

30.03.2020r.

Lekcja

Temat: Dodatki do żywności.

Pomoce: podręcznik papierowy, epodręcznik <https://epodręczniki.pl/a/konserwacja-zywnosci-a-konsekwencje-zdrowotne/D75iMP6Gi>

Notatka do zeszytu:

Masowo produkowana żywność zawiera substancje zwane dodatkami do żywności, o których obecności informuje umieszczony na opakowaniu produktu symbol składający się z litery E i numeru.



1. Barwniki - substancje nadające barwę albo przywracające barwę produktom. Do najczęściej stosowanych barwników naturalnych należą: karoten, chlorofil, koszenila, karmel.
2. Przeciwutleniacze (antyoksydanty) – zapobiegają ciemnieniu owoców oraz utlenianiu tłuszczów. Przeciwutleniaczami są: witamina C (kwas askorbinowy), kwas cytrynowy, kwas fosforowy (V).
3. Konserwanty – hamują proces psucia się żywności. Do najczęściej stosowanych konserwantów należą: chlorek sodu, sacharoza, roztwór kwasu etanowego, tlenek siarki (IV), niektóre przyprawy.
4. Substancje słodzące - substancje wywołujące wrażenie słodkości. Do najczęściej stosowanych substancji słodzących należą: aspartam i acesulfam K.

Praca domowa (W zeszycie – sprawdzę po powrocie do szkoły, kolejna praca domowa będzie do przesłania.)

Zadanie 1,2/165 (Zadania pod tematem, u was może być inna strona)