

Gıda katkı maddelerinin tanımı

Gıda katkı maddeleri “gıdaya ilave edilen herhangi bir şey” olarak ifade edilmektedir

Birçok ülkede gıda katkıları aşağıdaki şekilde gruplandırılırlar:

- İngredienler
- Aditifler

İngredienler

- İngredien geniş kapsamlı olarak “üretimde hammaddeden sonra ağırlıklı bir önemi bulunan ve işleme tekniği gereği gıdalara katılan, değişik amaçlarla kullanımı zorunlu olan maddelerdir” şeklinde tarif edilebilir.

İngredienler,

zorunlu ingredienler ,



isteęe baęlı ingredienler ,



zenginleřtirici ingredienler



olmak üzere 3 sınıfa
ayrılabilirler.

Aditif

- Aditif “gıdayı oluşturan temel öğeler dışındaki madde veya maddeler karışımı olup gıda maddesinin üretimi, imalatı, depolanması ve ambalajlanması gibi işlemler sırasında katılan ve son üründe yer alan maddelerdir” şeklinde tarif edilir.

FAO/WHO “normal olarak kendisi gıda olarak kullanılmayan ve gıdanın tipik bir bileşeni olmayan, besleyici değeri olsun veya olmasın üretim, işleme, hazırlama, uygulama, ambalajlama, taşıma ve depolama aşamalarında teknolojik (organoleptik dahil) bir amaçla ve isteğimizle katılan, ya da gıdaların veya yan ürünlerinin doğrudan veya dolaylı olarak bir komponenti haline gelen veya bunların karakteristiklerini etkileyen bileşiklerdir” şeklinde tarif etmiştir.

Katkı maddeleri

1. Depo ömrünü arttırıcı maddeler

- Koruyucular (prezervatifler)
- Antioksidanlar

2. Besin değerini arttırıcı maddeler

- Vitaminler
- Mineraller



3. Aroma maddeleri

4. Tatlandırıcılar

5. Renk maddeleri ve ağartıcılar

6. Yapı ve görünüş üzerine etkili maddeler

- Emülgatör ve stabilizatörler
- Olgunlaştırıcılar
- Tampon maddeler
- Topaklaşmayı önleyiciler
- Kıvam vericiler
- Köpük yapıcı maddeler
- Tutucu maddeler
- Yumuşatıcı, plastik yapı kazandırıcı maddeler
- Renklendiriciler
- Durultma maddeleri