

## НАЛИЧИЕ ВРЕДНЫХ И ЗАПРЕЩЁННЫХ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК В НЕКОТОРЫХ ПРОДУКТАХ ПИТАНИЯ

Салмина Т.В., студентка 1 курса Колледжа агротехнологий и  
бизнеса

Сергаченко М.А., студентка 3 курса факультета агротехнологий,  
земельных ресурсов и пищевых производств

Научный руководитель - Шлёнкина Т.М., кандидат  
биологических наук, доцент  
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ

*Ключевые слова:* пищевые добавки, классификация, здоровье, ацесульфам калия, аспароговая кислота.

*В статье приведена характеристика пищевых добавок, их классификация и значение. Показано, что пищевые добавки являются постоянным компонентом пищевого рациона человека. Перечислены правила питания, способствующие снижению вреда пищевых добавок.*

В процессе инновационного развития пищевой промышленности и совершенствования технологии производства продуктов питания возрастает роль пищевых добавок. Пищевые добавки используют практически повсеместно. Это можно объяснить тем, что продукция перевозится на большие расстояния, причем некоторая из этой продукции скоропортящиеся. За счет введения добавок, увеличивается срок хранения товара, привлекательный внешний вид, хороший вкус и т.д.

На территории России использование пищевых добавок контролируется национальными органами Роспотребнадзора и нормативными актами и санитарными правилами Минздрава России.

Существует множество классификаций пищевых добавок. Например, по способу происхождения. Они бывают натуральные и синтетические. По назначению: красители, консерванты, эмульгаторы и др. Обозначаются буквой Е. Кроме того, пищевые добавки бывают запрещенные, разрешенные и неразрешенные. Запрещенными добавками считаются такие добавки, действие которых приносит вред здоровью.

Ввоз этих добавок или продукции, которая содержит эти добавки на территорию РФ запрещен. Если посмотреть на упаковку, не всегда можно увидеть ту информацию, которая необходима. Да и в столовых, кафе и т.д. мы не всегда можем проконтролировать применение пищевых добавок.

Например, Е 950 на упаковках газированных напитков называют как ацесульфам калия. Он содержит метиловый спирт, ухудшающий работу сердечно-сосудистой системы, и аспарогоновую кислоту, оказывающую возбуждающее действие на нервную систему, и может, со временем, вызвать привыкание.

Нужно понять, что без пищевых добавок сегодня не обойтись, поэтому не стоит панически бояться буквы «Е» на этикетке. Поэтому надо знать наиболее опасные пищевые добавки и обращать внимание на маркировку и срок годности продукта.

Исследования выполнялись по линии СНО на кафедре биологии, экологии, паразитологии, водных биоресурсов и аквакультуры. Основные направления исследований СНО на кафедре: биология, генетика [1-4], экология [5-8], водные биоресурсы [9], аквакультура [10,11].

#### **Библиографический список:**

1. Любомирова В.Н. Инновации образовательного процесса как фактор повышения мотивации при обучении в колледже/ В.Н. Любомирова, Т.М. Шленкина, Д.С. Игнаткин // Инновационные технологии в высшем профессиональном образовании. Материалы научно-методической конференции профессорско-преподавательского состава академии. 2015. С. 79-81.

2. Любин Н.А. Разработка и внедрение нетрадиционных БАД, на основе натуральных компонентов в животноводство/ Н.А. Любин, С.В. Дежаткина, В.В. Ахметова, С.Б. Васина, Т.М. Шленкина, Е.В. Свешникова, М.Е. Дежаткин. Ульяновск, 2017.

3. Романова Е.М. Интеграция классических и инновационных технологий обучения в вузовской педагогике /Е.М. Романова, В.В. Романов, Л.А. Шадыева, Т.М. Шленкина, В.Н. Любомирова, Т.Г. Баева// Современные образовательные технологии в системе подготовки ветеринарных специалистов. Материалы международной научно-методической конференции. Улан-Удэ, - 2015. - С. 87-89.

4. Романова Е.М. Экологическое образование: основные

направления развития/ Е.М. Романова, Т.М. Шленкина, К.В. Шленкин // Инновационные технологии в высшем образовании. Материалы Национальной научно-методической конференции профессорско-преподавательского состава. 2018. С. 250-255.

5. Romanova E. Regulation of the duration of spawning cycles of catfish in industrial aquaculture /E. Romanova, V. Lyubomirova, V. Romanov, L. Shadyeva, T. Shlenkina// KnE Life Sciences. DonAgro: International Research Conference on Challenges and Advances in Farming, Food Manufacturing, Agricultural Research and Education. Dubai, UAE, - 2021. - С. 566-576.

6. Romanova E.M. Vectors for the development of high-tech industrial aquaculture/E.M. Romanova, V.V. Romanov., V.N. Lyubomirova, L.A. Shadyeva, T.M. Shlenkina//BIO WEB OF CONFERENCES. International Scientific-Practical Conference “Agriculture and Food Security: Technology, Innovation, Markets, Human Resources” (FIES 2020). - 2020. - С. 00132.

7. Shlenkina T. Efficiency of using natural zeolites in cultivation of african catfish/ T. Shlenkina., E. Romanova, V. Romanov, V. Lyubomirova// BIO Web of Conferences. Agriculture and Food Security: Technology, Innovation, Markets, Human Resources. Kazan, - 2021. - С. 00168.

8. Shadyeva L.A. Effect of feed composition on the nutritional value of meat of African catfish /L.A. Shadyeva, E.M. Romanova, V.N. Lyubomirova, V.V. Romanov, T.M. Shlenkina// BIO WEB OF CONFERENCES. International Scientific-Practical Conference “Agriculture and Food Security: Technology, Innovation, Markets, Human Resources” (FIES 2020). - 2020. С. 00134.

9. Shlenkina T.M. The effects of the probiotic subtilis on the peripheral blood system of Clarias gariepinus /T.M. Shlenkina., E.M. Romanova, V.N. Lyubomirova, V.V. Romanov, L.A. Shadyeva // BIO WEB OF CONFERENCES. International Scientific-Practical Conference “Agriculture and Food Security: Technology, Innovation, Markets, Human Resources” (FIES 2020). - 2020. - P. 00133.

10. Шленкина Т.М. Возрастные особенности лейкоцитарной формулы африканского клариевого сома (*Clarias gariepinus*, Burchell, 1822) /Т.М. Шленкина, Е.М. Романова, В.В. Романов, В.Н. Любомирова, М.Э. Мухитова, Л.А. Шадыева // Рыбоводство и рыбное хозяйство. 2019. - № 1 (156). - С. 46-52.

11. Шленкина Т.М Учебные задания как средство формирования оценочной деятельности обучающихся по программам СПО /Т.М. Шленкина, К.В. Шленкин //В сборнике: Инновационные технологии в высшем образовании. Материалы Национальной научно-методической конференции профессорско-преподавательского состава. 2018. С. 391-396. (32).

## THE PRESENCE OF HARMFUL AND PROHIBITED FOOD ADDITIVES IN SOME FOOD PRODUCTS

**Salmina T.V., Sergatenko M.A.**

**Keywords:** *nutritional supplements, classification, health, acesulfame potassium, aspartic acid.*

*The article presents the characteristics of food additives, their classification and significance. It has been shown that nutritional supplements are a constant component of the human diet. The rules of nutrition that help reduce the harm of food additives are listed.*