|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 110  телефон: 8(475)53-04-90  факс: 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 |