

„ПЛАШЕЩИТЕ-



- ТА”

В днешно време често се говори за здравословно хранене, екологично чисти храни, и хората все по-често започнаха да внимават с какво се хранят.

Знаем ли обаче наистина какво ядем?

Какви са съставките на храните, които купуваме?

Разбираме ли какво всъщност пише на етикета?

На етикетите обаче, често има едни неразбираеми символи, **обозначени- като Е с различни номера**, например: **Е 103, Е 951** и така **общо 1520 символа**, които обикновено **никой не разбира** и на които **рядко се обръща внимание!**

С тях се обозначават различните видове добавки към храните:

Оцветители: Е-100 до Е-181

Консерванти: Е-200 до Е-290

Антиоксиданти,стабилизатори, емулгатори: Е- 296 до е-395

Ароматизатори, подобрители: Е-620 до Е-640

Тези добавки, за които никой не ни разказва в етикетите и не ни предупреждава за страничните им действия, са **най-опасни за децата**, още повече, че се съдържат в **газирани и подсладени напитки, дъвки, сладкарски изделия и други лакомства**, които им купуваме всеки ден.

Учениците – Станимир и Николай от 9”А” клас на ФСГ”Ат. Буров”- гр. Хасково, изследваха проби от Заводски бял пшеничен хляб и пълнозърнест хляб със

слънчоглед и лен "Добруджа", за съдържание на консерванти: Бензоена киселина – E - 210 и Сорбинова киселина E- 200, също и три вида кисели млека, в Химическия факултет на Пловдивски университет "П. Хилендарски" – гр. Пловдив.

Ще бъде извършен и микробиологичен анализ на пробите в Биологическия факултет на Пловдивски университет "П. Хилендарски" – гр. Пловдив.

Ето и някои моменти от лабораторията:





