

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 ظاهر آبرهزینه 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 قطرانها:

غیر مجاز مجاز



رنگهای مصنوعی

کار موئیزین

تار تارازین

اریتروزین

ایند یگوکارمین

آمارانت

سانست یلو

پانسیو

کینولین یلو

آلوارد

برلیانت بلو

و غیره

خطرات افزودنیها

خطرات مستقیم:

طولانی مدت

کوتاه مدت

خطرات غیر مستقیم

این نکته را باید مد نظر داشت که مواد غذایی تولید

شده با این افزودنیها با وجود تنوع فراوان، از لحاظ ارزش

غذائی 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.



معاونت غذا و دارو گلپایگان

آزمایشگاه مواد غذایی

افزودنیها

و

رنگها

۱

بدون نیاز به آماده سازی
ارزان
پایداری زیاد
قدرت رنگدهی بالا
ایجاد آلرژی
سرطانزا بودن
ایجاد طعم مصنوعی
کاهش کیفیت کالا

رنگهای طبیعی

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 سکته قلبی
عطرو طعم بهتر
مقوی معده

معایب

قابلیت رنگدهی کم
پایداری کم
نیاز به آماده سازی
قیمت بالا



۵

بعضی از افزودنی ها 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 سولفیت ها 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 خود داری می کنند
احتمال بروز سرطان و مسائل و مشکلاتی از این قبیل
می تواند مهمترین علائم مصرف بلند مدت افزودنی ها
باشد.



رنگهای مصنوعی

مزایا:

معایب:

ایجاد مسمومیت

دسترسی آسان

۴