

Пищевые добавки E

"Предупреждён, значит вооружен!"

В повседневной жизни мы часто не задумываемся о многих вещах или они кажутся нам несущественными. И так происходит до тех пор пока проблема сама не напомнит о себе.

Давайте же не будем беспечны, профилактика всегда лучше любого лечения.

Добавки вызывающие РАК:

E131 E142 E153 E210 E211 E212 E213 E214 E215 E216 E219 E230
E240 E249 E252 E280 E281 E282 E283 E330 E954

Опасные добавки:

E102 E110 E120 E124 E127 E129 E155 E180 E201 E220 E222 E223
E224 E228 E233 E242 E270 E400 E401 E402 E403 E404 E405 E501
E502 E503 E620 E636 E637

Очень опасные добавки:

E123 E510 E513 E527

Пищевые добавки, запрещенные в Украине:

E121 — Краситель красный цитрусовый 2.
E123 — Красный амарант.
E240 — Консервант-формальдегид.

Вот некоторые из разрешенных в Украине добавок с кодом E.

E-102, тартразин

Желтый краситель. Применяется в мороженом, желе, пюре, супах, йогуртах, горчице и пр. По своей природе является каменноугольным дегтем, относится к промышленным отходам. Чрезвычайно опасен для астматиков. Может вызвать мигрень, зуд и нарушения зрения. А у детей еще раздражительность, чрезмерную активность, нарушения сна. Запрещен во многих странах.

E-110, желтый FCF, оранжево-желтый S

Добавляется в цветную конфетную глазурь, джемы, окрашенные напитки, пакетированные супы, восточные пряности, соусы и др. Вызывает аллергические реакции, заложенность носа, насморк, тошноту, боли в животе, гиперактивность. Запрещен во многих странах.

Е-211, бензоат натрия

Это консервант со свойствами антибиотика и усилителя цвета. Встречается в соусах для барбекью, прессервах, соевых соусах, драже, леденцах и пр. Вызывает аллергические реакции. Вредные свойства усиливаются в сочетании с Е-102 (тартразином).

Е-104, желтый хинолиновый

Используется в копченой рыбе, цветных драже, леденцах от кашля, жвачках. Вызывает воспаления кожи и повышенную активность у детей. Запрещен в Австралии, Японии, Норвегии, США.

Е-122, азорубин, кармуазин

Краситель красного цвета. Применяется в марципанах, джемах, рулетах с вареньем, йогуртах, соусах, красных напитках. Вызывает сыпь и аллергии. Запрещен в Австрии, Норвегии, Швеции.

Потребительские организации Австралии включили его в группу пищевых аллергенов, опасных для астматиков.

Е-129, красный специальный

Может быть оранжевого цвета. в некоторые сладости, лекарства, косметические средства, вафли и другие кондитерские изделия. Может стать причиной рака, вызывает аллергию различных видов. Запрещен в 9 государствах Европы.

Е-124, понсо 4R (пунцовый 4R), кошенилевый красный

Можно обнаружить в салатных заправках, десертных топингах, кексах, бисквитах, творожных изделиях, салями. Канцероген - может вызвать рак. Провоцирует приступы астмы. Запрещен во многих странах. и-я http://ostro.org/shownews_ks.php?id=41025

Классификация пищевых добавок:

Е100-Е182 — красители

Е200-Е280 — консерванты

Е300-Е391 — антиокислители, регуляторы кислотности

Е400-Е481 — стабилизаторы, эмульгаторы, загустители

Е500-Е585 — разные

Е600-Е637 — усилители вкуса и аромата

Е700-Е899 — запасные номера

Е900-Е967 — противопенные, глазираторы, улучшители муки, подсластители

Е1100-Е1105 — ферментные препараты