

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, грибов, 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.

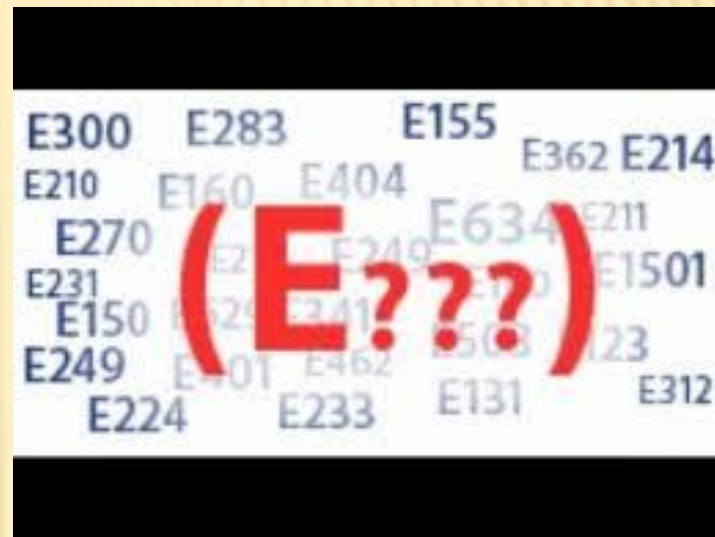
E600-E699 – усилители вкуса и запаха.

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 щелочный 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.**

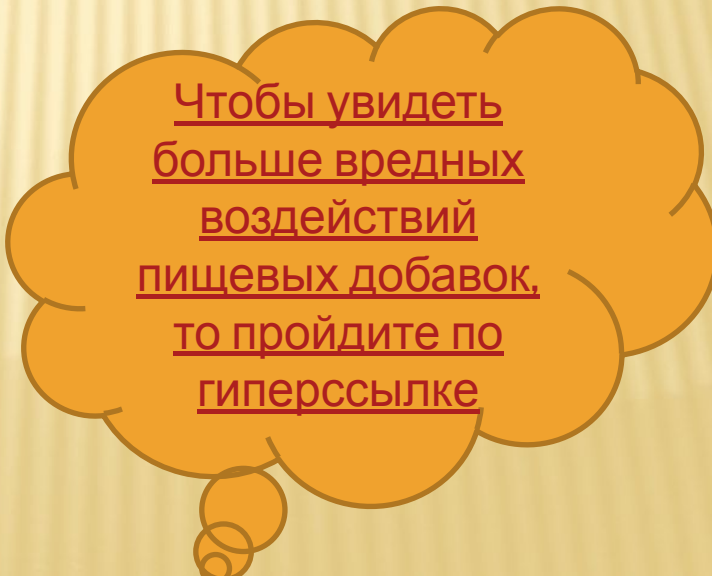
Содержатся в сладкой газированной воде, леденцах, цветном мороженом. Могут привести к образованию злокачественных опухолей.

- **E171-173 – красители.**

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

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

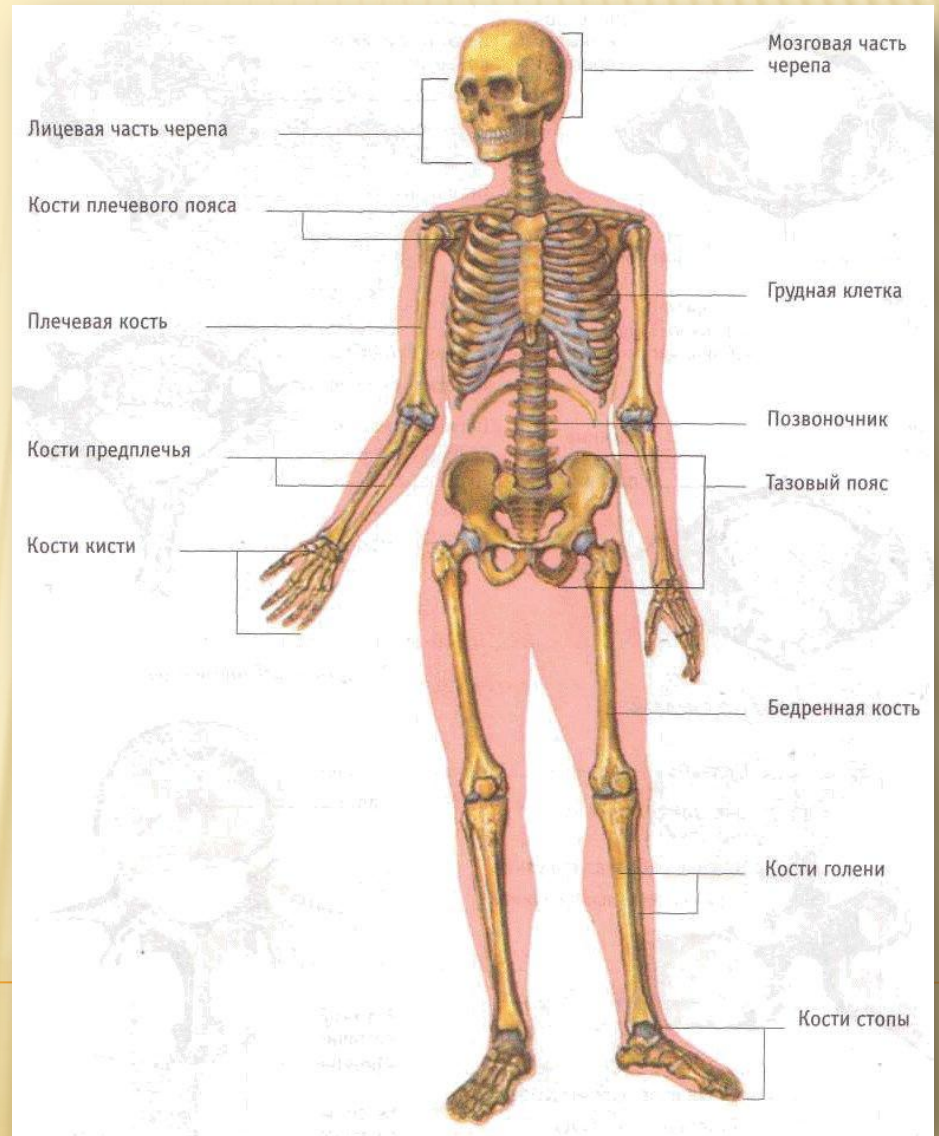
Есть в консервах любого вида (грибы, компоты, соки, варенья). Могут привести к образованию злокачественных опухолей.



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**
