

УДК 664

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

*Богомолова Е.В., студентка 1 курса ФАЗРиПП,
Шашкова А. С., студентка 3 курса колледжа
агротехнологий и бизнеса
Научный руководитель – Шленкина Т.М., кандидат
биологических наук, доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ*

Ключевые слова: пищевые добавки, пряности, специи, маркировка, международная классификация.

В статье изучены вопросы связанные с пищевыми добавками, которые в настоящее время встречаются практически повсеместно. Для этого существует международная классификация, отражающая искусственные и натуральные добавки.

Пищевые добавки, добавляемые в продукты с целью сохранения, улучшения вкуса, цвета, содержат много синтетических химических соединений, которые негативно влияют на организм [1-3].

На прилавках наших магазинов, можно встретить огромное количество импортной продукции. На первый взгляд это красивые зрелые фрукты, овощи, которые требуют длительной перевозки и хранения. В целях продолжительного хранения данной продукции ее покрывают эмульсионной пленкой, содержащую консерванты.

Прежде, чем приобрести импортную продукцию необходимо, внимательно изучить символы, нанесенные на упаковку, на которой мы можем встретить букву Е, указывающую на то, что товар произведен с использованием пищевых добавок, многие из которых опасны для здоровья [4,5].

Пищевые добавки используют давно, такие как поваренная соль, молочная и уксусная кислоты, пряности и специи. До 20 века при производстве продуктов старались использовать лишь натуральные добавки. Наука шагнула далеко вперед и натуральные добавки заменили искусственными. Так как пищевые добавки имели длинное название и была разработана система маркировки. В настоящее время это международная классификация.

За маркировкой Е скрывается не только вредная и опасная химия, а и безобидные и даже полезные вещества, так как некоторые вещества это экстракты натуральных продуктов и растений [6,7].

К примеру возьмём яблоко (рис. 1) и обратим внимание на состав. Там мы можем увидеть большое количество веществ, которые обозначают буквой Е, но опасным его назвать нельзя.

Действительно, в настоящее время вредных добавок намного больше, чем полезных. В их число входят не только синтетические вещества, но еще и натуральные. Если регулярно и в больших количествах употреблять продукты, содержащие пищевые добавки, они могут нанести непоправимый вред здоровью [8].

В настоящее время в России запрещены добавки:

- улучшители хлеба и муки – E924a, E924d;
- консерванты – E217, E216, E240;
- красители – E121, E173, E128, E123, Red 2G, E240. [10].



Рисунок 1 – Вещества, содержащиеся в яблоках

Качественное сырьё должно иметь сопроводительные документы, сертификаты соответствия экологической, санитарно – эпидемиологической безопасности, которые подтверждаются путём лабораторных исследований.

Библиографический список:

1. Шленкина, Т.М. Экология: учебное пособие / Т.М. Шленкина, Е.М. Романова, Л.А. Шадыева, В.Н. Любомирова, М.Э. Мухитова, К.В. Шленкин. - Ульяновск, 2017. Часть 2. - 152с.
2. Шленкина, Т.М. Экология: учебное пособие / Т.М. Шленкина, Е.М. Романова,

- ва, Л.А. Шадыева, В.Н. Любомирова, М.Э. Мухитова, К.В. Шленкин. – Ульяновск, 2017. Часть 1. – 248 с.
3. Шленкина Т.М. Нитраты, что это? и их вред для человека/ А.К. Шленкин, Т.М. Шленкина, К.В. Шленкин//Студенческий научный форум – 2017: IX Международная студенческая электронная научная конференция. 2017.
 4. Романова, Е.М. Экология в общественном питании / Е.М. Романова, Т.М. Шленкина, Л.А. Шадыева, Д.С. Игнаткин, В.Н. Любомирова, М.Э. Мухитова. - Ульяновск, 2016. Часть 2. – 144 с.
 5. Романова, Е.М. Экология в общественном питании / Е.М. Романова, Т.М. Шленкина, Л.А. Шадыева, Д.С. Игнаткин, В.Н. Любомирова, М.Э. Мухитова. – Ульяновск, 2016. Часть 1. – 200 с.
 6. Романова, Е.М. Экология в пищевом производстве / Е.М. Романова, Т.М. Шленкина, Л.А. Шадыева, Д.С. Игнаткин, В.Н. Любомирова. – Ульяновск: Колор-Принт., 2015. – 200 с.
 7. Романова, Е.М. Экологическое образование: основные направления развития / Е.М. Романова, Т.М. Шленкина, К.В. Шленкин //Материалы Национальной научно методической конференции профессорско преподавательского состава: Инновационные технологии в высшем образовании. -Ульяновск, 2018. С. 250-255.
 8. Шленкина, Т.М. Высшая школа в системе экологического образования / Т.М. Шленкина, К.В. Шленкин //Материалы I Международной научно - практической конференции, посвященной актуальным вопросам профессионального и технологического образования в современных условиях. Профессиональное обучение: теория и практика. Ульяновск, 2018. С. 6-12.

NUTRITIONAL SUPPLEMENTS

Bogomolova E., Shashkova A.S.

Keywords: *food additives, spices, spices, labeling, international classification.*

The article deals with issues related to food supplements, which are currently found almost everywhere. For this, there is an international classification reflecting artificial and natural additives.