



YAPAY ANTİOKSİDANLAR

BHA (Bütil hidroksi anisol), BHT (Bütil hidroksi toluen)

BHA ve BHT

- kahvaltılık tahıllar,
- kuru çorbalar,
- işlenmiş et ürünleri ve balık ürünleri,
- patates lekeleri,
- krakerler ve
- çerez gıdalar gibi yağ içeren ürünlerde kullanılmaktadırlar.

● **SİNERJİST MADDELER**

- Bazı bileşiklerin tek başına kullanıldıklarında antioksidan etkileri yoktur. Fakat bir antioksidan ile birlikte gıdaya katıldıkları takdirde onların etkinliklerini arttırırlar.



TATLANDIRICILAR

Gıda maddelerine şeker tadı vermek amacıyla katılan her türlü maddeye tatlandırıcı denir.

Tatlandırıcılar

- doğal tatlandırıcılar
- yapay tatlandırıcılar

DOĞAL TATLANDIRICILAR

- Bunlar karbonhidratlar sınıfındandır ve vücuda enerji sağlarlar.
- Gıdalarda kullanılan tatlandırıcıların en önemlisi şeker kamışı veya şeker pancarından elde edilen sakkarozdur.

- Sakkaroz ve invert şeker dışında mısır nişastası şurupları yaygın olarak kullanılan tatlandırıcılardandır.
- Bilinen karbonhidratlardan maltoz ve laktoz dışında malt şurubu, akça ağaç şurubu ve bal da besin değeri olan tatlandırıcılardandır. Bunlar gıda sanayinde değişik ürünlerin tatlandırılmalarında kullanılırlar.

- Bazı özel ürünlerde de tatlandırıcı olarak şeker alkoller kullanılır.

en önemlileri sorbitol ve mannitol'dür.

- Tatlıdır ve yavaş absorbe edilir. Bu nedenle diyabetik gıdaların tatlandırılmalarında kullanılır.

izomalt

Doğal şeker pancarından elde edilen bir tatlandırıcıdır.

izomalt şekerin yarısı kadar tatlı olup kalorisi de şekerin yarısı kadardır.

- kan şekerini ve insülin seviyesini arttırmamaktadır. Bu nedenle de diyabetik hastalarda ve şekersiz şekerli ürünler için kullanılır