

Пищевые добавки в продуктах питания

Пищевые добавки – простой и дешевый способ придать продукту привлекательный вид и цвет, усилить вкус, а также продлить срок его хранения.

Раньше, названия этих химических веществ писали на этикетках продуктов полностью, но они занимали так много места, что в 1953 году, в Европе, решено было заменить полные названия пищевых добавок одной буквой с цифровыми кодами (индекс добавок E - от слова Europe).



Особо вредные и запрещённые пищевые добавки E по сведениям Министерства здравоохранения РФ:

E102, E104, E110, E120, E121, E122, E123, E124, E127, E128, E129, E131, E132, E133, E142, E151, E153, E154, E155, E173, E174, E175, E180, E214, E215, E216, E217, E219, E226, E227, E230, E231, E233, E236, E237, E238, E239, E240, E249, E252, E296, E320, E321, E620, E621, E627, E631, E635, E924 a-b, E926, E951, E952, E954, E957.

ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ ШКОЛЬНИКОВ



**ПОКУПАЕМ ПОЛЕЗНЫЕ
ПРОДУКТЫ**

Я - ПОКУПАТЕЛЬ



**Без
нитратов**



**Без
применения ГМО**

**Без
усилителей вкуса**

**ЭКО-
ПРОДУКТЫ**



**Без
химических добавок**

