

Patrycja Bucior, Aleksandra Pietraszek. **Substancje konserwujące i ich wpływ na wątrobę.** I Liceum Ogólnokształcące w Zespole Szkół im. I.J Paderewskiego w Knurowie. Opiekun pracy: mgr Iwona Lewandowska-Knopp

### **STRESZCZENIE**

W dzisiejszych czasach substancje konserwujące są wszechobecne – napoje, wędliny, chrupiące przekąski. Każdego dnia dostarczamy do naszych organizmów wiele szkodliwych konserwantów, które powodują czasem nawet poważne zmiany w naszych organach czy nawet całym organizmie. Konserwanty dodawane do żywności poprawiają walory smakowe, wygląd zewnętrzny produktu, ale także przedłużają świeżość i czas ich przechowywania. Nie możemy jednak zapominać, że istnieją również naturalne - nie wyrządzające szkód, substancje zapewniające świeżość i trwałość produktów. W naszej pracy skupiliśmy się na przeprowadzeniu pewnego doświadczenia. Z racji tego, że wątroba w organizmie pełni bardzo ważną funkcję jaką jest neutralizacja toksycznych substancji postanowiliśmy sprawdzić jak w przeciągu 48h zmieni się zabarwienie wątroby pod wpływem substancji zawierających konserwanty. W efekcie dostałyśmy cztery różne zabarwienia wątroby w czterech różnych substancjach. Mimo zdolności do regeneracji, nie możemy wątroby zbyt obciążać, wszystko ma swoje granice. Na przykładzie tych czterech wybranych przez nas konserwantów chcielibyśmy pokazać, jak nadużywanie tych substancji wpływa na wątrobę.

Wybrane substancje:

- \* Benzoesan sodu
- \* Glutaminian sodu
- \* Aspartam
- \* Salicylany

Zainteresowałyśmy się tym tematem ze względu na ilość konserwantów zawartych w produktach, które spożywamy na co dzień.