

**ТЕХНИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ - СОФИЯ**  
**КОЛЕЖ - СЛИВЕН**

**КУРСОВА РАБОТА**

**Дисциплина:**  
**ДОБАВКИ В ХРАНИТЕЛНИТЕ ПРОДУКТИ**

**Тема:**  
**ПОДСЛАДИТЕЛИ**

Изготвил:

Проверил:

Сливен, 2023 година

## Съдържание

УВОД.....	3
1. Хранителни добавки – същност и класификация .....	3
2. Подсладители.....	5
2.1. Естествени подсладители .....	5
2.2. Изкуствени подсладители .....	8
Заклучение .....	11
Източници .....	11

## УВОД

Добавките в храните са изкуствени или естествени вещества, които се добавят към храните, за да им предоставят определени свойства, като увеличаване на срока на годност, подобряване на вкуса, цвета или текстурата, предотвратяване на окисление и др. Те могат да бъдат в течна, твърда или газообразна форма, както и от натурален или изкуствен произход. Всички добавки, които се използват в храните и напитките, трябва да бъдат одобрени от съответните здравни организации във всяка страна. Те са строго регулирани и трябва да отговарят на определени стандарти за качество и безопасност. Добавките са разделени в различни категории в зависимост от техния ефект върху храната, като например консерванти, подсладители, оцветители, емулгатори, антиоксиданти и други. Днес ние ще се спрем по-подробно на подсладителите, които се добавят към храните.

### 1. Хранителни добавки – същност и класификация

Хранителните добавки представляват вещества с изкуствен или естествен произход, които обикновено се използват самостоятелно като храна или като преобладаваща съставка при производството на храни, независимо от това дали имат хранителна стойност или не. Добавят се по технологични съображения при производството, обработката, опаковането, съхраняването, транспорта на храната и остават като нейна съставна част макар и в променена форма. Добавка може да бъде всяко вещество, което повлиява характеристиките на която и да е храна. Някои хранителни добавки се използват от векове, например запазването на хранителните продукти в саламура, осоляване и други. Едни от тях са безвредни, докато други са опасни за здравето и е препоръчително да се избягва тяхната употреба. Етикетите на много хранителни продукти съдържат ценна информация, но тя е загадка за повечето от нас. Добавките гарантират качеството на продукта, подобряват външния му вид, вкуса и аромата. На етикета на всяка храна трябва да се съдържа следната информация: наименование на категорията на добавката, наименование на съставката, или нейният Е-номер. За всяка хранителна добавка е присвоен уникален номер. В Европа уникалният номер се състои от главната буква Е последвана от трицифрено число.