

Zdroje potravinářských přídatných látek

Potravinářské přídatné látky se získávají z různých zdrojů. Podle původu se rozlišují:

a) přídatné látky přírodního původu, např.:

- zahušťovadla ze semen (karubin), ovoce (pektin) a mořských řas (agar),
- barviva ze semen (bixin), ovoce (anthokyany) a zeleniny (karoteny),
- okyselovadla z ovoce (kyselina vinná);

b) přídatné látky identické s přírodními (vyráběné synteticky nebo pomocí mikroorganismů), např.:

- antioxidanty (kyselina askorbová, tokoferoly),
- barviva (karoteny),
- okyselovadla (kyselina citrónová);

c) přídatné látky získávané modifikací přírodních látek, např.:

- emulgátory (z jedlých olejů a organických kyselin),
- zahušťovadla (modifikované škroby, modifikovaná celulóza),
- sladidla (sorbitol a maltitol);

d) přídatné látky vyráběné synteticky, např.:

- antioxidanty (BHA, BHT),
- barviva (tartrazin, indigotin, chinolinová žluť),
- sladidla (sacharin).

Původ přídatné látky nelze z etikety výrobku, do kterého byla příslušná přídatná látka přidána, zjistit.