| **Как их различать**  *Е100-182* — красители  *E200-299* — консерванты - увеличивают срок хранения, защищают от бактерий и грибков.  *Е300-399* — антиокислители - защищают от окисления.  *Е400-499* — стабилизаторы - поддерживают необходимую консистенцию.  *Е500-599* — эмульгаторы - отвечают за однородность.  *Е600-699* — усилители вкуса и аромата.  *Е900-999* - антифламинговые добавки, улучшители муки, подсластители, глазирователи - заботятся о внешнем виде продуктов, предупреждают образование пены.  *Е1100-1105* - ферментные вещества, поддерживающие внешний вид продукта.  *Е700-899* запасные индексы. |  | Пищевые добавки в продуктах |  | Сделала: Смычкова Дарья | Пищевые добавки  Человечество давно использует пищевые добавки, такие как соль, перец, куркума, уксус. Развитие пищевой индустрии привело к расширению перечня веществ, применяемых в качестве пищевых добавок. В 1953 году в странах Евросоюза разработана классификация пищевых добавок - «Кодекс Алиментариус». В ней каждое вещество имеет уникальный номер, начинающийся с буквы «Е». |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |

| **Пищевые добавки** – это вещества, добавляемые в продукты питания для повышения длительности их хранения, сохранения или улучшения их вкуса, консистенции или внешнего вида.  **Какие бывают пищевые добавки**  Всемирная Организация Здравоохранения совместно с Продовольственной и сельскохозяйственной организацией разделяет пищевые добавки на три широкие категории.  *Вкусоароматические* –для улучшения аромата или вкуса продукта.  *Ферментные препараты* - для быстрого или удобного приготовления продуктов.  *Прочие* - другие типы пищевых добавок, используемых в разных целях, например придания цвета. Такие как:  • Консерванты (замедляют разложения)  • Красители (улучшают внешний вид)  • Подсластители (заменяют сахар | **Плюсы пищевых добавок.**   * Замедляют разложение продуктов.   Если бы не было консервантов, то продукты бы портились очень быстро и нам бы надо было все время ходить в магазин.   * Так же добавки улучшают вкус продуктов.   Пищевые добавки помогают сделать вкус продукта насыщенным. Мы часто используем соль и специи.  **Минусы пищевых добавок.**   * Могут навредить нашему здоровью | **Так же пищевые добавки можно разделить на**  • *Натуральные*  Натуральные «Е» производятся из растительных, животных или минеральных компонентов. Они не вредны для организма, если у человека нет аллергии.  Е100 (окрашивающее вещество из куркумы); Е406 (желирующее вещество агар-агар из морских водорослей) и др.  • *Искусственные, идентичные натуральным*  Добавки, идентичные натуральным – вещества, которые встречаются в природе, но для промышленных целей производятся искусственно (химическими методами).  Е260 (уксус), Е160 (каротины) и др.  • *Полностью синтетические* *(изготавливаются химическими методами, нет аналога в природе)*  Некоторые из них малоизучены и могут причинить вред организму человека (или негативно повлиять на здоровье человека).  Могут навредить при регулярном использовании. Примеры: Е952 (цикламат натрия), Е951 (аспартам) – встречаются в газированных напитках, Е250 (нитрит натрия) – встречается в колбасах и др. |
| --- | --- | --- |