

## **Rozdělení přídatných látek dle jejich technologické funkce**

### **Antioxidanty**

Antioxidanty jsou látky, které prodlužují údržnost potravin a chrání potraviny proti zkáze způsobené oxidací. Oxidace je reakce potravin s vzdušným kyslíkem. Vzdušný kyslík s potravinami vytváří řadu sloučenin. Projevem oxidace je např. žluknutí tuků, barevné změny potravin atp.

### **Barviva**

Barviva jsou látky, které udělují potravině barvu, kterou by sama o sobě neměla a nebo obnovují barvu, která byla poškozena nebo zeslabena během výrobního procesu. Potravina tak získá lákavější vzhled. Některé potraviny není povoleno dobarvovat. Patří k nim např. dětská výživa, med, ovocné šťávy a nektary. Pro máslo se mohou používat pouze karoteny.

### **Konzervanty**

Konzervanty jsou látky, které prodlužují údržnost potravin. Zamezují růstu mikroorganismů, které by mohly být pro lidský organismus škodlivé. Mezi nejznámější přírodní konzervanty patří např. kuchyňská sůl, ocet. Z uměle vyrobených konzervačních látek je nejznámější např. oxid siřičitý, kyselina sorbová, kyselina benzoová a jejich soli a estery. Oxid siřičitý může vyvolávat u citlivých osob alergické reakce. Je jedním z předních alergenů.

### **Regulátory kyselosti**

Regulátory kyselosti jsou látky, které mění či udržují kyselost či alkalitu potravin.

### **Kypřící látky**

Kypřící látky jsou látky nebo směsi látek, které vytváří plyny. Tím se zvyšuje objem těsta.

### **Sladidla**

Náhradní sladidla jsou látky, které udělují potravinám sladkou chuť, ale nepatří mezi monosacharidy a disacharidy. Za náhradní sladidla se nepovažují potraviny se sladkou chutí - např. fruktóza a med. Náhradní sladidla se používají i k výrobě stolních sladidel. Stolní sladidla musí obsahovat jako součást označení text: "Stolní sladidlo na bázi..." a doplní se

název náhradního sladidla. Pokud potravina obsahuje aspartam E 951 musí být na obale uveden text: "Obsahuje zdroj fenylalaninu". Potraviny obsahující více než 10 % náhradních sladidel polyalkoholických cukrů éčka E 420, E 421, E 953, E 965, E 966 nebo E 967 musí být na obalu určeném pro spotřebitele označeny výstrahou "Nadměrná konzumace může vyvolat projímavé účinky".

## **Látky zvýrazňující chuť a vůni**

Látky zvýrazňující chuť a vůni jsou látky, které zvýrazňují již existující chuť nebo vůni potraviny. Patří sem hlavně kyselina glutamová, kyselina guanylová, kyselina inosinová a jejich soli. Ve žvýkačkách se používá i acesulfam K, aspartam, thaumatin a neohesperidin.

## **Zahušťovadla**

Zahušťovadla jsou látky, které zvyšují viskozitu potraviny. Mezi nejznámější patří kyselina alginová a její soli, agar, karagenan, karubin, guma guar, arabská guma, pektiny, celulózy a různě upravovaný škrob.

## **Želírující látky**

Želírující látky jsou látky, které vytváří gel a udělují tím potravině její texturu.

## **Modifikované škroby**

Modifikované škroby jsou látky, které se vyrábějí chemickými změnami jedlých škrobů. Mohou se měnit vlastnosti škrobů přímo v nativním stavu nebo škrobů, které byly předtím pozměněny fyzikálními nebo enzymovými postupy a nebo škrobů již pozměněných působením kyselin, zásad nebo bělicích činidel.

## **Stabilizátory**

Stabilizátory jsou látky, které pomáhají udržovat fyzikální vlastnosti potraviny. Stabilizátory pomáhají udržovat homogenní disperzi dvou nebo více nemísitelných látek v potravině, např. při výrobě zmrzlin, emulgovaných tuků, emulzních likérů, studených omáček, dezertů atp. Stabilizátory se dále používají ke stabilizaci, posilování a udržování zbarvení potraviny.

