

## Historie používání potravinářských aditiv

Potravinářská aditiva (přidatné látky) nejsou novým vynálezem. Již před naším letopočtem se pomocí nejrůznějších sloučenin uchovávaly potraviny od jedné sklizně do další. Také vzhledu a chuti potravin se věnovala patřičná pozornost. Egypťané používali barviva a ochucující látky, zatímco Římané ledek (dusičnan), koření a barviva. Některé z těchto látek, které se dnes nazývají aditiva (přidatné látky), byly poměrně drahé a mohli si je dovolit pouze bohatí.

V první polovině 20. století byla objevena řada nových sloučenin, které plnily funkce potravinářských aditiv, přičemž jejich cena již byla relativně nízká. Příkladem těchto prvních, cíleně vyvíjených aditiv, jsou barviva přidávaná do sýrů, emulgátory do margarínů, pekařský prášek do směsí na pečivo a želírující prostředky do džemů.

Během 20. století se změnil charakter potravin. Potravinářské suroviny, dříve konzumované spíše v původním stavu, se začaly podstatně více opracovávat, vznikla potřeba potraviny déle uchovávat. Původně se jednalo o odezvu na industrializaci a potřebu dodávat potraviny velkému počtu osob žijících ve městech. Později si spotřebitelé přivykli na široký výběr potravin během celého roku, bez omezení sezónními vlivy nebo regionální dostupností.

Změna životního stylu a četné aktivity mimo domov vedly k tomu, že jsou dnes lidé ochotni trávit v kuchyni nad přípravou pokrmů stále méně času. Zvyšuje se zájem o potraviny k okamžité konzumaci (ready-to-eat) a o potraviny, které umožňují přípravu pokrmu ve velmi krátkém čase (tzv. pohotovité potraviny). Proces výroby a skladování takovýchto potravin vyžaduje přídavek různých chemických látek (buď přírodních, nebo uměle vyrobených), které zajišťují jejich bezpečnost (ve smyslu mikrobiologické nezávadnosti) a zachování jejich výživové hodnoty. Prostřednictvím potravinářských aditiv lze dosáhnout také vyšší chutnosti a atraktivity potravin pro spotřebitele.

Značný pokrok se udělal v oblasti zdraví a výživy. Do popředí zájmu se dostaly potraviny se zvýšeným fyziologickým účinkem, často označované jako tzv. funkční potraviny. Jde např. o potraviny se sníženým obsahem tuku nebo cukru, obohacené o vitaminy, minerální látky nebo jiné speciální složky s prospěchem pro zdraví. Výroba těchto potravin by bez použití aditiv nebyla možná. Ve skutečnosti by řada potravin, se kterými se setkáváme v obchodní síti, nemohla bez použití potravinářských aditiv vůbec existovat. Musí být samozřejmě zajištěna

bezpečnost chemických látek přidávaných záměrně do potravin a jejich kontrolované používání, aby se zamezilo případným nežádoucím vlivům na lidské zdraví.