



Potravinářská aditiva

Co jsou potravinářská aditiva („Éčka“) a proč se přidávají do potravin a nápojů?

Aditiva jsou **přidatné látky**, které se dávají do pokrmů za účelem zajištění bezpečných, výživově hodnotných potravin, ke zlepšení vzhledu, chuti nebo trvanlivosti. **Nemusíme se jich obávat, každá látka prochází důkladným testováním**, některé mají i příznivý dopad, např. určité přidávané vitaminy (**dohled v EU** – Evropský úřad pro bezpečnost potravin, **v ČR** – Ministerstvo zdravotnictví a Státní zdravotní ústav (SZÚ)).

„Éčka“ jsou velmi potřebná, umožňují výrobu rozmanitých druhů potravin s vlastnostmi, které spotřebitelé často požadují.

Podle původu jsou **potravinářská aditiva** dělena na **přírodní, přírodně identická** (chemickým složením shodná s přírodními) a **syntetická** (šitá na míru pro určité účely).

Přidatné látky jsou uvedeny ve vyhlášce Ministerstva zdravotnictví č. **52/2002 Sb.** a jsou **rozděleny** do skupin:

- **Antioxidanty (E 300 – 321)** zabráňují oxidaci, čímž prodlužují trvanlivost tuků a olejů, jiné (kyselina citronová, E 330), působí proti změnám barvy, např. v ovoci či výrobcích z masa.
- **Balící plyny (E 290, 938, 939, 941 a E 948)** se zavádějí do obalu před, během nebo po plnění potraviny.
- **Barviva (E 100 – E 182)** udělují nebo obnovují barvu potravin, jsou přírodní (např. karoten nebo karamel) a syntetická. Některá jsou rozpustná ve vodě a účinkují po rozpuštění.
- **Emulgátory (E 470 – 495, E 432 – 436, E 442)** vytvářejí nebo udržují stejnorodou směs dvou nebo více nemísitelných fází, např. v mražených krémech (voda a olej), nebo usnadňují výrobu pekařských výrobků.
- **Konzervanty (E 200 – E 290)** prodlužují údržnost potravin a chrání je proti zkáze způsobené činností mikroorganismů.
- **Modifikované škroby (E 1400 – 1450)** vznikají během reakcí rostlinných škrobů s různými sloučeninami a používají se jako zahušťovadla.
- Použitím **náhradních sladidel (E 420 – 959)** je úmyslně snižován či vynecháván přírůstek cukru.

- **Regulátory kyselosti (E 260 – 263, E 296 – 400, E 524 – 529)** mění nebo udržují kyselost či zásaditost potravin.
- **Nosiče (E 425, 459, 468) a rozpouštědla (E 1201)**: užívají se k rozpouštění, ředění, disperzi – rozptylování) a jiné fyzikální úpravě. Jejich použití usnadňuje manipulaci, aplikaci nebo použití přídatné látky.
- **Odpěňovače (E 900 a 6000)** zabráňují vytváření pěny nebo snižují pění, **plnidla (E 516, 526, 578, 1200)** přispívají k objemu bez významného zvýšení energetické hodnoty potraviny, **propelanty (E 942 – 944)**, plyny jiné než vzduch, vytlačují potravinu z obalu.
- **Sekvestranty (E 330 – 337)** jsou látky, které jsou schopny vázat přítomné ionty kovů, a tím zabránit nežádoucím reakcím.
- **Stabilizátory (E 170, E 249 – 252, E 401 – 418, E 1103 – 1451)** umožňují udržovat fyzikálně-chemické vlastnosti potraviny, např. látky, které stabilizují, udržují nebo posilují její existující zbarvení.
- **Mezi aditiva patří další látky: k úpravě povrchu (E 901 – 914), zlepšující mouku (E 327, 516, 517, 529, 920, 927b), zvýrazňující chuť a vůni (E 621 – 640 a bez E: oktaacetylsacharóza), látky pěnotvorné (E 465, 999), protispékavé (E 170, 343, 421, 460) zpevňující, zvlhčující (E 967, 1518, 1520) a želírující (vytvářející gel, E 508). Kypřící látky (E 452, 503, 575) pomáhají při pečení.**
- Posledními dvěma skupinami **látek**, které patří do potravinářských **aditiv**, jsou **tavicí soli**, které mění vlastnosti bílkovin při výrobě tavených sýrů, aby se zamezilo oddělení tuku, **zahušťovadla (E 422, E 461 – 466, 1404, 1410, E 1412 – 1451)** která, už podle názvu, mají za úkol pokrm (nebo nápoj) zahustit, neboli zvýšit jeho viskozitu.

Kde získat spolehlivé informace o potravinářských aditivech:

- ICBP: <http://www.bezpecnostpotravin.cz> (Informační centrum bezpečnosti potravin ÚZPI)
- SZÚ: <http://www.chpr.szu.cz> (informace Vědeckého výboru pro potraviny fungujícího v rámci Centra hygieny potravinových řetězců Státního zdravotního ústavu)

Webové stránky v angličtině:

- JECFA: http://apps3.fao.org/jecfa/additive_specs/foodad-q.jsp (databáze potravinářských aditiv, podrobné specifikace jednotlivých aditiv)
- EFSA-AFC: http://www.efsa.eu.int/science/afc/afc_opinions/cadintex_en.html (stanoviska k bezpečnosti potravinářských aditiv)



ÚZPI – Informační centrum bezpečnosti potravin, Slezská 7, 120 56 Praha 2, tel.: 227 010 111, fax: 227 010 119,
e-mail: uzpi@uzpi.cz, www.uzpi.cz, www.agronavigator.cz, www.bezpecnostpotravin.cz
INFOPULT – tel.: 227 010 227, 227 010 270, e-mail: info@uzpi.cz