



- **Stevia**

Stevia , şekerden 250-300 kat daha tatlıdır.

Stevia bitkisinin aşırı kullanımının özellikle erkeklerde sperm üretimini azaltarak kısırlığa neden olduğu belirtilmektedir.

YAPAY TATLANDIRICILAR

toksikolojik,
duyusal ve
ekonomik açıdan uygun özelliklerde
olmalılardır.

Yapay tatlandırıcılar, gıdanın ve
içeceklerin viskozite ve tekstürünü
etkilemezler.

En önemlileri sakkarin ve siklamattır.

- Genel olarak meyve sularında, gazlı ve gazsız içeceklerde,
- diyabetik ürünlerde, şekerlemelerde, çikolata sanayinde,
- puding, reçel ve salata soslarında kullanılır.

Bunlardan başka

- dulsin,
- aspartam, (genellikle içeceklerde kullanılır)
- asesulfam-K, (kola, tonik, meyve aromalı içeceklerde kullanılır)



RENK MADDELERİ

Gıdanın rengi önemli bir kalite özelliğidir.

Gerek işleme, gerekse depolama sırasında ışık, oksijen, kimyasal ve mikrobiyolojik etkiler sonucunda renkte değişmeler meydana gelir.

Bu nedenle değişik renklendiriciler kullanılmaktadırlar.

Uluslar arası Gıda Kodex Komitesi
renklendiricileri “Gıdalara Renk
Vermek veya Rengini İyileştirmek
Amacıyla Katılan Maddeler”
olarak tanımlamıştır.

Renklendiriciler elde edilif
Őekline göre 2 ye ayrılır.

- Dođal (sertifikasız) renk maddeleri
- Yapay (sertifikalı) renk maddeleri

Bunların dıŐında bir de doğal kaynaklı olup yapay olarak da sentezlenebilen bileŐikler vardır, bunlar “doğala özdeŐ” renklendiriciler olarak başka bir grup altında toplanmıŐtır