# 24.03.2020 r.

# Temat lekcji: Konserwacja żywności a konsekwencje zdrowotne

# Nauczysz się:

* wymieniać przyczyny psucia się żywności;
* omawiać sposoby konserwowania żywności oraz podawać przykłady środków konserwujących;
* wyjaśniać, w jakim celu stosuje się różne dodatki do żywności (np. przeciwutleniacze, substancje nadające żywności cechy sensoryczne odbierane przez nasze zmysły, tj. smak, zapach, wygląd);
* które produkty zawierają dodatki do żywności;
* odróżniać oznaczenia niektórych barwników, przeciwutleniaczy, środków zagęszczających i konserwantów, wskazywać te, które mogą mieć szkodliwy wpływ na zdrowie człowieka;
* jakie są konsekwencje zdrowotne stosowania dodatków do żywności.

**Materiały do zajęć:** <https://epodreczniki.pl/a/konserwacja-zywnosci-a-konsekwencje-zdrowotne/D75iMP6Gi>

**Zadanie do wykonania**

Skorzystaj z różnych źródeł informacji i ustal funkcje dodatków do żywności,

których nazwy oraz symbole wyróżniono w tekście opisującym skład czekoladek.

   
Skład:

czekolada deserowa 26% (cukier,

miazga kakaowa (min. 47%),

tłuszcz kakaowy, tłuszcz mleczny,

lecytyna sojowa, E 476, naturalny

aromat waniliow y), kwas cytr ynowy,  
 agar, E 202, kurkumina.