

Значення харчових добавок числа E



- **Е-номери (Е-числа)** є кодами харчових додатків, які були засновані для використання в Європейському Союзі ("Е" позначає приставку «Європа»). Е-числа — це найпоширеніші харчові добавки. Вони зазвичай знаходяться на етикетках харчових продуктів в країнах Європейського Союзу. Оцінка безпеки та затвердження є обов'язком Європейського органу з безпеки харчових продуктів. Е-номери зустрічаються також на маркуванні продуктів харчування в інших країнах, у тому числі в Раді співробітництва арабських держав Перської затоки, Австралії, Нової Зеландії і Ізраїлю. Вони все частіше, хоча і рідко, можуть бути знайдені на північноамериканській упаковці, особливо в Канаді на імпортованих європейських товарах.



- **Е добавки** застосовують для того, щоб додати продуктам більше апетитний вигляд, смак і запах. Спочатку використалися природні харчові добавки, виготовлені з натуральних продуктів, наприклад рослинні приправи.
- З розвитком хімії стали виготовляти Е добавки. З'явилися такі синтетичні Е добавки, як барвники, консерванти, загущувачі, стабілізатори, антиокислювачі, нейтралізатори і т.п.
- Вітаміни і мікроелементи, що додають у продукти і підвищувальну їхню цінність, не відносяться до Е добавок.



Класифікація по числовому ряду

- *Добавки нумеруються залежно від тієї функції, яку вони виконують. Серії «Е» від 100 до 199 — це барвники, від 200 до 299 — консерванти, від 300 до 399 — антиокислювачі, далі йдуть загущувачі, емульгатори, піногасники, підсилювачі смаку й аромату. Така класифікація є умовною, оскільки ті самі речовини можуть бути, скажімо, і консервантами, і антиокислювачами одночасно (наприклад, сульфат натрію E221).*



- E100—199 Барвники. Підсилюють чи відновлюють колір продукту.
- E200—299 Консерванти, антиокислювачі. Підвищують термін збереження продуктів, захищають їх від мікробів, грибків, бактеріофагів, а також хімічно стерилізують добавки при дозріванні вин, дезинфеканти.
- E300—399 Антиоксиданти і регулятори кислотності. Захищають від окислення, наприклад від згіркнення жирів і зміни кольору.
- E400—499 Загусники, стабілізатори консистенції та емульгатори. Стабілізатори — зберігають задану консистенцію. Загущувачі підвищують в'язкість.
- E500—599 Емульгатори. Створюють однорідну суміш продуктів, що не змішуються (створюють однорідну суміш із фаз), наприклад води й олії.
- E700—E799 Антибіотики.
- E600—699 Підсилювачі смаку й аромату.
- E900—999 Піногасники. Запобігають утворенню піни чи знижують її рівень.
- E1000—E1599 (додаткові хімічні речовини)



- Багато харчових добавок — природного походження. Наприклад, E330 — лимонна кислота — є у всіх цитрусових. У помідорах міститься E160a — каротин, E101 — вітамін B2 рибофлавін. З морських водоростей виділяють E400 — альгінат натрію.

