národní
úložiště
šedé
literatury

Přídatné látky v potravinách, ano či ne?

Šolcová, Olga
2017

Dostupný z http://www.nusl.cz/ntk/nusl-371488

Dílo je chráněno podle autorského zákona č. 121/2000 Sb.

Tento dokument byl stažen z Národního úložiště šedé literatury (NUŠL).

Datum stažení: 08.05.2024

Další dokumenty můžete najít prostřednictvím vyhledávacího rozhraní nusl.cz .

Přídatné látky v potravinách, ano či ne?

O. Šolcová, M. Matějková, Y. Maléterová, J Hanika, F. Kaštánek

Ústav chemických procesů AV ČR, v. v. i., Rozvojová 135, 165 02 Praha 6, Tel.: 220 390 179, E-mail: solcova@icpf.cas cz

Potravinářský průmysl dnes patří mezi nejlépe prosperující světová odvětví. Potraviny se vyrábí ve velkém množství, jsou přepravovány na dlouhé vzdálenosti a jsou i dlouhodobě skladovány. To vyvolává potřebu zabezpečit nejen jejich dlouhodobou trvanlivost, ale také jejich vzhled, aroma i další vlastnosti, které jsou pro zákazníka atraktivní. K tomu slouží celá skupina látek různé chemické povahy, jíž se obecně říká látky přídatné, neboli „éčka".
„Éčko" je označení potravinářského aditiva, které se do pokrmů přidává za účelem docílení lepší chutě, vůně, vzhledu, či konzistence, ale hlavně k zajištění jejich zdravotní nezávadnosti, nebo je schopno příznivě ovlivňovat vlastnosti potravin při výrobě, úpravě, balení, přepravě nebo skladování. Všechna aditiva jsou značena pomocí E-kódu, tzn. písmene „E" a číselného kódu, což umožňuje jejich identifikaci na území EU. V žádném případě se „éčka" nesmí používat za účelem maskování vad či nežádoucího zbarvení potravin.
Potravinářská aditiva nejsou moderním výdobytkem současnosti, ale používala se již ve starověku, nicméně velký rozmach nastal od první poloviny 20. století, kdy byla objevena řada nových látek plnících různé funkce v potravinách, jejichž cena byla nízká. Příkladem těchto cíleně vyvíjených přídatných látek mohou být barviva přidávaná do sýrů, emulgátory do margarínů, kypřidla do směsí na pečivo, nebo želírující prostředky do džemů. Během 20. století se změnil sortiment potravin, což byla nutná odezva na industrializaci a urbanizaci. Šlo o potřebu dodávat potraviny velkému počtu obyvatel a s tím spojenou nutnost jejich delší trvanlivosti. Později byl vyvinut tlak také na lepší senzorické vlastnosti a omezení sezónnosti potravin. V dnešní době si bez širokého výběru potravin během celého roku jídelníček, který překonává hranice států i kontinentů, nelze představit. Rychlý životní styl opět mění charakter potravin. Objevuje se stále více polotovarů, které umožňují přípravu pokrmu ve velmi krátkém čase. Proces výroby, transportu a skladování takovýchto potravin nezbytně vyžaduje přídavky různých látek, které zajišťují mikrobiologickou nezávadnost potravin. Obrovského pokroku bylo dosaženo v oblasti tzv. funkčních potravin (potravin se zvýšeným fyziologickým účinkem). Například potravin se sníženým obsahem cukru nebo tuku, či potravin obohacených o vitamíny i minerální látky, jejichž výroba bez použití přídatných látek by nebyla možná. Důležitým úkolem přídatných látek je zabránění otravám jídlem, které jsou nejčastěji způsobeny bakteriemi či plísněmi, vlivem nedostatečné tepelné úpravy potravin i špatným skladováním.
Podle původu jsou potravinářská aditiva dělena na přírodní – získávána z přírodních zdrojů (př: sójový lecitin, kurkumin získaný z kurkumy); na přírodně identická - synteticky vyrobená, ale chemickým složením shodná s přírodními (př. lecitin uměle vyrobený) a syntetická – uměle vyrobená pro určité účely. Mezi potravinářská aditiva naopak nepatří složky potravin jako sůl, ocet, droždí, koření apod., které jsou samy o sobě potravinami. Všechny přídatné látky jsou rozděleny do skupin, např. antioxidanty – omezují oxidaci, čímž prodlužují trvanlivost např. tuků a olejů, působí proti změnám barvy; barviva - tvoří nebo obnovují barvu potravin; emulgátory - zajišťují stabilitu emulzí, které jsou tvořeny směsí dvou nebo více nemísitelných složek; konzervanty - prodlužují trvanlivost potravin především tím, že je chrání proti působení mikroorganismů; náhradní sladidla.
Tato práce vznikla s finanční podporou Strategie AV21.