

Povolené pomocné látky používané (nejen) v masné výrobě (aditiva neboli „Éčka“)

Polyfosfáty (E 452)

(Těž taky Polyfosforečnany)

Přidávají se do masných výrobků a ryb, mají schopnost vázat a udržovat v nich vodu.

Toho např. zneužívají někteří výrobci při tzv. křehčení masa či glazování ryb, kdy vpravují do výrobku více vody, než je technologicky nezbytné, ale též výrobci šunek, salámů, párků a dalších masných výrobků, ve kterých je maso nahrazeno náhražkami. Polyfosfáty se též používají jako tavicí soli v tavených sýrech a dalších výrobcích.

V malých dávkách je považována E 452 za bezpečnou látku. Vysoké dávky však mohou způsobit odvápnění kostí.

Kyselina askorbová (E 300)

Kyselina askorbová je antioxidant.

Jedná se o vitamín C.

Jako aditivum do potravin se získává z hroznového cukru nebo extrakcí z ovoce.

Vitamín C je esenciální látkou pro lidský organismus. nevýhoda – snižuje pH =nižší vaznost

Kyselina sorbová (E 200)

Jejím hlavním úkolem v potravinách je zabraňovat rozvoji plísní, kvasinek a bakterií.

U člověka nemá skoro žádný vliv. Ale u citlivých osob však může vyvolat alergické reakce na kůži (např. kopřivku)

Glutamát sodný (E 621)

V potravinářském průmyslu je glutaman sodný nejvíce používaným dochucovadlem = látkou zvýrazňující chuť a vůni. Je hojně používán i v asijské kuchyni.

Dodává potravinám výraznou masovou chuť. Používá se hojně v mnoha kořenících směsích, sójových omáčkách,

Nejčastěji se uvádí bolesti hlavy, trávicí potíže, zvracení. Tyto příznaky bývají označovány souhrnným názvem "syndrom čínských restaurací".

Glutamanu nejen sodnému, ale i (E622) , (E 623), (E624), (E625) by se měly vyhýbat těhotné a kojící ženy, děti, staří lidé.

Emulgátory tuků (E 471)

Jde o nejčastěji používané stabilizátory a emulgátory – nacházejí se v pekařských výrobcích, cukrovinkách, majonézách, sušeném mléku, práškové smetaně, čokoládě, žvýkačkách, masových pomazánkách,....

Nemají žádné zásadní negativní účinky a lze je považovat za přirozenou součást potravy.

Karagenany (E 407)

Vyskytuje se v červených mořských řasách. Používá se jako stabilizátor, zahušťovadlo, želírující látka a emulgátor.

Karagenan je hojně využívanou látkou v potravinářství. Stabilizuje mléčné výrobky; např. do čokoládového mléka je přidáván z důvodu, aby se čokoláda neoddělila.

Při běžných dávkách používaných v potravinách nejsou známy nežádoucí účinky, je považován za bezpečnou látku.

Algináty

E401 - Alginát sodný

Stabilizátor - Jsou látky udržující fyzikálně-chemické vlastnosti potravin

Zahušťovadlo - Jsou látky, které zvyšují viskozitu potravin

Želírující látka - Jsou látky, které udělují potravině texturu vytvářením gelu

Používá se jako zahušťovadlo, emulgátor, stabilizátor a želírující látka do zmrzlin, mražených dezertů, jogurtů, polev, džemů, do krémů, majonéz, nízkotučných dresinků a k potírání koláčů a dalších sladkých pekařských výrobků.

Při běžných dávkách nejsou u látky známy nežádoucí účinky, je tedy považována za bezpečnou látku