

ADITIVI

Pregled iz literature, priredio Slobodan M. Janković

ADITIVES

Review from publications, prepared by Slobodan M. Janković

DEFINICIJA

U najširem značenju aditiv je svaka supstanca koja se dodaje hrani. Prema zakonskim propisima, reč je o "svakoj supstanci koja je namenjena da (direktno ili indirektno) postane sastojak hrane ili na neki drugi način utiče na njene osobine". Definicija uključuje svaku supstancu koja se koristi u proizvodnji, preradi, pakovanju, transportu ili skladištenju namirnica.

PODELA

U direktne aditive spadaju supstance koje se namerno dodaju nekoj vrsti hrane, kako bi se postigao određeni cilj. Npr. niskokalorijski zaslađivač aspartam, koji se dodaje pudinzima, jogurtu, napicima, žvakaćim gumama itd., spada u direktne aditive. Mnogi direktni aditivi su naznačeni na etiketi proizvoda.

Indirektni aditivi su supstance koje se mogu naći u hrani u tragovima, a posledica su pakovanja, skladištenja ili rukovanja namirnicama. Npr. neznatne količine ambalažne supstance mogu dospeti u hranu tokom stajanja u skladištu. Zato je potrebno da proizvođači ambalaže koja dolazi u dodir sa hranom koriste samo provereno neškodljive materijale.

SVRHA

Postoji pet osnovnih razloga za primenu aditiva:

- Daju postojanost hrani. Emulgatori omogućavaju dobro sjedinjavanje i sprečavaju izdvajanje sastojaka. Stabilizatori i gustini daju glatku i homogenu strukturu.

Poboljšavaju ili održavaju nutritivnu vrednost. Vitamini i minerali se dodaju namirnicama koje se najviše koriste, kao što su mleko, brašno, žitarice i margarin, kako bi se nadoknadili gubici nastali tokom proizvodnje ili kako bi se obezbedio dovoljan unos ovih supstanci pri dijetalnoj ishrani.

- Omogućavaju namirnicama da očuvaju ukus i hranljivost. Konzervansi usporavaju kvarenje hrane izazvano plesnima, vazduhom, bakterijama, gljivicama i kvasnicama. Bakterijska kontaminacija može uzrokovati trovanje hranom, pa i smrtonosni botulizam. Antioksidansi su konzervansi koji sprečavaju promene na mastima i užeglost peciva, kao i pogoršanje ukusa. Takođe sprečavaju da sveže voće (jabuke npr.) potamni kad se posle sečenja izloži vazduhu.
- Omogućavaju narastanje ili kontrolišu kiselost/baznost. Sredstva za narastanje koja pri visokim temperaturama oslobađaju kiseline mogu reagovati sa praškom za pecivo i omogućiti kolačima, hlebu i drugom pecivu da u toku pečenja naraste. Drugi aditivi menjaju aciditet (alkalitet) i tako doprinose boljem mirisu, ukusu i boji namirnica.
- Poboljšavaju aromu i daju željenu boju. Postoje brojne prirodne i veštačke supstance koje hranu mogu učiniti ukusnijom. Boje, takođe, poboljšavaju izgled hrane i čine da ona izgleda primamljivo.

BOJE (E 100 - E 181)

OZNAKA	NAZIV	NEŽELJENA DEJSTVA	STATUS / PREPORUKA
E 100	Curcumin, Turmeric (žutonarandžasta boja)	nisu registrovana	koristi se*
E 101	Riboflavin, (Vitamin B2) (žuta boja)	nisu registrovana	koristi se*
E 102	Tartrazine, FD&C Yellow 5 (žuta boja)	alergijske reakcije	koristi se* treba ga izbegavati
E 103	Chrysoline Resorcinol (žuta boja)	Škodljiv	nije dozvoljen u EU, ne koristi se u SAD i Australiji
E 104	Quinoline Yellow (žuta boja)	postoji sumnja da je škodljiv	nije dozvoljen u Australiji, ne koristi se u SAD
E 105	Fast Yellow AB (žuta boja)	ozbiljnije alergijske reakcije	nije dozvoljen u EU, ne koristi se u SAD i Australiji
E 107	Yellow 2G (žuta boja)	alergijske reakcije	nije dozvoljen u EU, ne koristi se u SAD
E 110	Sunset Yellow FCF, Orange Yellow S, FD&C Yellow 6 (narandžasta boja)	ozbiljnije alergijske reakcije, hiperaktivnost; postoji sumnja da je kancerogen	nije dozvoljen u Norveškoj; treba ga izbegavati

