

КОНСЕРВАНТЫ

доцент Козлова-Козьмевская А.Л., БГПУ
им. М. Танка

РЕПОЗИТОРИЙ БГПУ

КОНСЕРВАНТЫ



Первоначальные консерванты



МЕД



СОЛЬ



ВИНО



СПИРТ



ВИННЫЙ УКСУС

Е 209

**Пара-гидроксibenзойная
кислота**

РЕПОЗИТОРИЙ БГПУ

ПРИМЕНЕНИЕ

ПИВОВАРЕНИЕ



МОЛОЧНЫЕ ДЕССЕРТЫ



НАПОЛНИТЕЛИ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ



ОБОЛОЧКИ ДЛЯ КОЛБАС





Ароматизаторы

Сыр



ВЛИЯНИЕ НА ОРГАНИЗМ



Воспаление или раздражение конъюнктивы



КОНТАКТНЫЕ ДЕРМАТИТЫ



АНАФИЛАКТИЧЕСКИЙ ШОК

Е 201

Сорбат натрия



Е202

Сорбат калия



Е203

Сорбат кальция



Применение



Овощные консервы



Кондитерские изделия



Колбасы



МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

СУХОФРУКТЫ



РЫБНЫЕ КОНСЕРВЫ



Сыроварение



Вина



Е-250 НИТРИТ НАТРИЯ

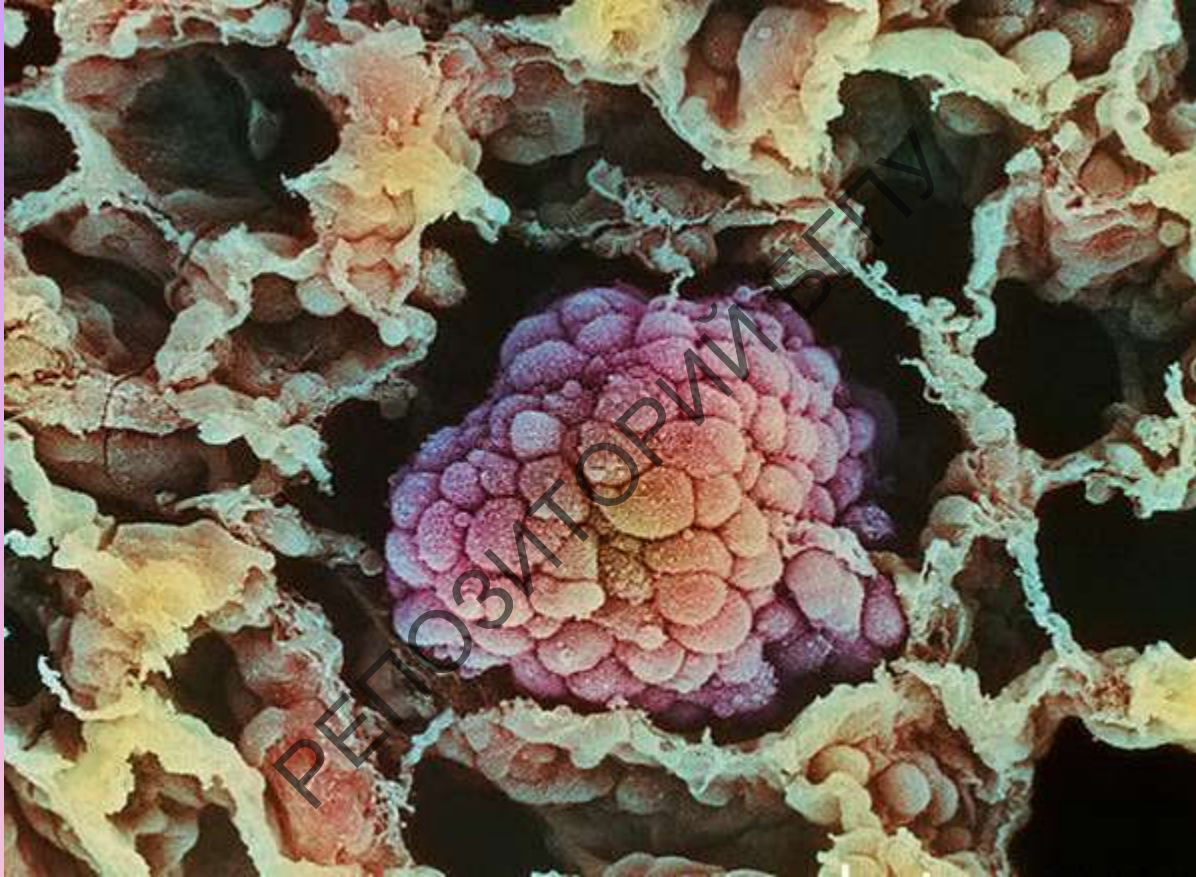
Е-251 НИТРАТ НАТРИЯ



ПРИМЕНЕНИЕ



ВЛИЯНИЕ НА ОРГАНИЗМ



Злокачественная опухоль

Е-230 ДИФЕНИЛ

Е-200 ДИОКСИД СЕРЫ

РЕПОЗИТОРИЙ БГПУ

ПРИМЕНЕНИЕ



