

افزودنیها و رنگها



افزودنیها ترکیبات طبیعی و یا مصنوعی هستند که جهت تغییر وضع ظاهری فرآورده های خوراکی بکار می روند. رنگ و طعم دو معیار مهم برای تعیین کیفیت و مرغوبیت غذاست

استفاده از رنگ و طعم دهنده های طبیعی شاید وقتگیر و ظاهراً پرهزینه باشد ولی در عوض محصول تولیدی سالمتر بوده و با عطر و طعم بهتری به مشتری عرضه خواهد شد و در حقیقت این خود یک سرمایه گذاری در کیفیت و البته سلامت خواهد بود.



افزودنیها پنج عملکرد اصلی دارند:

- ۱- حفظ ثبات ماده غذایی
- ۲- ارتقا یا حفظ ارزش غذایی
- ۳- حفظ طعم و کیفیت
- ۴- کنترل اسیدیته و قلیائیت، و قابلیت تخمیر

۵- رنگ دهی و بهبود عطر و بوی مواد غذایی

توجه داشته باشید که:

استفاده از رنگ گاهی هم برای مخفی کردن و پوشاندن عیوب و تقلبات فرآورده های غذایی به کار می رود که به هیچ وجه مجاز نمی باشد.

رنگها:

- ۱- پیگمانها و رنگهای معدنی: مانند ذغال و سایر اشکال کربن، اکسید آهن و نمکهای فلزی دی اکسید تیتانیوم
- ۲- رنگ کننده طبیعی مانند: چغندر قرمز، کارامل، کاروتن، کلروفیل، کوشنیل، روناس، گلرنگ، زعفران و زرد چوبه
- ۳- مواد رنگ کننده مصنوعی یا قطرانی:



مجاز

رنگهای مصنوعی
کارموئیزین
اریتروزین
آمارانت
پانسیو
آلوارد
و غیره
خطرات افزودنیها

غیر مجاز



تارتارازین
ایندیگوکارمین
سانست یلو
کینولین یلو
برلیانت بلو

خطرات مستقیم:

کوتاه مدت

خطرات غیر مستقیم
طولانی مدت

این نکته را باید مد نظر داشت که مواد غذایی تولید شده با این افزودنیها با وجود تنوع فراوان، از لحاظ ارزش غذایی بسیار فقیر هستند.

این دسته از خطرات ناشی از مصرف افزودنیها بیشتر از خطرات غیر مستقیم است.

اثرات افزودنیها حاد یا مزمن بوده و مشابه نیستند.

بعضی از افزودنیها در حدی استفاده می شوند که می توانند مانند یک سم اثر نمایند.

واکنشهای حساسیتی شدید که در افراد مختلف با شدتها و

حالات متفاوتی بروز می کنند، حتی می توانند ناشی از

مصرف حد استاندارد این

ترکیبات باشند.

بطور مثال مصرف مواد غذایی

حاوی سولفیتها برای افراد

مبتلا به آسم توصیه نمی

شود. با برچسب گذاری

مناسب، حتی افرادی که دارای حساسیتها و

بیماریهای خاص هستند مانند فنیل کتونوری، از مصرف

مواد غذایی آلرژی زا خودداری می کنند

احتمال بروز سرطان و مسائل و مشکلاتی از این قبیل می

تواند مهمترین علائم مصرف بلند مدت افزودنیها باشد.

رنگهای مصنوعی



دانشگاه علوم پزشکی

کنباد

معاونت

خداواروکنباد

آزمایشگاه مواد غذایی



معایب:

ایجاد مسمومیت

ایجاد آلرژی

سرطانزا بودن

ایجاد طعم مصنوعی

کاهش کیفیت کالا

مزایا

دسترسی آسان

بدون نیاز به آماده سازی

ارزان

پایداری زیاد

قدرت رنگدهی بالا



رنگهای طبیعی

معایب:

قابلیت رنگدهی کم

پایداری کم

نیاز به آماده سازی

قیمت بالا

مزایا:

کاهش کلسترول و چربی

بهبود اکسیژن رسانی به بافتها

داشتن اثر آرامبخشی

ضد گرفتگی عضلات و ضد اسپاسم

آنتی اکسیدان و ضد سرطان

کاهش سکتة قلبی

عطر و طعم بهتر

مقوی معده