

ОСНОВНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ В МАРМЕЛАДЕ

Пищевая добавка — любое вещество (или смесь веществ), не употребляемое человеком непосредственно в качестве пищи, преднамеренно вводимое в пищевой продукт в процессе его производства с технологической целью, включая придание ему определенных органолептических свойств и сохранение качества и безопасности в течение установленного срока годности или хранения [2].

Пищевые добавки являются важнейшим компонентом в производстве мармелада, выполняющим множество технологических функций, которые так ценятся потребителями. Последствия их потребления могут быть неоднозначными, поэтому следует проводить экспертизу качества товаров и показателей их безопасности. Грамотное применение пищевых добавок в мармеладе позволяет улучшить цвет, структуру, вкус, запах и другие свойства. Без различного рода добавок, которые в настоящее время используются в производстве, получить качественный мармелад практически невозможно.

В производстве мармелада есть устоявшийся список добавок. Выделим основные используемые добавки [4]:

- E100–E182 — красители (усилители или восстановители цвета);
- E200–E299 — консерванты (повышают срок хранения, стерилизуют и защищают от бактерий);
- E300–E399 — антиокислители (сдерживают процессы окисления);
- E400–E499 — стабилизаторы (сохраняют консистенцию продукта);
- E500–E599 — эмульгаторы;
- E600–E699 — усилители вкуса и аромата;
- E900–E999 — антифоминги (противопенные вещества);
- E1000 и выше — глазирующие вещества кондитерских изделий.

Некоторые пищевые добавки, используемые в мармеладе, могут быть не безопасны для употребления в пищу [3]:

- E121 — краситель красный цитрусовый 2;
- E123 — краситель амарант;
- E240 — консервант формальдегид;
- E130, 142, 152, 172, 173, 221 — условно канцерогенные;
- E133 — синий блестящий FCF.

В настоящее время активно ведутся исследования красителя E133 на предмет других побочных действий. Он может вызывать канцерогенный эффект.

Пищевые добавки используются в предельно допустимых концентрациях данных веществ в продукте, которые нормируются в стандартах. Поэтому употребление в пищу мармелада безопасно и конечный продукт несет в себе большое количество полезных компонентов.

Источники

1. Мармелад. Общие технические условия : ГОСТ 6442-2014. — Введ. 01.01.2016. — М. : Стандартиформ, 2014. — 11 с.
2. Добавки пищевые. Термины и определения : ГОСТ 52499-2005. — Введ. 01.01.2007. — М. : Стандартиформ, 2005. — 4 с.
3. Серов, Ю. А. Опасные пищевые Е-добавки. — информац.-справоч. пособие / Ю. А. Серов. — М., 2006. — 42 с.
4. Нечаев, А. П. Пищевые добавки / А. П. Нечаев, А. А. Кочеткова, А. Н. Зайцев. — М. : Колос, 2001. — 256 с.