

## **STANOVISKO K POUŽÍVÁNÍ KYSELINY CITRONOVÉ (E 330)**

Kyselina citronová se kvůli své příjemně kyselé chuti používá jako potravinářská přísada a je označena číselným kódem E 330. Kyselina citronová přírodního původu se vyskytuje především v citronech a citrusových plodech, pro potřeby potravinářského průmyslu se kyselina citronová vyrábí fermentací třtinového cukru nebo melasy. Podle svého chemického složení patří mezi organické kyseliny. V potravinářském průmyslu má kyselina citronová široké využití - používá se např. v konzervářské praxi ke snížení pH, působí jako antioxidant, je stabilizátorem barvy ve výrobcích z ovoce, umožňuje tvorbu některých pektinových gelů, srážení mléka chymosinem, zabraňuje tvorbě krystalů v cukrovinkách. V lidském organismu je kyselina citronová biochemicky velmi významná protože zahajuje složitý cyklus chemických reakcí, kterými se odbourávají bílkoviny, tuky a sacharidy až na konečné produkty oxid uhličitý a vodu. Tento cyklus reakcí je označován jako cyklus kyseliny citronové neboli citrátový cyklus a nebo podle svého objevitele v roce 1937 Krebse jako Krebsův cyklus. A protože v německém jazyce slovo der Krebs znamená v medicíně rakovina, vznikla tak ničím neopodstatněná fáma označující kyselinu citronovou za rakovinotvornou (kancerogenní) a poškozující zcela zásadní význam kyseliny citronové v metabolismu.

Používání kyseliny citronové E 330 je za dodržení podmínek a limitních hodnot stanovených Nařízením Komise (EU) č. 1129/2011 ze dne 11. listopadu 2011 (viz [zde](#)) bezpečné a neohrožuje zdraví spotřebitelů.

Vypracovala:

Ing. Daniela Winklerová  
Státní zdravotní ústav  
Centrum toxikologie a zdravotní bezpečnosti  
Oddělení pro bezpečnost speciálních druhů potravin a mikrobiologii PBU