

Dělení potravinářských aditiv podle funkce ve výrobku

Pro účely značení se jednotlivá aditiva podle svých technologických funkcí zařazují do příslušných funkčních skupin. Jedno aditivum může v potravině zastávat více technologických funkcí a je na výrobcí, do které funkční skupiny na seznamu přísad příslušné aditivum zařadí. Např. oxid siřičitý může působit v potravině jako konzervační prostředek nebo jako antioxidant, a lze proto uvádět na seznamu přísad jako „konzervant 220“ nebo „antioxidant 220“.

Tabulka 1: Přehled funkčních skupin potravinářských aditiv a jejich popis

<i>Funkční skupina (pro účely značení)</i>	<i>Popis</i>
1. Antioxidanty	Prodlužují údržnost potravin a chrání je proti zkáze způsobené oxidací, jejímiž projevy jsou např. žluknutí tuků a barevné změny potraviny.
2. Balicí plyny	Plyny jiné než vzduch, které se zavádějí do obalu před, během nebo po plnění potraviny do obalu.
3. Barviva	Udělují potravině barvu, kterou by bez jejich použití neměla, nebo obnovují barvu, která byla během technologického procesu poškozena nebo zeslabena.
4. Emulgátory	Vytvářejí nebo udržují stejnorodou směs dvou nebo více nemísitelných kapalných fází v potravině.
5. Konzervanty	Prodlužují údržnost potravin a chrání je proti zkáze způsobené činností mikroorganismů.
6. Kyseliny	Zvyšují kyselost potraviny nebo jí udělují kyselou chuť.
7. Kypřicí látky	Látky nebo směsi látek, které vytvářejí plyny, a tak zvyšují objem těsta.
8. Látky zlepšující mouku	Látky jiné než emulgátory, které se přidávají se k mouce nebo do těsta za účelem zlepšení pekařské kvality.
9. Látky zvýrazňující chuť a vůni	Zvýrazňují již existující chuť nebo vůni potraviny.
10. Lešticí látky	Po nanesení na vnější povrch udělují potravině lesklý vzhled nebo vytvářejí ochranný povlak. Povlaky, které jsou jedlé nebo které jsou snadno odstranitelné, se nepovažují za lešticí látky.
11. Modifikované škroby	Získávají se chemickým zpracováním jedlých škrobů v nativním stavu nebo škrobů předtím pozměněných fyzikálními nebo enzymovými postupy nebo pozměněných působením kyselin, zásad nebo bělicích činidel.
12. Nosiče a rozpouštědla	Užívají se k rozpouštění, ředění, disperzi (rozptylování) a jiné fyzikální úpravě přídatné látky, potravního doplňku a arómatu, aniž přitom mění jejich technologickou funkci nebo mají vlastní technologický efekt. Jejich užití usnadňuje manipulaci, aplikaci nebo použití přídatné látky.
13. Odpečňovače	Zabraňují vytváření pěny nebo snižují pění.
14. Pěnotvorné látky	Umožňují vytváření stejnorodé disperze plynné fáze v kapalně nebo tuhé potravině.

15. Plnidla	Přispívají k objemu potraviny bez významného zvýšení její energetické hodnoty.
16. Propelanty	Plyny jiné než vzduch, které vytlačují potravinu z obalu.
17. Protispékavé látky	Snižují tendenci jednotlivých částic potraviny ulpívat vzájemně na sobě.
18. Regulátory kyselosti	Mění nebo udržují kyselost nebo zásaditost potraviny.
19. Sekvestranty	Vytvářejí chemické komplexy s ionty kovů.
20. Sladidla	Udělují potravinám sladkou chuť a nahrazují přírodní sladidla a med.
21. Stabilizátory	Umožňují udržovat fyzikálně-chemické vlastnosti potraviny. Patří sem látky, které umožňují udržování homogenní disperze dvou nebo více nemísitelných látek v potravine. Patří sem i látky, které stabilizují, udržují nebo posilují existující zbarvení potraviny a látky, které zvyšují vazebnou kapacitu potraviny včetně tvorby příčných vazeb mezi bílkovinami (zasítování), jež umožňuje spojení jednotlivých složek potraviny do konečné potraviny.
22. Tavicí soli	Mění vlastnosti bílkovin při výrobě tavených sýrů, aby se zamezilo oddělení tuku.
23. Zahušťovadla	Zvyšují viskozitu potraviny.
24. Zpevňující látky	Vytvářejí nebo udržují pevnost a křehkost tkáně ovoce a zeleniny nebo reakcí s želírujícími látkami ztužují gely.
25. Zvlhčující látky	Chrání potravinu před vysycháním tím, že působí proti účinkům vzduchu s nízkou relativní vlhkostí. Patří sem i látky, které podporují rozpouštění práškových potravin ve vodném prostředí.
26. Želírující látky	Udělují potravině texturu tím, že vytvářejí gel.