

## Gwarancja Jakości Krakuski

Do produkcji artykułów żywnościowych często wykorzystywane są tzw. dodatki do żywności. Zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 w sprawie dodatków do żywności, „dodatek do żywności oznacza każdą substancję, która w normalnych warunkach ani nie jest spożywana sama jako żywność, ani nie jest stosowana jako charakterystyczny składnik żywności, bez względu na swoją ewentualną wartość odżywczą, której celowe dodanie, ze względów technologicznych, do żywności w trakcie jej produkcji, przetwarzania, przygotowania, obróbki, pakowania, przewozu lub przechowywania powoduje, lub można spodziewać się zasadnie, że powoduje, iż substancja ta lub jej produkty pochodne stają się bezpośrednio lub pośrednio składnikiem żywności.” W rozporządzeniu tym zawarta jest również lista substancji, które nie są uważane za dodatki do żywności są to m.in. substancje, które stosowane są w celu żywieniowym, jak substytuty soli, witaminy i minerały. Jako dodatek do żywności nie są uważane również środki spożywcze, które mogą być stosowane ze względu na ich funkcję technologiczną, takie jak chlorek sodu czy szafran.

Wszystkie substancje dodatkowe do żywności muszą spełniać kryteria zawarte w odpowiednich przepisach prawa żywnościowego. Zacytowane powyżej rozporządzenie podaje 26 kategorii substancji dodatkowych. Wśród nich są między innymi barwniki i substancje konserwujące.

Barwniki są to substancje nadające lub przywracające żywności barwę. Ta kategoria dodatków do żywności obejmuje naturalne składniki żywności i naturalne źródła, które w normalnych warunkach nie są same spożywane jako żywność lub nie są stosowane jako typowe składniki żywności.

Barwnikami są preparaty uzyskane ze środków spożywczych i innych jadalnych surowców naturalnych poprzez fizyczną lub chemiczną ekstrakcję, której efektem jest selektywna ekstrakcja pigmentów względem składników odżywczych lub aromatycznych. Barwniki podobnie jak wszystkie pozostałe dodatki do żywności spełniają wiele funkcji w środkach spożywczych m.in.:

- przywracają pierwotny wygląd zewnętrzny żywności, której barwa uległa zmianie w wyniku przetwarzania, przechowywania, pakowania i dystrybucji, co spowodowało ewentualne zmniejszenie możliwości zaakceptowania jej wyglądu zewnętrznego,
- powodują, że żywność staje się wizualnie bardziej atrakcyjna,
- nadają barwę żywności, która w przeciwnym razie byłaby bezbarwna

Substancje konserwujące są to substancje, które dodawane są do żywności, aby zapobiec jej psuciu się na skutek rozwoju bakterii, pleśni, grzybów i drożdży. Takiemu samemu celowi służą też różne fizyczne metody obróbki żywności np. mrożenie, suszenie wędzenie, pasteryzacja czy też sterylizacja. Ponadto substancje konserwujące mogą uniemożliwić lub opóźnić w żywności niekorzystne zmiany sensoryczne takie jak zmiana koloru, smaku lub tekstury. Zastosowanie substancji konserwujących w porównaniu z innymi wyżej wymienionymi metodami w mniejszym jednak stopniu narusza i zmienia charakter artykułu żywnościowego. Dzięki swoim właściwościom substancje konserwujące pomagają dłużej utrzymać świeżość produktu.

Stosowanie wszystkich substancji dodatkowych jest ściśle regulowane przez przepisy prawa żywnościowego.

Opracowano na podstawie:

1. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. UE L 354 z 31.12.2008 str. 16-33)
2. Rozporządzenie ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 nr 232 poz. 1525 wraz z późniejszymi zmianami)
3. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 23 grudnia 2010 r. w sprawie specyfikacji i kryteriów czystości substancji dodatkowych (Dz. U. 2011 nr 2 poz. 3 wraz z późniejszymi zmianami)
4. [www.fda.gov](http://www.fda.gov)