

Пищевые добавки


Пищевые добавки - природные или искусственные вещества и их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях придания пищевым продуктам определенных свойств и (или) сохранения качества пищевых продуктов.

Применение пищевых добавок допустимо только в том случае, если они даже при длительном потреблении в составе продукта не угрожают здоровью человека, и при условии, если определенные технологические задачи не могут быть решены иным путем.

Обычно пищевые добавки разделяют на несколько

групп:

- вещества, улучшающие внешний вид пищевых продуктов (красители, стабилизаторы окраски, отбеливатели);
- вещества, регулирующие вкус продукта (ароматизаторы, вкусовые добавки, подслащивающие вещества, кислоты и регуляторы кислотности);
- вещества, регулирующие консистенцию и формирующие текстуру (загустители, гелеобразователи, стабилизаторы, эмульгаторы и др.);
- вещества, повышающие сохранность продуктов питания и увеличивающие сроки хранения (консерванты, антиоксиданты и др.).

 К пищевым добавкам не относят витамины, микроэлементы, аминокислоты и др. (соединения, повышающие пищевую ценность продуктов питания и причисляемые к группе биологически активных веществ).

Число пищевых добавок, применяемых в производстве пищевых продуктов в разных странах, достигает сегодня 500 наименований (не считая комбинированных добавок, индивидуальных душистых веществ, ароматизаторов).



для гармонизации их использования разработана рациональная система цифровой кодификации пищевых добавок с литерой «Е».

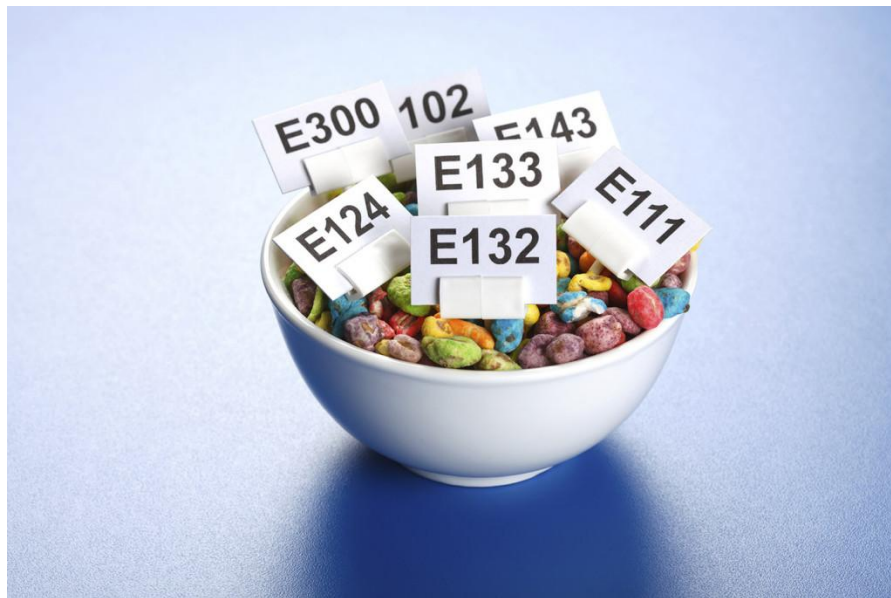
Индекс Е специалисты отождествляют как со словом Европа, так и с аббревиатурами ЕС/ЕУ, которые в русском языке тоже начинаются с буквы Е, а также со словами *edible*, что в переводе на русский (соответственно с немецкого и английского) означает «съедобный». Индекс Е в сочетании с трех- или четырехзначным номером - синоним и часть сложного наименования конкретного химического вещества, являющегося пищевой добавкой.



Присвоение конкретному веществу статуса пищевой добавки и идентификационного номера с индексом «Е» имеет четкое толкование, подразумевающее, что:

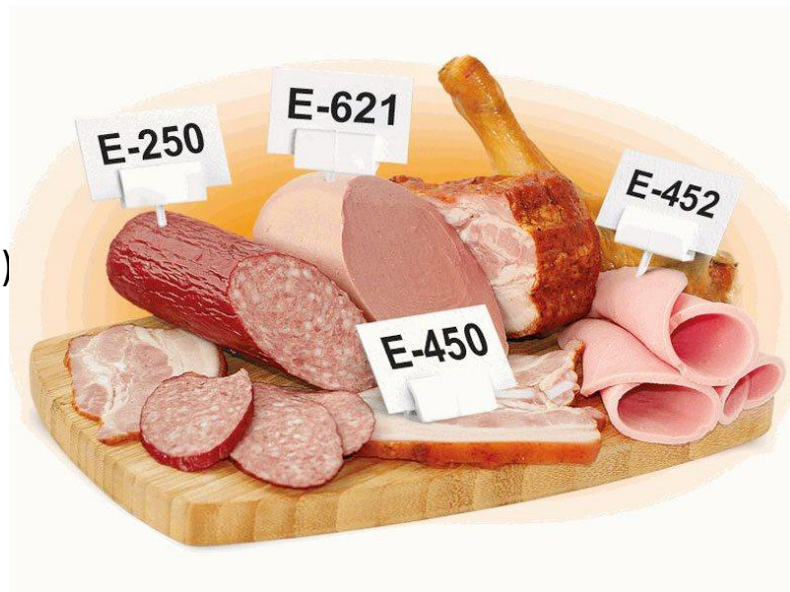
- данное конкретное вещество проверено на безопасность;
- вещество может быть применено в рамках его установленной безопасности и технологической необходимости при условии, что применение этого вещества не введет потребителя в заблуждение относительно типа и состава пищевого продукта, в который оно внесено;
- для данного вещества установлены критерии чистоты, необходимые для достижения определенного уровня качества продуктов питания.

Наличие пищевой добавки в продукте должно указываться на этикетке, при этом она может обозначаться как индивидуальное вещество или как представитель конкретного функционального класса в сочетании с кодом Е. Например: бензоат натрия или консервант Е211.



Согласно предложенной системе цифровой кодификации пищевых добавок, их классификация, в соответствии с назначением, выглядит следующим образом (основные группы):

- E100-E182-красители;
- E200 и далее — консерванты;
- E300 и далее — антиокислители (антиоксиданты)
- E400 и далее — стабилизаторы консистенции;
- E450 и далее, E1000 — эмульгаторы;
- E300 и далее — регуляторы кислотности, разрыхлители;
- E600 и далее — усилители вкуса и аромата;
- E700-E800 — запасные индексы для другой возможной информации;
- E900 и далее — глазирующие агенты, улучшители хлеба.



Основной группой веществ, определяющих внешний вид продуктов питания, являются пищевые красители.

Для окраски пищевых продуктов используют натуральные (природные) или синтетические (органические и неорганические) красители.



Натуральные красители — это красящие вещества, содержащиеся в растительных и животных источниках. Сырьем для получения натуральных пищевых красителей являются различные части дикорастущих и культурных растений, отходы их переработки на винодельческих, сокодобывающих и консервных заводах, кроме этого, некоторые из них получают химическим или микробиологическим синтезом.



Синтетические красители - это органические соединения, не встречающиеся в природе, то есть искусственные. В отличие от натуральных красителей они не обладают биологической активностью и не содержат ни вкусовых веществ, ни витаминов.



Минеральные (неорганические) красители - неорганические соединения, полученные либо непосредственно из минералов, либо – искусственно, в результате химических процессов. В качестве красителей применяют минеральные пигменты и металлы.



Спасибо за внимание!