пищевой краситель  
Зелёный S

**E425** — конжак,  
конжаковая мука,  
конжаковая камедь и  
конжаковый  
ГЛЮКОМАННАН



# ОСНОВНЫЕ ЗНАЧЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК:

- 1) Пищевые добавки улучшают качество сырья и конечного продукта;
- 2) Пищевые добавки улучшают сроки и условия хранения продуктов;
- 3) Пищевые добавки упрощают различные производственные процессы;



# ПРИМЕРЫ:

---

- 1) **Разрыхлители** - освобождают газ и увеличивают объем теста,
- 2) **Стабилизаторы** – позволяют сохранять однородность смеси несмешиваемых веществ,
- 3) **Загустители** – повышают вязкость продуктов,
- 4) **Уплотнители** – сохраняют плотность овощей и фруктов,
- 5) **Пеногасители** – предупреждают или снижают образование пены,
- 6) **Эмульгаторы** – образуют или поддерживают однородную смесь несмешиваемых фаз, таких, как масло и вода,
- 7) **Желеобразователи** – текстурируют пищу путем образования геля,
- 8) **Регуляторы кислотности** – изменяют и регулируют кислотный или щелочной состав пищи,
- 9) **Консерванты** – повышают срок хранения продуктов, защищая от порчи, вызванной микроорганизмами,
- 10) **Антиокислители** – повышают срок хранения продуктов, защищая от порчи, вызванной окислением.

# ВРЕДНОЕ ВОЗДЕЙСТВИЕ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК НА ЗДОРОВЬЕ ЧЕЛОВЕКА:

- **E103, E105, E121, E123, E125, E126, E128, E130, E131, E142, E153 – красители.**

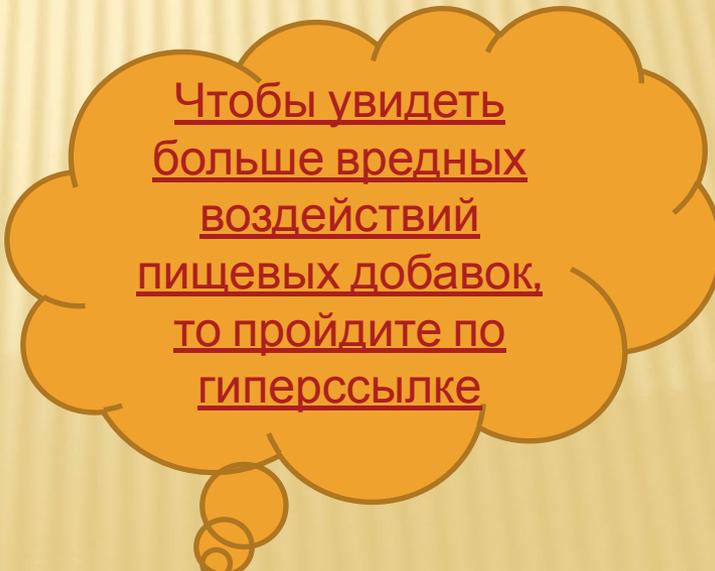
Содержатся в сладкой газированной воде, леденцах, цветном мороженом. Могут привести к образованию злокачественных опухолей.

- **E171-173 – красители.**

Содержатся в сладкой газированной воде, леденцах, цветном мороженом. Могут привести к заболеваниям печени и почек.

