

Выполнил Гузенко Владимир Александрович 7Г  
Руководитель: Гоманец О.Р, учитель химии

Цель: собираюсь узнать степень опасности пищевых и синтетических красителей для человека, и что вообще опаснее?

Задачи:

- 1) Что такое красители
- 2) Классификация красителей
- 3) Виды красителей
- 4) Сравнение органики и синтетики.

Многие из людей, в химии не просвещенных, едва увидев в составе продукта в магазине слова вроде «консерванты», «эмульгаторы» и т.д.; кладут этот бедный огурец обратно на полку, а то еще отравятся. К красителям люди относятся более – менее получше, но созерцая большое количество «Е» все равно беспокоятся. И они в чем-то все таки правы ведь как ни крути, а красители в больших дозах вредят человеку, а продукты с ними оказывают слабительное действие при чрезмерном употреблении. Страшно, одним словом.

Но так ли красители опасны на самом деле?



## Синтетические красители против органических

Сама по себе, история красителя началась в доисторические времена в каком-нибудь растении. Люди подкашивали ими, например леденцы, и все было хорошо. Но потом пришли Они. Синтетические красители. Это все нам известные «Ешки». Ниже Приведена их классификация.

Все они получаются по разному. Например в начале 20-ого века их получали вообще из соединений ртути и свинца (они сейчас запрещены). E105 – из соединений азота. E124 – натриевая соль, и т.д.

**Классификация красителей по номерам**

100—109	жёлтые
110—119	оранжевые
120—129	красные
130—139	синие и фиолетовые
140—149	зелёные
150—159	коричневые и чёрные
160—199	другие

• E100 — E199

MyShared

В журнале The Lancet были опубликованы результаты исследования о вреде пищевых красителей для детей. В нём использовались опросы 630 родителей детей в возрасте 8-9 лет. В итоге до конца исследования дошли 130 человек, и, надо сказать, такая статистика неубедительна для какого-либо категоричного вывода. В результатах исследования говорилось о вреде синтетических красителей — якобы они вызывают гиперактивное поведение у детей.

А знаете, почему поведение было гиперактивным? – а потому, что детям давали леденцы, а они содержали огромное количество сахара, который этот симптом и вызывал!

Но с ошибками проведенное “исследование” всполошило общественность, и чтобы не потерять продажи производители стали переходить на органические красители. И все вроде хорошо, очень хороший пример такого красителя - куркумин, но если бы все были как куркумин, то я бы это исследование не проводил и проект не делал. Ведь органические красители гораздо менее стабильны, чем свои синтетические собратья. Тот же всем нам известный морковный каротин, в воде не растворяется и технологам приходится колдовать над ним, чтобы сделать его водорастворимым, так что еще неизвестно, что опаснее.

Вывод: и синтетические и органические красители опасны в равной степени, равной практически нулю.