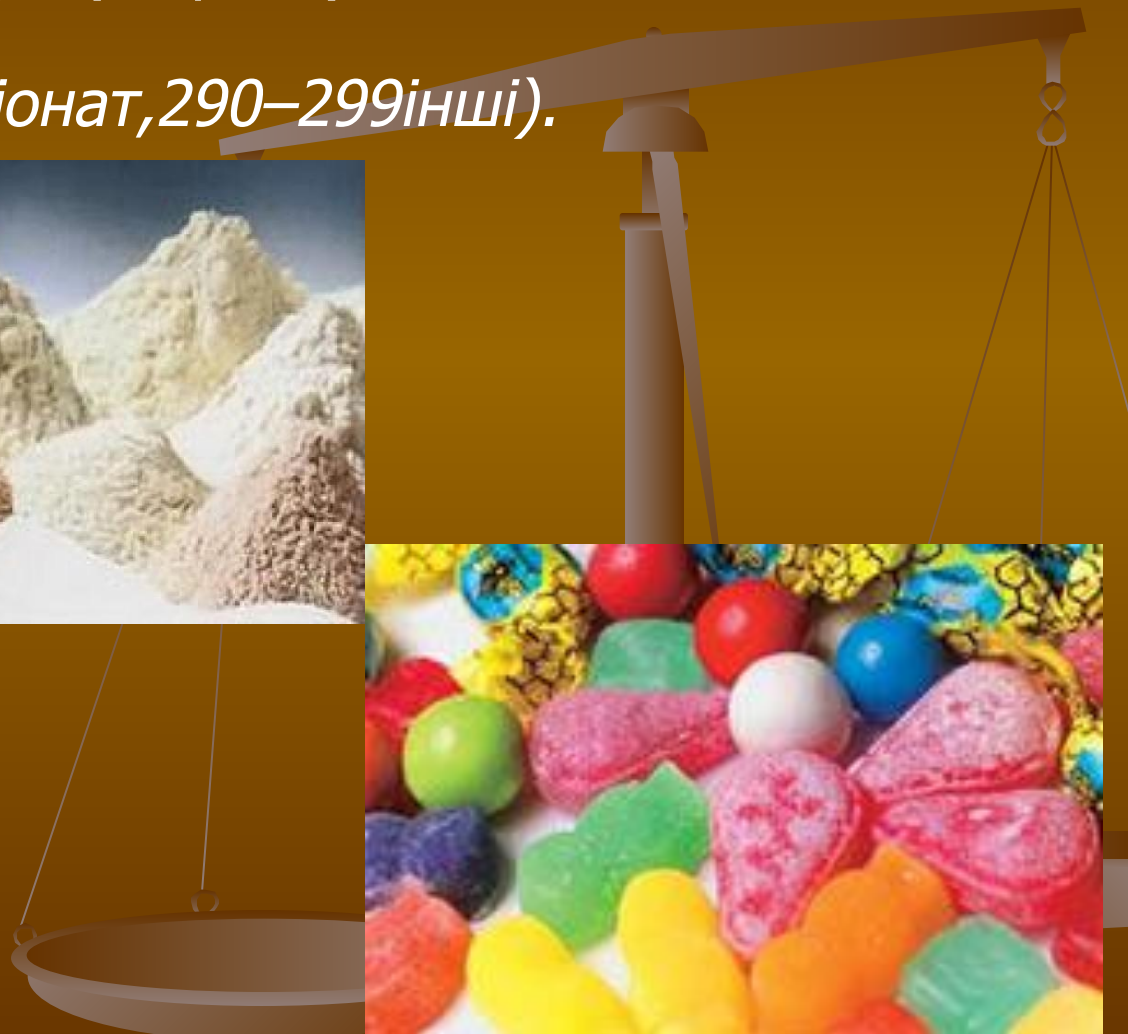
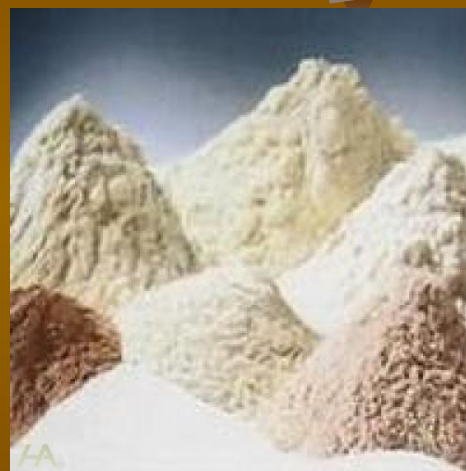


Діапазон Е чисел, піддіапазон та їх опис.

- **100–199-Харчові барвники**(100–109 жовті (yellows),110–119 помаранчевий (orange),120–129 червоні (reds),130–139 блакитні і фіолетові (blues & violets),140–149 зелені (greens),150–159 коричневі та чорні (browns & blacks),160–199 золото та інші (gold and others)).



