# Приложение №2 к методической разработке конспекта занятия по теме: «Пища богов», Матвеевой Натальей Валентиновной, № 262-428-494

Приложения 2

**Допустимые добавки в шоколаде.**

|  |  |
| --- | --- |
| **сахар** | разрешено |
| **лецитин (эта добавка Е322)** | Полезна по своей природе является сильным антиоксидантом. |
| **Е476** | **E-476** может встречаться под названием "лецитин животного происхождения". Добавка официально разрешена для применения в пищевой промышленности на территории РФ, как "не оказывающая вредного влияния на организм человека" (согласно приложениям к СанПиН 2.3.2.1078-01). Эмульгатор «помогает» ингредиентам лучше смешиваться друг с другом. |
| **натуральные ароматизаторы** | **Натуральные ароматизаторы** получают физическими способами (прессованием, экстракцией, дистилляцией) из сырья растительного или животного происхождения. |
| **Ароматизаторы, индентичные натуральным** | **Ароматизаторы, идентичные натуральным,** получают, образно говоря, не на грядке, а в лаборатории, что и натуральные ягоды и фрукты, только получают их методом химического синтеза, полностью повторяя их химическую формулу. Разрешён СанПиНом. Низкая стоимость |
| Молоко сухое | Можно использовать в молочном и белом шоколаде. |

**Некачественные и вредные добавки в шоколаде.**

|  |  |
| --- | --- |
| Гидрожиры, в место какао-масло | Лёгкие жиры, они же искусственные жиры, а еще проще **гидрожиры**, являются ядом в чистом виде. |
| Тропические масла (пальмовое и кокосовое) | Пальмовое масло – вредно, попав в организм **человека** **пальмовый** жир не может переработаться, так как температура человеческого тела ниже, чем температура плавления **масла**. **Кокосового** **масла** практически нет противопоказаний, оно полезно, но дешевле какао-масла. |
| молочный жир | Дешевле, чем какао-масло |
| ароматизатор идентичный натуральному (ванилин) | Низкая стоимость в сравнение с натуральными. И не обладает полезными свойствами. |
| Искусственные ароматизаторы | Это полностью химические вкусоароматические соединения, которые не имеют природных аналогов. Длительное употребление продуктов, содержащих высокие концентрации искусственных ароматизаторов, может негативно повлиять на печень. |
| Е492(стабилизатор) | Вред пищевого стабилизатора Е492 по организму и нанести существенный урон здоровью. |