


Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

# Пищевые добавки


Выполнила: Волкова  
Виктория Ивановна  
Группа: ПКД-1/21  
Руководитель: Квасков Л.  
М.

Актуальность темы: Работа посвящена актуальной проблеме применения пищевых добавок, обусловленного необходимостью повышения конкурентоспособности продукции, поскольку они могут влиять на безопасность здоровья организма человека.



Цель работы: установить влияние различных пищевых добавок на здоровье человека.

Задачи:

1. Изучить влияние пищевых добавок на организм человека.
  2. Ознакомиться с видами пищевых добавок.
  3. Ознакомиться с тем, где применяются пищевые добавки.
  4. Тестирование.
- 

Объект исследования: пищевые добавки

Предмет исследования: влияние на организм человека пищевых добавок.

Гипотеза: можно предположить, что использование пищевых добавок в продуктах питания позволяет улучшить их характеристики и качество выпускаемой продукции.



# Виды пищевых добавок

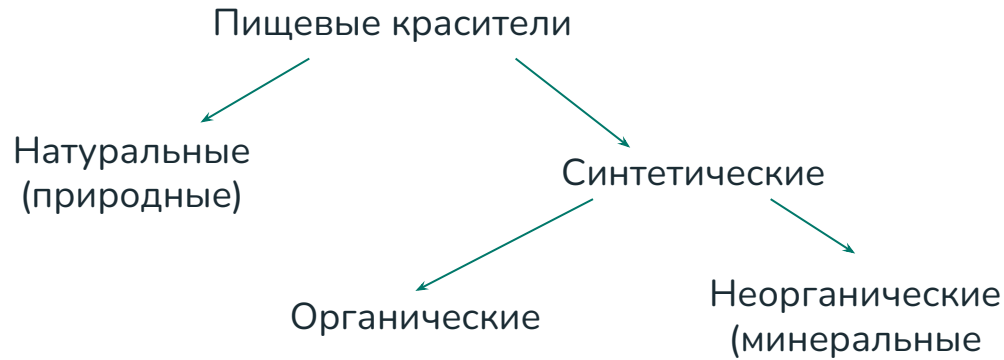
Все пищевые добавки, согласно их функциям, разделяют на категории:

- E100-182 – красители (влияют на цвет продукта);
- E200-299 – консерванты (продлевают срок годности пищи);
- E300-399 – антиокислители (тормозят процессы окисления, действием напоминают консерванты);
- E400-499 – стабилизаторы (сохраняют консистенцию), загустители (добавляют вязкость);
- E500-599 – эмульгаторы (придают однородную консистенцию, предотвращают образование комков);
- E600-699 – усилители вкуса и запаха;
- E700-899 – зарезервированные номера;
- E900-999 – пеногасители, антифламинги.



# Красители

Основной группой веществ, определяющих внешний вид продуктов питания, являются пищевые красители.



# Ароматизаторы

**Пищевые ароматизаторы** — это сложные композиции из множества душистых веществ смешанных с твёрдыми носителями или растворенных в специальной жидкости. Они восстанавливают вкус и аромат, которые теряются в процессе переработки и хранения, стабилизируют их, придают продуктам новые оттенки вкусового разнообразия.





# Консерванты

**Консерванты** — вещества, затрудняющие жизнедеятельность микроорганизмов и некоторых других видов живых существ в пищевых продуктах. Е-добавки этой группы могут быть натуральными либо синтетическими.



# Регуляторы кислотности

Регуляторы кислотности — вещества, устанавливающие и поддерживающие в пищевом продукте определённое значение pH.

- Добавка кислот снижает pH продукта
- Добавка щелочей увеличивает
- Добавка буферных веществ поддерживает pH на определённом уровне.



# Эмульгаторы

**Эмульгаторы** – это группа натуральных и синтетических веществ, которые позволяют легко смешивать обычно не смешиваемые ингредиенты.

Классическим примером результата работы эмульгаторов является однородная смесь из воды и растительного масла.

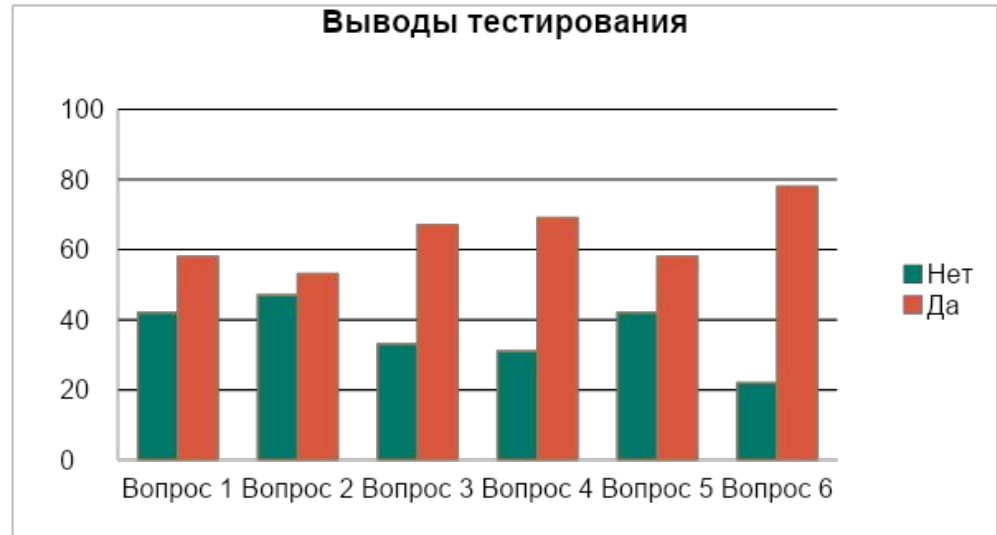


## Негативное влияние пищевых добавок на организм человека

Большое количество синтетических пищевых добавок во многом способствует возникновению ряда различных заболеваний. Например, число больных раком неуклонно растет и неизвестно, откуда человек заболевает данной болезнью. Человеческий организм просто не может хорошо функционировать, если он загружен большим количеством синтетических пищевых веществ.

# Тестирование среди учащихся

1. Часто ли вы употребляете сухарики?
2. Часто ли вы употребляете крекер?
3. Часто ли вы употребляете чипсы?
4. Часто ли вы употребляете газированные напитки?
5. Читаете ли вы информацию о составе этих продуктов?
6. Знаете ли вы что-нибудь о пищевых добавках?



# Заключение

- - Проблема внедрения пищевых добавок в производство продуктов в настоящее время становится очень актуальной, поскольку без них невозможно обойтись, но в то же время они пагубно влияют на человеческий организм.
- - Состав большинства продуктов питания включает пищевые добавки, среди которых есть вредные и опасные для здоровья, а также запрещенные в производстве.



Спасибо за внимание