

Zdroje potravinářských aditiv

Potravinářská aditiva se získávají z různých zdrojů. Podle původu se rozlišují:

a) aditiva přírodního původu, např.:

- zahušťovadla ze semen (karubin), ovoce (pektin) a mořských řas (agar),
- barviva ze semen (bixin), ovoce (anthokyany) a zeleniny (karoteny),
- okyselovadla z ovoce (kyselina vinná);

b) aditiva identická s přírodními (vyráběná synteticky nebo pomocí mikroorganismů), např.:

- antioxidanty (kyselina askorbová, tokoferoly),
- barviva (karoteny),
- okyselovadla (kyselina citrónová);

c) aditiva získávaná modifikací přírodních látek, např.:

- emulgátory (z jedlých olejů a organických kyselin),
- zahušťovadla (modifikované škroby, modifikovaná celulóza),
- sladidla (sorbitol a maltitol);

d) aditiva vyráběná synteticky, např.:

- antioxidanty (BHA, BHT),
- barviva (tartrazin, indigotin, chinolinová žlut'),
- sladidla (sacharin).

Původ přídatné látky nelze z etikety výrobku, do kterého byla příslušná přídatná látka přidána, zjistit.