



# Пищевые добавки

Подготовила студентка  
1 курса КузТАГиС  
Прудникова Анастасия



И





*Причины широкого применения  
пищевых добавок в XX веке:*

- 1. Рост населения в городах;**
- 2. Перевоз продуктов питания на большие расстояния;**
- 3. Рост запросов современного потребителя;**
- 4. Совершенствование технологий получения традиционных пищевых продуктов.**



# *Цель работы:*

- 1. Изучить литературу по применению пищевых добавок, их классификацию, влияние на организм человека;**
- 2. Проанализировать качественный состав разнообразных продуктов питания;**
- 3. Сделать выводы о пользе или вреде данных пищевых добавок.**



# ***МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ:***

- 1. АНАЛИЗ НАУЧНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ;***
- 2. АНАЛИЗ КАЧЕСТВЕННОГО СОСТАВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ (ВЫПИСЫВАЛА ДАННЫЕ С ЭТИКЕТОК, ЗАЯВЛЕННЫЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЕМ);***
- 3. СРАВНЕНИЕ ПОЛУЧЕННЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ.***



***ОБЪЕКТ  
ИССЛЕДОВАНИЯ:***

**- ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ И ИХ  
КАЧЕСТВЕННЫЙ СОСТАВ,  
ЗАЯВЛЕННЫЙ НА  
ЭТИКЕТКАХ  
ПРОИЗВОДИТЕЛЕМ**

The image shows a variety of colorful powders, likely food dyes or pigments, arranged in small white dishes. The colors include red, yellow, green, purple, brown, and orange. The text is overlaid in the center in a bold, red, serif font.

**Что такое  
пищевые  
добавки?**

# КЛАССИФИКАЦИЯ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК

*E100 – E199 – КРАСИТЕЛИ*

*E200 – E299 – КОНСЕРВАНТЫ (удлиняют срок годности продукта);*

*E300 – E399 – АНТИОКИСЛИТЕЛИ (предохраняют продукты от порчи);*

*E400 – E499 – СТАБИЛИЗАТОРЫ (сохраняют заданную консистенцию продуктов);*

*E500 – E599 – ЭМУЛЬГАТОРЫ (поддерживают определённую структуру продуктов питания);*

*E600 – E599 – УСИЛИТЕЛИ ВКУСА И АРОМАТА.*

# Амарант-Е123





# *Практическая часть*

*-Я проанализировала  
некоторые продукты  
известных производителей.*

# Вредные пищевые добавки



**E-320**

**антиоксидант,  
антиокислитель-  
Канцерогенный  
антиоксидант**



**E-250 нитрит  
натрия-  
Токсичный  
консервант**



**Самый  
безвредный  
состав пищевых  
добавок!**

# Вредные пищевые добавки



Глутамат  
натрия  
Е- 621 -  
Вызывает  
атрофию  
вкусовых  
рецепторов



Уголь  
Е- 152-  
Канцероген  
ный  
краситель



# Вредные пищевые добавки

- ✓ E-620 усилитель вкуса и аромата (глутаминовая кислота)

Опасен! Аллергические реакции, учащение сердцебиения

- ✓ E-951 подсластитель (аспартам)

Опасен! При нагревании выделяет яд-метанол, вреден для кожи

- ✓ E-627 усилитель вкуса и аромата (гуанилат натрия)

Опасен! для новорожденных и страдающих астмой. Кишечные расстройства



Более  безопасен!

# *Вредные пищевые добавки*



**E211- КОНСЕРВАНТ  
(БЕНЗОАТ  
НАТРИЯ)-  
ОЧЕНЬ ВРЕДЕН И  
ОПАСЕН. ВЫЗЫВАЕТ  
АЛЛЕРГИЧЕСКИЕ  
РЕАКЦИИ  
(ВКЛЮЧАЯ  
ДЕРМАТИТ) И  
АКТИВНО ВЛИЯЕТ  
НА ДНК ЧЕЛОВЕКА**

**E-951  
ПОДСЛАСТИТЕЛЬ  
(АСПАРТАМ)-  
ОПАСЕН! ПРИ  
НАГРЕВАНИИ  
ВЫДЕЛЯЕТ ЯД-  
МЕТАНОЛ, ВРЕДЕН  
ДЛЯ КОЖИ**



# *Вредные пищевые добавки*

## **Е-202 КОНСЕРВАНТ (СОРБАТ КАЛИЯ)**

*-Опасен; аллергические  
реакции*

## **Е211- КОНСЕРВАНТ**

**(БЕНЗОАТ НАТРИЯ)-***Очень вреден и опасен. Вызывает аллергические реакции*

## **Е 415- КСАНТАНОВАЯ И ГУАРОВАЯ КАМЕДИ-** *Разрешены.*

*Возможны тошнота, понос, боли в  
желудке.*



# Вредные пищевые добавки



**Е-220**  
консервант  
- *Токсичен*

• Эмульгатор  
Е-476-  
*Запрещен!*



**Краситель Е-102-**  
*Канцерогенный*



# Полезные пищевые добавки



**E-330**



**E-296**



**E-300**

# Вывод

- ✓ **Без пищевых добавок современному обществу не обойтись.**
- ✓ **Нужно иметь представление о наиболее вредных пищевых добавках и стараться не покупать продукты с ними.**



**Спасибо за  
внимание**