- **E210, E211, E213-217, E240 – консерванты.**

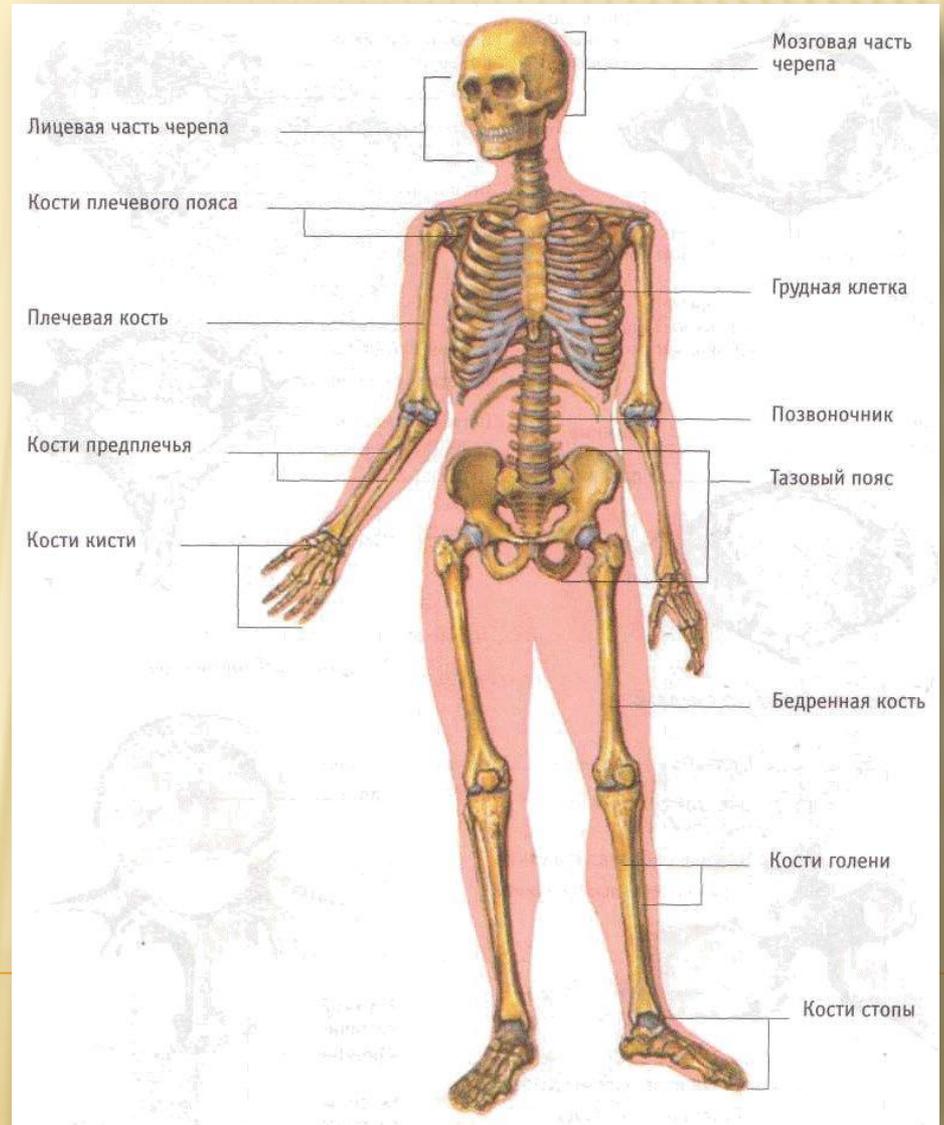
Есть в консервах любого вида (грибы, компоты, соки, варенья). Могут привести к образованию злокачественных опухолей.



Чтобы увидеть  
больше вредных  
воздействий  
пищевых добавок,  
то пройдите по  
гиперссылке

# ПОЛОЖИТЕЛЬНОЕ ВОЗДЕЙСТВИЕ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК НА ЗДОРОВЬЕ ЧЕЛОВЕКА:

Примером является  
пищевые добавки  
на основе  
глюкозамина, они  
укрепляют костную  
систему человека.



# ВЫВОД:

Изучив информационные источники о влиянии пищевых добавок на здоровье человека можно сделать вывод, что они оказывают в большинстве случаев вредное воздействие для здоровья человека, т. к. вызывают различные заболевания



**СПАСИБО ЗА  
ВНИМАНИЕ**

---