

Na Dvořákově byl veletrh škol



Z řady nabídek si mohli vybrat devěťáci i jejich rodiče, kteří zavítali na veletrh středních škol, který se jako tradičně konal ve znojemské střední škole na Dvořákově ulici. Pestrou prezentaci zde měla přirozeně hlavně pořádající škola, ale ani ty další se ne-

dali zahánbit, jako třeba střední škola z přímětické ulice či střední odborné učiliště z Moravského Krumlova, které představilo ne příliš častý obor kovář. Ve Znojmě se prezentovala také zahraniční hotelová škola z Retzu.

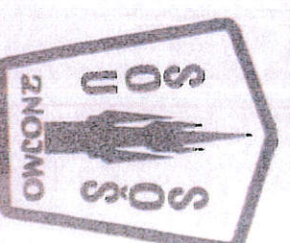
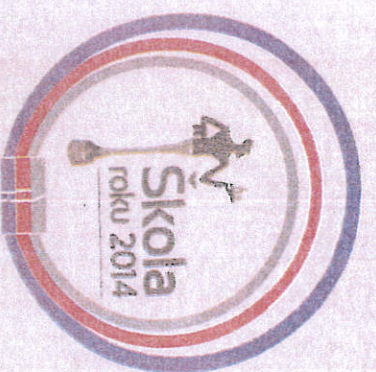
FOTO: F. Střecha



SOU a SOŠ SČMŠD, Znojmo, s.r.o.
Přímětická 1812/50, 669 41 Znojmo

vás zve na

den otevřených dveří,
který se koná 15. 11. 2016
od 14.00 do 17.00 hod.



RADY - PORADY

„Éčka“

Toto označení přidaných látek do potravin zajímá dnes mnoho lidí. Jedná se o prostředky, které jsou v Evropě povoleny a není o nich známo, že jsou zdraví škodlivé. Člověk se tak díky jednoduchému značení na obalech potravin dozví, co vlastně konzumuje.



Všechny látky povolené přidávat do potravin a nápojů dostaly kód začínající písmenem E. Pořadové číslo podle kategorie, do které byly zařazeny. Například barviva začínají 100, konzervační látky 200 atd.

Pokud někdo nechce jíst potraviny s barvivem či pít nápoje s konzervační látkou, které mu působí psychické či fyzické potíže, není nic jednoduššího, než si zjistit E kód. Je-li ve složení výrobku nějaká nežádoucí látka, tak tuto potravinu jednoduše odmítne.

O potraviny s novým značením E kódy byl menší zájem, negativní kampaně o

„éčkách“ byly úspěšné.

Přestože pro všechny látky s označením E byly stanoveny podmínky používání (maximální použitelné množství, některé se nesmí používat v potravinách a nápojích pro děti), tak se z „éček“ stal strašák, protože neznámé vytváří strach. Výrobci začali opět psát do složení chemické názvy, jež část populace „neřeší“, a proto se nebojí.

Mezi přídavnými látkami však najdeme i tzv. přírodní „éčka“:

E100 – kurkumin – barvivo z kari koření, které se přidává do omáček

E101 – riboflavin – vitamín B2

E150 – karamel

E170 – uhličitán vápenatý – vápenec

E160c – paprikový extrakt – kapsanthin, kapsorubin

E270 – kyselina mléčná

E300 – kyselina L-askorbová (vitamín C)

E948 – kyslík

Také o nápoje bez „éček“ je zájem. Především o přírodní mošty. Ty obsahují především E300 (vitamín C), E330 (kyselina citronová) a další přírodní látky z ovoce, jež mají také E kód. Pokud tyto látky nebyly odstraněny, je to sice „nápoj bez éček“, jen původní „éčka“ ze surovin nejsou uvedena. Nápoj bez konzervačních látek s E kódem musí být stejně nějak sterilizován, jinak se kazí. Pak je otázka toho, co vlastně chci. Čeho se bojím nebo jaký mám úhel pohledu.

Alergici mají jasno v tom, co jim způsobuje vážné potíže. Proto se kódy lépe řídí. Používají jiný seznam.

Seznam potravinových alergenů podléhajících označování (dle nařízení 1169/11 EU):

1. Obiloviny obsahující lepek
2. Korýši
3. Vejce
4. Ryby
5. Podzemnice olejná
6. Sójové boby
7. Mléko
8. Skořápkové plody
9. Celer
10. Hořčice
11. Sezamová semena
12. Oxid siřičitý a siřičitany
13. Vlíčí bob
14. Měkkýši

Kdo má dostatek informací, ať si vybírá. Ostatní se mohou mnohdy zbytečně bát. Kdo si bude pamatovat chemii, může se rozhodovat s větší znalostí a zodpovědněji ke svým představám.

Ing. Jaroslav Caha, učitel přírodních věd

ZNOJEMSKÝ

45/2016

Pondělí 7. listopadu

15 Kč

15. únor

www.znoj-tyden.cz