

Практическая работа №6

Пищевые добавки и здоровье человека

Цели и задачи: формирование представлений и пищевых добавках, применяемых для производства пищевых продуктов: изучение содержания пищевых добавок в наиболее популярных продуктах питания и определения степени экологического риска их употребления.

Материалы и оборудование: раздаточный материал – карточки, бумага А4, упаковки продуктов питания, содержащие в составе пищевые индексы Е.

Задание 2.

Продукт	Красители Е1**	Консерванты Е2**	Антиоксиданты Е3**	Стабилизаторы Е4**	Разрыхлитель Е5**	Усилители вкуса Е6**
Сладкий соус	-	Е202; Е211(р)	-	-	-	-
Какао	-	-	Е322(х)	-	-	-
Майонез	Е160(Ал)	-	Е385(Пл)	-	-	-
Кетчуп	Е150	Е200; Е211(р)	-	-	-	-
Сельдь соленая	-	Е200; Е252; Е211(р); Е202	Е300; Е331; Е330	Е451; Е450(ж); Е407(ж)	Е575	Е621
Карпаччо из мяса Ц/Б сырокопчёное	Е150с; Е160b	Е250	Е301	Е450i; Е450iii; Е451ii; Е452ii	Е500	-
Грудка ЦБ копчено-вареная	-	Е262i	-	Е452i; Е407	-	-
Напиток с кусочками АЛОЭ.	Е120	-	Е300; Е330; Е331; Е327	Е418	-	-
Pepsi	Е150d	-	Е338	-	-	-
Сок апельсиновый дорогой	-	-	-	-	-	-

Анализируя полученные результаты, я могу сделать вывод о том, что по содержанию пищевых добавок, такие продукты как апельсиновый сок, сладкий соус и грудка Ц/Б наименее вредны для здоровья человека, чем, например, сельдь, так как в ней есть добавки ракообразующие и влияющие на желудочно-кишечный тракт.