

## Aditiva v potravinách

Prof. Ing. Jana Dostálová, CSc., VŠCHT

Aditiva, podle současně platné legislativy, látky přídatné, populárně nazývané „éčka“ se v současnosti používají v řadě potravin. Výjimkou jsou potraviny, do kterých se žádná éčka nesmějí přidávat, např. mléko, bílé jogurty, rostlinné oleje aj. Všechny používané látky prošly hygienicko-toxikologickými testy, nevíme však, jak působí ve směsích. Jejich používání je upraveno nařízením 1333/2008/ES a schválené látky a podmínky jejich použití jsou uvedeny v nařízení 11292011/EU. Hysterie kolem „éček“ je přehnaná a jejich rozdělování na skupiny o různé škodlivosti je nevědecké. Řada látek přídatných se běžně vyskytuje v potravinách a potravinářských surovinách. Pokud se však přidají do potraviny, musí se označit symbolem E. Např. kyselina askorbová (vitamin C), použije-li se jako antioxidant je E300. Příliš velký počet přídatných látek (éček) ve výrobku většinou signalizuje výrobek z hlediska surovinového méně kvalitní, a proto bychom měli sledovat údaje na obalech potravin.