## **Emulgátory**

Emulgátory jsou látky, které umožňují tvorbu stejnorodé směsi dvou nebo více nemísitelných kapalných fází nebo které tuto směs udržují. Patří sem lecitiny, estery mono- a diglyceridů mastných kyselin, polysorbáty, cukroestery, stearyllaktáty a sorbitanmonostearát. Používají se při výrobě celé řady potravin - jemného pečiva a cukrářských výrobků, emulgovaných tuků, zmrzlin, dezertů, cukrovinek, kakaových a čokoládových výrobků, žvýkaček, emulgovaných omáček, tepelně opracovaných masných výrobků, práškových náhrad mléka a smetany, emulzních likérů, různých doplňků stravy a potravin ke snižování hmotnosti a mnoha dalších.

## **Nosiče a rozpouštědla**

Nosiče a rozpouštědla jsou látky, které se používají k rozpouštění, ředění, disperzi (rozptylování) a jiné fyzikální úpravě přídatných látek, potravních doplňků a aromat. Nesmí přitom měnit jejich technologickou funkci. Používáním těchto látek se usnadňuje manipulace, aplikace nebo použití přídatné látky. Za nosiče a rozpouštědla se nepovažují látky obecně považované za potraviny a látky, které mají primárně funkci kyseliny nebo regulátoru kyselosti a které se používají v nezbytném množství. Používání nosičů je omezeno u dětské výživy. Pro její výrobu se smí používat jako nosiče pouze některé látky.

## **Protispékavé látky (protihrudkující)**

Protispékavé látky jsou látky, které snižují tendenci jednotlivých částic potraviny ulpívat vzájemně na sobě. Patří sem hlavně oxid křemičitý a křemičitany. Protispékavé látky se přidávají do potravin jako je rýže, práškovité potraviny, jedlá sůl a náhrady soli, plátkované nebo strouhané sýry, tabletové potraviny, doplňky stravy, koření atp. Používají se i k ošetření povrchu drobných masných výrobků a cukrovinek.

## **Leštící látky**

Leštící látky jsou látky, které se nanášejí na vnější povrch potraviny a tím udělují potravíně lesklý vzhled nebo vytváří lesklý povlak. Povlaky, které jsou jedlé nebo jsou snadno odstranitelné se nepovažují za leštící látky. Leštící látky se používají hlavně k úpravě povrchu ovoce nebo leštění (glazování) potravin, např. cukrovinek, čokolády, drobného trvanlivého pečiva s polevou, snacků, ořechových jader, zrnkové kávy a doplňků stravy. K leštění a úpravě povrchu se používají hlavně vosky - včelí, kandeliový a karnaubský a šelak.

## Balicí plyny

Balicí plyny jsou plyny jiné než vzduch, které se zavádí do obalu před, během nebo po plnění potravin do obalu. Používá se argon, helium, dusík. Potraviny u kterých byla trvanlivost prodloužena použitím balicích plynů, se na obalu označí slovy "Baleno v ochranné atmosféře".

## Propelanty

Propelanty jsou plyny jiné než vzduch, které vytlačují potravinu z obalu.

## Odpěňovače

Odpěňovače jsou látky, které snižují pění nebo zabraňují vytváření pěny.

## Pěnotvorné látky

Pěnotvorné látky umožňují vytváření stejnorodé disperze plynné fáze v kapalně nebo tuhé potravíně

## Zvlhčující látky

Zvlhčující látky jsou látky, které chrání potravinu před vysycháním. Působí proti účinkům vzduchu s nízkou relativní vlhkostí. K zvlhčujícím látkám se počítají i látky, které podporují rozpouštění práškovitých potravin ve vodném prostředí.

## Plnidla

Plnidla jsou látky, které pomáhají zvětšovat objem potravin a nezvyšují přitom významně její energetickou hodnotu.

## Zpevňující látky

Zpevňující látky jsou látky, které činí tkáň ovoce a zeleniny pevnými nebo křehkými a nebo pomáhají pevnost udržovat. Za zpevňující se považují i látky, které reakcí se želírujícími látkami ztužují gely.

## Sekvestranty

Sekvestranty jsou látky, které vytvářejí chemické komplexy s ionty kovů.

## **Látky zlepšující mouku**

---

Látky zlepšující mouku jsou látky jiné než emulgátory, které se přidávají do mouky nebo těsta. Jejich účelem je zlepšení pekařské kvality.