- **200–299-Консерванти, антиокислювачі**
(200–209 Сорбінова кислота (сорбати), 210–219 Бензойна кислота (бензоати), 220–229 Сульфіти, 230–239 Феноли і формиати (солі мурашиної кислоти), 240–259 Селітра (Нітрати), 260–269 Ацетати, 270–279 Лактати (молочна кислота), 280–289 Пропіонат, 290–299 інші).



- **300–399-Антиоксиданти і регулятори кислотності**
(300–305 Аскорбат (Вітамін С), 306–309 Токоферол (Вітамін Е), 310–319 Галова кислота і Erythorbic acid (C₆H₈O₆), 320–329 Лактати, 330–339 Цитрати і тартати, 340–349 Фосфати, 350–359 Малат і адипінат, 360–369 Сукцинат і фумарат, 370–399 інші).



- **400–499-Загусники, стабілізатори та емульгатори**(400–409 Альгінати, 410–419 Природні камеді, 420–429 інші природні агенти, 430–439 Поліетиленглікольні сполуки, 440–449 природні емульсії, 450–459 Фосфати, 460–469 целюлозні сполуки, 470–489 Жирні кислоти і сполуки, 490–499 інші).



- **500–599-рН регулятори та агенти, що запобігають злипанню**(500–509 Мінеральні кислоти (неорганічні кислоти) і бази, 510–519 Хлориди і сульфати, 520–529 Сульфати і гідроксиди, 530–549 Лужних металів сполуки, 550–559 Силікати, 570–579 Стеарати і глюконати, 580–599 інші.)



- **600–699-Підсилювачі смаку і аромату(620–629 Глутамати, 630–639 Інозинати, 640–649 інші).**



Искусственный глутамат: где он есть **E621** Это обозначение ставится на упаковках продуктов, в которые добавили глутамат

ЧИПСЫ

КОРЕЙСКИЕ САЛАТЫ

СУХАРИКИ

ПЕЛЬМЕНИ
ВОСТОЧНАЯ КУХНЯ Еда в японских и китайских ресторанах

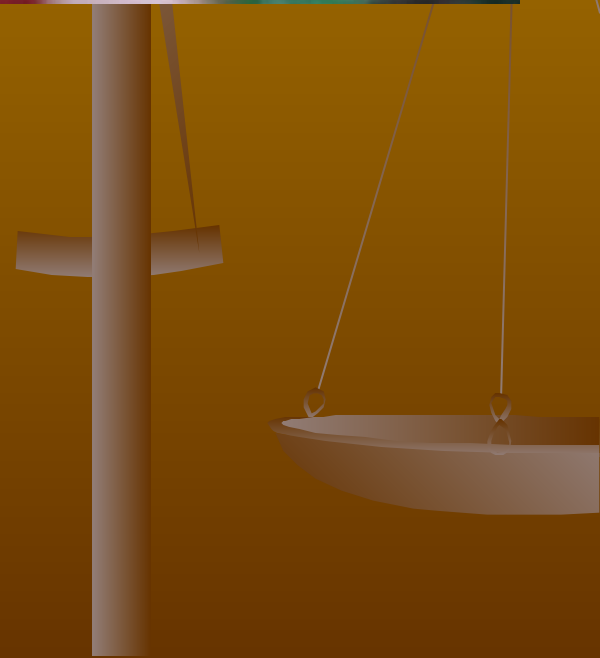
ЛАПША быстрого приготовления (приправа)

КОЛБАСА, СОСИСКИ особенно дешевые

БУЛЬОННЫЕ КУБИКИ и рассыпчатые бульонные приправы

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ быстрого приготовления

■ 700–799-Антибіотики



- **900–999-Різне (Miscellaneous)**(900–909 Воски,910–919 Синтетичні глазурі (Скління агент),920–929 Поліпшувачі тіста,930–949 Упаковочні гази,950–9693 амінники цукру/підсолоджувачі,990–999 Піноутворювачі).



- **1100–1599-Додаткові хімічні речовини(1100–1599 Нові хімічні речовини, які не входять в стандартні схеми класифікації).**



Дякуємо за увагу!

