**Для вчителів хімії міста проведено теоретичний семінар на тему**  «Хімія харчових добавок: регулятори органолептичних властивостей продуктів харчування; Магія кераміки від давнини у майбутнє»

**Детальніше…**

**8.12.2016 р.** **в Державному хіміко-технологічному університеті** в приміщені Вченої ради проведено теоретичний семінар для вчителів хімії з тем:

- Хімія харчових добавок: регулятори органолептичних властивостей продуктів харчування - проф. д.х.н. Ніколенко Микола Васильович

- Магія кераміки від давнини у майбутнє - доц. к.т.н. Хоменко Олена Сергіївна

На семінарі йшлося про те, що харчові добавки та здоров’я людини — поняття, які сьогодні починають пов’язувати все частіше. У цьому напрямку проводиться безліч досліджень, в результаті яких виявляється чимало нових фактів. Багато сучасних вчених вважають, що зменшення споживання природних продуктів та збільшення в раціоні штучних добавок є однією з основних причин захворюваності на рак, астму, ожиріння, діабет та навіть депресію.

Також вчителі мали змогу познайомитись з гончарством – одним з найдавніших занять людства. Привабливість та необхідність керамічних виробів зробили їх одним із найпопулярніших видів мистецтва.