



# Что нужно знать о пищевых добавках

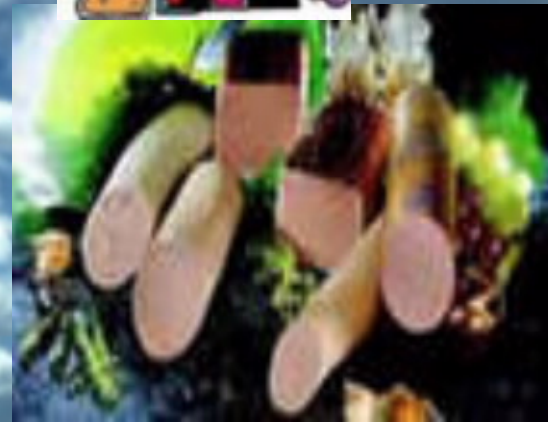
*Человек – существо странное.  
Сначала он, вопреки здравому  
смыслу, разрушает собственное  
здоровье, а затем, прилагая  
неимоверные усилия, стремится его  
поправить.*

**Беленко Ольга, 10 класс  
МОУ «Средняя общеобразовательная  
школа №1 с углубленным изучением  
отдельных предметов г. Нового  
Оскола Белгородской области»**



# Пищевые добавки

- **Пищевые добавки - это вещества, вводимые в небольших количествах в пищевые продукты с целью предотвращения порчи, улучшения вкусовых качеств и внешнего вида пищи, а также ускорения сроков изготовления пищевого продукта. Но в больших количествах не только не полезны, но и даже вредны здоровью!**



# Классификация пищевых добавок

- ⌘ Пищевые красители; **(E-100 - E-199)**
- ⌘ Консерванты; **(E-200 - E-299)**
- ⌘ Антиоксиданты; **(E-300 - E-399)**
- ⌘ Эмульгаторы и стабилизаторы эмульсий и суспензий; **(E-400 - E-599)**
- ⌘ Загустители;
- ⌘ Разрыхлители и другие вещества, улучшающие структуру и текстуру пищевого продукта;
- ⌘ Вещества для глазирования;
- ⌘ Подсластители;
- ⌘ Усилители вкуса; **(E-600 - E-699)**
- ⌘ Ароматизаторы;
- ⌘ Пряности.