

ADITIVI

V PREHRANI

# ADITIVI

- NOSILCI ADITIVOV
- SNOVI, ki se uporabljajo za razredčenje aditivov ali omogočajo lažjo uporabo, vendar ne vplivajo na tehnološke lastnosti
- Dekstrin za 1-MCP

# ADITIVI

## ■ KISLINE

- Dodajajo se za korekcijo okusa istočasno pa tudi kot antioksidanti ali kot mediji za znižanje pH posredno za zaščito pred mikroorganizmi.
- Največkrat se dodaja kis, citronska kislina, vinska kislina, jabolčna, fumarna, mlečna,

# ADITIVI

## ■ REGULAROJI KISLOSTI

- Regulatorji kislosti se dodajajo za kontrolo kislosti in/ali alkalnosti
- Najbolj znan primer je kemijski razkis vina

# ADITIVI

## ■ SESTAVINE PROTI SKEPLJANJU

### – SESTAVINE PROTI SKEPLJANJU

preprečujejo skepljanje izdelkov kot je mleko v prahu ali kuhinska sol

– Najbolj znana spojina je natrijev aluminijev silikat

# ADITIVI

- ANTIPENILCI
- ANTIPENILCI SO SNOVI, ki preprečujejo penjenje
- Poli-dimetil siloksan

# ADITIVI

- ANTIOKSIDANTI

- ANTIOKSIDANTI so snovi, ki preprečujejo učinek kisika na hrano in delujejo pozitivno na zdravje

- Askorbinska kislina, tokoferoli, ekstrakti iz rastlin

# ADITIVI

- ADITIVI ZA POVEČANJE VOLUMNA
- so snovi, ki povečajo volumen, ne da bi se povečala energetska ali prehranska vrednost
- Škrob, inulin



# ADITIVI

- BARVILA
- BARVILA so snovi, ki nadomestijo izgubljena barvila med predelavo in/ali povečajo atraktivnost hrane

# ADITIVI

- SREDSTVA ZA POVEČANJE OBSTOJNOSTI BARVIL
- SREDSTVA ZA POVEČANJE OBSTOJNOSTI BARVIL so snovi, ki zaščitijo že prisotna barvila pred negativnimi spremembami

# ADITIVI

- EMULGATORJI
- EMULGATORJI so sredstva, ki omogočajo olju in vodi da obstaneta v emulziji, kot so majoneza, sladoled, homogenizirano mleko
- Jajčni rumenjaki, lecitin

# ADITIVI

- AROME
- AROME so naravne ali sintetične spojine, ki se dodajajo hrani za izboljšanje vonja in okusa
- Široka uporaba v živilski industriji in kozmetiki

# ADITIVI

- OJAČEVALCI VONJA IN OKUSA
- OJAČEVALCI VONJA IN OKUSA so snovi, ki ojačajo že obstoječ vonj in okus

# ADITIVI

- E620 [Glutamic acid](#) [Flavour enhancer] [possible reaction] [possibly GM]
- E621 [Monosodium glutamate](#) [Flavour enhancer] [possible reaction] [LGM]
- E622 [Monopotassium glutamate](#) [Flavour enhancer] [possible reaction] [possibly GM]
- E623 [Calcium diglutamate](#) [Flavour enhancer] [possible reaction] [possibly GM]
- E624 [Monoammonium glutamate](#) [Flavour enhancer] [possible reaction] [possibly GM]
- E625 [Magnesium diglutamate](#) [Flavour enhancer] [possible reaction] [possibly GM]
- E626 [Guanylic acid](#) [Flavour enhancer]
- E627 [Disodium guanylate](#), sodium guanylate [Flavour enhancer] [possibly of AO]
- E628 [Dipotassium guanylate](#) [Flavour enhancer]
- E629 [Calcium guanylate](#) [Flavour enhancer]
- E630 [Inosinic acid](#) [Flavour enhancer]
- E631 [Disodium inosinate](#) [Flavour enhancer] [possibly of AO]
- E632 [Dipotassium inosinate](#) [Flavour enhancer]
- E633 [Calcium inosinate](#) [Flavour enhancer]
- E634 [Calcium 5'-ribonucleotides](#) [Flavour enhancer]
- E635 [Disodium 5'-ribonucleotides](#) [Flavour enhancer] [possibly of AO]
- E636 [Maltol](#) [Flavour enhancer]
- E637 [Ethyl maltol](#) [Flavour enhancer]
- E640 [Glycine](#) and its [sodium salt](#) [Flavour enhancer] [possibly of AO]

# ADITIVI

- ADITIVI, KI SE DODAJAJO MOKI
- ADITIVI, KI SE DODAJAJO MOKI so snovi, ki izboljšajo barvo predvsem pa funkcionalne lastnosti pri peki
- Vplivajo na gluten

# ADITIVI

- HUMEKTANTI
- HUMEKTANTI so higroskopične snovi, ki vzdržujejo vodo v hrani
- Glicerin, sorbitol, ksilitol, propilen glikol, mlečna kislina



# ADITIVI

- POTISNI PLINI
- POTISNI PLINI so plini namenjeni za potiskanje hrane iz embalaže
- $N_2O$

# ADITIVI

- STABILIZATORJI, ZGOŠČEVALNA SREDSTVA, ŽELIRNA SREDSTVA
- So snovi, ki dajejo stabilno trdno strukturo (džem , marmelade, pudingi)
- Pektin, agar, karagenan, škrob ...

# ADITIVI

- SLADILA
- SLADILA so snovi naravne ali umetne za korekcijo okusa
- Nizkokalorična umetna sladila so primerna za sladkorne bolnike, ugodno delujejo tudi na zobe

# ADITIVI

- ZGOŠČEVALNA SREDSTVA
- ZGOŠČEVALNA SREDSTVA so snovi, ki povečajo viskoznost

# ADITIVI

- SREDSTVA ZA GLAZIRANJE
- SREDSTVA ZA GLAZIRANJE so snovi, ki dajo bleščečo površino
- Voski, stearinska kislina