ВЛИЯНИЕ НА ОРГАНИЗМ

E-230



Нарушение деятельности
Органов дыхания

E-200



Нарушение работы почек



Нарушение деятельности
Сердечно-сосудистой
системы



Нарушение деятельности
нервной системы



Астма

Е-216 Пропиловый эфир

Е-217 Натриевая соль

пропилового эфира

Е-240 Формальдегид



ПРИМЕНЕНИЕ



Влияние на организм



Злокачественные
опухоли



Нарушение зрения



Негативное воздействие на
Органы дыхания



Негативное воздействие на
репродуктивные органы



Патологии кожи

Инъекции консервантами и ускоренный рост



ИСКУССТВЕННЫЙ АППЕТИТ



Сосиски с нитритом натрия в составе (E250) — всегда розового цвета.



Натуральные сосиски без добавок и фиксатора окраски — всегда серого цвета (цвета вареного мяса).





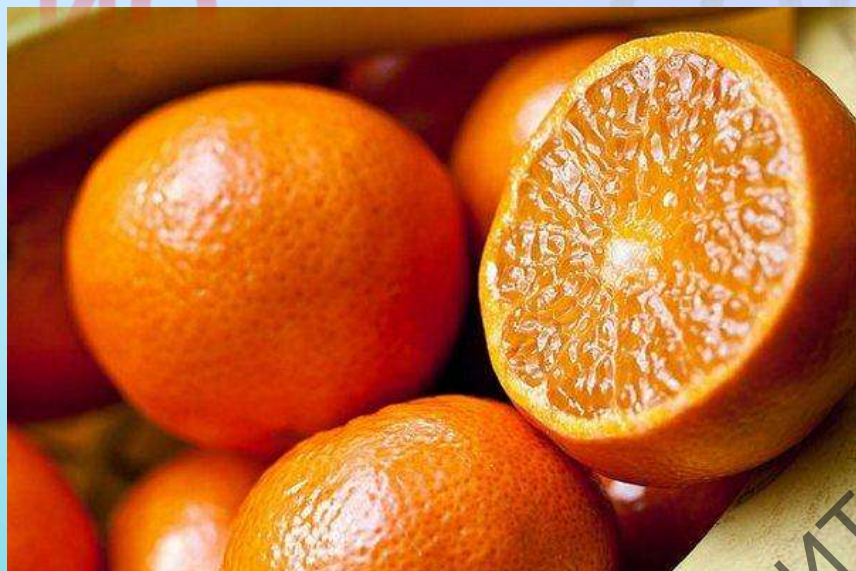
NO

СОВЕТ 1



NO

СОВЕТ 2



NO

СОВЕТ 3



РЕПОЗИТОРИЙ БГПУ

NO

СОВЕТ 4



NO

COBET 5



СОВЕТ 6

**ВНИМАТЕЛЬНО СМОТРИТЕ
НА СРОК ГОДНОСТИ ПРОДУКТА
ЧЕМ МЕНЬШЕ СРОК-ТЕМ МЕНЬШЕ
КОНСЕРВАНТОВ**

