|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Для улучшения контроля над применением пищевых добавок была разработана следующая классификация:** **E100-E182** – **красители** - усиливают или восстанавливают цвет продукта **E200-E299** – **консерванты**– увеличивают срок хранения продуктов, защищая их от микробов и грибков  **E300-E399** – **антиокислители** – защищают продукты от окисления **Е400-E499** – **стабилизаторы** - сохраняют необходимую консистенцию продуктов, загустители - повышают вязкость **E500-E599** - **эмульгаторы** - создают однородную смесь, например, масла и вод **E600-E699** - **усилители вкуса и аромата**  **Е700 - Е800** - запасные индексы **E900-E999** – **пеногасители** - предупреждают или снижают образование пены, придают продуктам приятный внешний вид **E1000 - глазирователи, подсластители, разрыхлители, регуляторы кислотности** входят во все указанные группы, а так же в новую группу**Вывод:**Необходимо:1. Возродить своё сельское хозяйство
2. Полностью отказаться от ввоза экологически опасных продуктов из других стран
 |  **СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ !****ТОГБОУ СПО «Колледж торговли, общественного питания и сервиса»**Адрес:г.Тамбов, ул. Мичуринская 110телефон: 8(475)53-04-90факс: 8(475)53-05-21 | **ТОГБОУ СПО «Колледж торговли, общественного питания и сервиса»****лого_Л30****Творческий информационно-поисковый проект«Пищевые добавки:****вред или польза ? »**Картинка 109 из 451**Подготовила технологическая группа №2****2012г.** |

|  |  |
| --- | --- |
| Было проведено анкетирование среди жителей наше страны по вопросу: «**В какой мере Вас беспокоит экологическое качество товаров в стране в целом?**»Итоги анкетирования показали: | H:\E-dobavki.jpg |