

Ефремов Александр Юрьевич

канд. пед. наук, доцент

Болденко Кристина Александровна

студентка

Центральный филиал

ФГБОУ ВО «Российский государственный

университет правосудия»

г. Воронеж, Воронежская область

СОЦИАЛЬНО-ПСИХОЛОГИЧЕСКАЯ ПРОБЛЕМАТИКА ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫХ ЗНАНИЙ О ПИЩЕВЫХ ДОБАВКАХ

Аннотация: как отмечают авторы данной статьи, в мире достаточно много различных добавок: ароматизаторов, стабилизаторов, консервантов. Многие из них мы ежедневно употребляем в пищу, не придавая этому важности. В наше время пищевая промышленность использует очень большое количество различных пищевых добавок. Есть натуральные пищевые добавки, а также идентичны натуральному, имеющие лабораторные происхождения.

Ключевые слова: ароматизаторы, стабилизаторы, консерванты.

С развитием химии, пищевые добавки стали играть все более важную роль в обществе и в продуктовой индустрии. Замена натуральных компонентов на синтетические позволяет производителям удешевлять стоимость производства, что для потребителя является психологически важным, при этом увеличивается срок хранения продукции и повышается ее привлекательность [3]. Покупая тот или иной продукт, лишь некоторые из потребителей смотрят на состав и внимательно изучают его, обращая свое внимание на то, какие пищевые добавки используются при производстве данного продукта.

На сегодняшний день возникли разные продукты питания, которые включают большое количество ингредиентов с индексом Е, предписывающие нали-

чие пищевых добавок. Поэтому мы начали интересоваться данной задачей и сделали вывод, что, если регулярно злоупотреблять этими продуктами с пищевыми добавками, то можно легко потерять свое здоровье [5].

Понятие «пищевые добавки» разграничивается с понятием «биологически активные добавки» [2]. Все пищевые добавки можно разделить на синтетические и природные, но их состав в продуктах регламентируется законодательством.

Теоретическое исследование особенностей использования пищевых добавок в продуктах питания показало, что пищевые добавки (стабилизаторы, ароматизаторы и консерванты) не являются пищей, они не являются источником энергии и не используются в питании в чистом виде. Добавляются же в еду пищевые добавки в целях продления срока годности, создания определенной формы продукта, улучшения вкусовых качеств [1].

Стабилизаторы, имеющие противомикробные свойства, гарантируют безопасность и устойчивость пищевых и вкусовых свойств продуктов питания длительное время. Но редко, кто знает, что стабилизаторы, массово используемые в изготовлении колбасных продуктов и иных мясных товаров с целью поддержания стабильности тона [4], это нитриты и нитраты.

Отметим, что именно нитраты и нитриты в желудочно-кишечном тракте человека формируют новейшие сочетания, именуемые нитрозаминами, которые стимулируют опухоль. Определены кроме того прочие второстепенные воздействия стабилизаторов, к примеру, они нарушают усваивание еды, и уменьшают сопротивляемость к инфекциям [8]. Стабилизаторам присвоены литеры Е с 249 по 252, с 461 по 476, с 575 по 585 и с 1404 по 1450.

Ароматизаторы в пищевых продуктах очень популярны. Покупатели и изготовители полагают, что добавка ароматизаторов улучшает вкусовые свойства пищи, ведь их применяют при изготовлении всех кондитерских изделий: от соков до мороженного и готовых блюд. При этом, ароматизаторы являются источниками астматических болезней и аллергии [6].

Консерванты имеют схожие функции со стабилизаторами. Основное их предназначение: удлинение времени свежести продукта. Но эта свежесть обманчива. Не испорченный продукт, в котором имеются синтетические консерванты – просто опасен для здоровья. Отдельно стоят натуральные консерванты: уксусная, лимонная или молочная кислота. Нитратное содержание синтетических консервантов могут вызвать стимулируют аллергические реакции, астму, головную боль и рвоту. Существует предположение, что они способны влиять на наследственность, т.к. в организме человека нитратные консерванты превращаются в нитриты, которые препятствуют усвоению кислорода, т.е. ведут к кислородному голоданию организма [7]. Для беременной женщины это чревато замедлением развития плода.

Список литературы

1. Академик. Словари и энциклопедии на Академике // Пищевые добавки [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://dic.academic.ru/dic.nsf/enc_colier/1632/ (дата обращения: 05.02.2016).
2. Ефремов А.Ю. Использование пищевых добавок в продуктах питания / А.Ю. Ефремов, А.К. Шагаева // Научные исследования: от теории к практике. – 2015. – Т. 2. – №2 (3). – С. 432–433.
3. Ефремов А.Ю. Пищевые стабилизаторы как объект естествознания и права / А.Ю. Ефремов, А.Д. Григорьев // Научные исследования: от теории к практике. – 2015. – Т. 2. – №2 (3). – С. 445–447.
4. Нечаев А.П. Пищевые и биологические активные добавки [Текст] / А.П. Нечаев // Пищевая химия / А.П. Нечаев, С.Е. Траубенберг, А.А. Кочеткова [и др.]; под ред. А.П. Нечаева. – СПб.: ГИОРД, 2003.
5. Планета пищевых добавок // Пищевые добавки [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://supercook.ru/1-spe.html> (дата обращения: 12.01.2016).
6. Полная энциклопедия. Справочник для школьников и студентов // Экология [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pолная-jенциклоедија.ru/planeta-zemlja-jekologija.html> (дата обращения: 12.01.2016).

7. Российская государственная библиотека // Центр информации; ред. Власенко Т.В. – Электрон, дан. – М.: Рос. гос. б-ка, 1997 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://old.rsl.ru/table.jsp?f=1016&t=3&v0=консерванты> (дата обращения: 05.02.2016).

8. Цымбал М.В. Содержание опасных пищевых добавок в некоторых продуктах // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2010. – №2–3. – С. 107–109.