

Adalékanyagok



Tanultunk az adalékanyagok szerepéről, a hatásukat, tulajdonságaikat jelző E-számok rendszeréről.

AZ E/INS szám önmagában nem utal megbízhatóan az alkalmazási területre. Ennek főként az az oka, hogy az adalékanyagok száma igen gyorsan nő, ezeknek az újabb vegyületeknek már nincs helye a táblázatban közölt rendszerben, ezért a rendszerbe nem tartozók nagyobb számot kapnak.

Másrészt az alkalmazott vegyületek nem csupán egy feladat ellátására alkalmasak, viszont csak egy E-számot kaphatnak.

Szerte a világon korlátozzák az adalékanyagok alkalmazását, igyekeznek a mesterségesen előállított anyagokat természetes adalékokkal kiváltani. Azt, hogy adott országban melyiket engedélyezik, rendeletek döntenek el. Eddig 2176 adalékanyag ismert. A fogyasztók egészségének érdekében számos biztonságot növelő módszert alkalmaznak. Az első, hogy a bevezetést tíz évnél is hosszabb tudományos vizsgálat előzi meg. Második módszer, hogy alkalmazhatóságuk megengedett mennyiségét korlátozzák, kifejezésükre az ADI érték szolgál.

Az élelmiszerek csomagolásán is feltüntetett E-, illetve INS-számok általában felvilágosítást adnak az adalék alkalmazási területére. A adalékanyagok csoportosítása a Magyar Élelmiszerkönyv alapján a következő:

- *Tartósítószer*: a mikroorganizmusok okozta romlás megakadályozásával meghosszabbítják az élelmiszerek eltarthatóságát.
- *Antioxidánsok*: az oxidáció okozta romlás – pl. zsírok avasodása – megakadályozásával meghosszabbítják az élelmiszerek eltarthatóságát.

- *Hordozóanyagok*: saját technológiai hatás nélküli anyagok, amelyeket más adalékanyag oldására, hígítására, diszpergálására használnak, hogy elősegítsék annak hatását.
- *Étkezési savak*: savanyú ízt adnak és növelik az eltarthatóságot.
- *Savanyúságot szabályozó anyagok*: megváltoztatják az élelmiszer savasságát.
- *Csomósodást és lesülést gátló anyagok*: csökkentik az élelmiszer önálló részeinek egymáshoz tapadását.
- *Habzásgátlók*: megakadályozzák, vagy csökkentik a habzást.
- *Tömegnövelő szerek*: úgy növelik az élelmiszer tömegét, hogy nem befolyásolják energiatartalmát.
- *Emulgeálószer*: lehetővé teszik a nem keveredő fázisokból álló anyagok homogén szerkezetének kialakítását.
- *Emulgeálósók (ömlasztósók)*: a sajtban lévő fehérjéket gél szerkezetűvé alakítják.
- *Szilárdító anyagok*: a gyümölcsök, zöldségek szöveteit keménnyé teszik.
- *Ízfokozók*: fokozzák az élelmiszer ízét, zamatát.
- *Habosítószer*: lehetővé teszik egy gázfázis homogén diszperzióját egy folyékony vagy szilárd fázisban.
- *Zselésítőanyagok*: gélképzéssel alakítják ki az élelmiszer szerkezetét.
- *Fényezőanyagok*: az élelmiszer külső rétegén védőbevonatot képeznek és csillogóvá teszik.
- *Nedvesítőszer*: megvédi az élelmiszert a kiszáradástól akkor is, ha viszonylag száraz légkörben tárolják.
- *Módosított keményítők*: a keményítő egy vagy több kémiai kezelésével nyert anyagok.



- *Csomagológázok*: az élelmiszer betöltése előtt, alatt vagy után vezetik be az élelmiszer csomagolóeszközeibe.
- *Hajtógázok*: kiszorítják a levegőt a csomagolóeszközből.
- *Térfogatnövelő* (lazító) *szerek*: gáz képződésével növelik a tészták térfogatát.
- *Kelátképző anyagok*: fémionokkal kémiai komplex vegyületeket képeznek.
- *Stabilizátorok*: lehetővé teszik az élelmiszer állapotának megőrzését.
- *Sűrítőanyagok*: növelik az élelmiszer viszkozitását.
- *Lisztkezelő-javító szerek*: javítják a sütési tulajdonságokat.
- *Természetazonos szín-, illat-, aromaanyagok*: vagy természetes eredetű nyersanyagból különítik el, vagy szintetikus úton állítják elő; kémiaailag azonosak az élelmiszerben meglévő szín-, illat-, aromaanyagokkal.

A felsoroltakon túl alkalmaznak még számos természetes és mesterséges eredetű szín-, szag- és aromaanyagot is.