

Гресева А. Д.
НЕПРЕВЗОЙДЁННОЕ ЛАКОМСТВО E621
Научный руководитель: ассист. Бондарец О. А.
Кафедра общей химии

Белорусский государственный медицинский университет, г. Минск

Глутамат натрия или E621 – это самый распространенный усилитель вкуса во всем мире. Представляет собой белый кристаллический порошок, который не имеет запаха и хорошо растворяется в воде. Мононатриевая соль глутаминовой кислоты, действует на организм за счёт раздражения определённых пищевых рецепторов во рту. Благодаря этому человек по-особенному воспринимает на вкус пищу.

Проблема человечества XXI века заключается в том, что люди не могут отказаться от того, что вредно, но вкусно. Зачастую они даже не задумываются, почему им так нравится есть фаст-фуд: гамбургеры, чипсы, соусы, сухарики, колбасы и лапша быстрого приготовления. В результате этого можно обратить внимание на то, что на улицах все чаще можно увидеть людей, как взрослых, так и подростков, страдающих избыточным весом. Возникает следующий вопрос: отчего же зависит увеличение количества людей, страдающих ожирением?

Цель работы – это изучение влияния глутамата натрия на человеческий организм и в каких продуктах питания содержится данная пищевая добавка.

Основные задачи:

1. Является ли глутамат натрия вредной пищевой добавкой.
2. Как соль вызывает привыкание у человека.
3. Изучить химические свойства глутамата натрия на организм человека.

В работе будут представлены результаты исследований, которые взяты из научной литературы. Многие исследования показали, что мононатриевая соль имеет большое практическое значение. Попадая в организм человека, глутамат натрия подвергается гидролизу, превращаясь в глутаминовую кислоту. Поэтому рассматривая значения глутамата натрия для организма человека, можно говорить о значении самой глутаминовой кислоты. Было выяснено, что глутаминовая кислота участвует в биохимических процессах, протекающей в центральной нервной системе, и благоприятно влияет на работу головного мозга. Глутамат - один из важных нейромедиаторов, который отвечает за передачу нервных импульсов в головном мозге. В результате этого был сделан вывод, что мононатриевая соль глутаминовой кислоты за счёт способности возбуждения нервных импульсов, которые поступают в головной мозг, может вызывать непроизвольное привыкание к ней.