

# ÉČKA *do kapsy*



**POTRAVINÁŘSKÁ  
KOMORA  
ČESKÉ REPUBLIKY**



**Česká technologická platforma  
pro potraviny**

# Přidatné látky

## Druhy přídatných látek

Přidatné látky jsou členěny na druhy nebo do kategorií v souladu s funkcí, kterou v potravinách zastávají. Kromě názvu nebo kódu E musí být uveden i název příslušné kategorie, do které látka patří. Některé přídatné látky spadají podle účelu jejich použití i do několika kategorií. Při označování se však uvádí pouze název té kategorie, která odpovídá účelu, pro který je látka v potravině použita.

Každá přídatná látka nesoucí označení „E“ prošla důkladným ověřovacím postupem, na jehož konci je uděleno povolení k používání při výrobě potravin za přesně definovaných podmínek. Povolení je vždy specifikováno pro určité potraviny nebo skupiny potravin.

# *Přidatné látky*

## **Hlavní úkoly přídatných látek v potravinách**

- zajištění hygienické nezávadnosti potravin
- zlepšení kvality potravin
- zvýšení dostupnosti potravin ve všech ročních obdobích
- zlepšení nebo udržení jejich nutriční hodnoty
- zvýšení jejich přijatelnosti pro spotřebitele
- zlepšení nebo usnadnění přípravy potravin

# *Přidatné látky*

## **Podmínky použití přídatných látek**

- jen při výrobě potravin, pro které jsou povoleny
- maximálně do hodnoty nejvyššího povoleného množství
- pouze pokud je prokázána technologická potřeba jejich použití a požadovaného účelu nelze dosáhnout jinými prostředky
- pokud v použitém množství nepředstavuje riziko pro spotřebitele
- ke zvýšení trvanlivosti potravin nebo zlepšení jejich organoleptických vlastností, pokud se nezmění jakost potravin

# Přidatné látky

## **Přidatnou látku nelze použít k výrobě:**

- nezpracovaných potravin
- medu
- neemulgovaného tuku a oleje
- másla
- plnotučného, polotučného a odstředěného mléka, pasterovaného nebo sterilovaného včetně ošetřeného vysokou teplotou, a smetany
- neochucených kysaných mléčných výrobků s živou kulturou
- přírodních minerálních vod a balených pramenitých vod
- kávy s výjimkou ochucené instantní kávy a kávových extraktů
- nearomatizovaného čaje
- cukru
- sušených těstovin kromě bezlepkových těstovin nebo těstovin určených pro hypoproteinové diety
- neochuceného podmáslí s výjimkou sterilovaného podmáslí

# Barviva

**Barviva** jsou látky, jež udělují potravině barvu, kterou by bez jejich použití neměla, nebo ji obnovují po příslušném technologickém procesu, kdy došlo k jejímu zeslabení nebo poškození.

## Přírodní barviva

Získávají se z potravinářských surovin nebo jiných přírodních materiálů (rostlinné, živočišné a nerostné zdroje).

## Syntetická barviva

Syntetická barviva se vyrábějí chemickou syntézou.

Zvláštní skupinu barviv tvoří anorganické pigmenty (tzv. laky), které se získávají:

- synteticky (oxidy a hydroxidy železa),
- z přírodních zdrojů (vápenec, oxid titaničitý aj.)

# Barviva

Přesto, že jsou dodržována nejvyšší povolená množství těchto látek, dochází v lidském organismu k negativním jevům (alergie, kopřivka, astma, hyperaktivita apod.). Na základě těchto zjištění, kdy se doposud neví, jaký mohou mít tyto látky vliv na lidské zdraví, Evropská unie sestavila seznam nejpodzřelejších barviv:

## **E 102 – Tartrazin**

Obsažen v hořčičných omáčkách, čokoládových tyčinkách, pudincích, bonbonech a dalších cukrovinkách nebo lahůdkách.

## **E 104 – Chinolinová žluť**

V čokoládových tyčinkách, cukrovinkách, bonbonech, pudincích a v energetických nápojích.

## **E 110 – Žluť SY**

V hořčicích, pudincích, bonbonech a sušenkách.

## **E 122 – Azorubin**

V pudincích, cukrovinkách a lahůdkách.

# Barviva

## **E 124 – Ponceau 4R**

V pudincích, cukrovinkách a ve sladkém pečivu.

## **E 129 – Červeň Allura AC**

V tyčinkách müsli, čokoládových tyčinkách a bonbonech.

V případě, že potraviny budou obsahovat tyto látky, musí mít v souladu s nařízením EP a rady č. 1333/2008, na obale uvedeno, že „Mohou nepříznivě ovlivňovat činnost dětí“.



# Barviva

- E 100** Kurkumin
- E 101** (i) Riboflavin  
(ii) Riboflavin-5'-fosforečnan
- E 102** Tartrazin
- E 104** Chinolinová žluť
- E 110** Žluť SY
- E 120** Košenila, kys. karmínová,  
karmíny
- E 122** Azorubín
- E 123** Amarant
- E 124** Ponceau 4R
- E 127** Erythrosin
- E 129** Červeň Allura AC
- E 131** Patentní modř V
- E 132** Indigotin
- E 133** Brilantní modř
- E 140** Chlorofyly a chlorofyliny  
(i) Chlorofyly  
(ii) Chlorofyliny
- E 141** Mědnaté komplexy chlorofylů  
a chlorofylinů  
(i) Cu komplexy chlorofylů  
(ii) Cu komplexy chlorofylinů
- E 142** Zeleň S
- E 150a** Karamel, kulér
- E 150b** Kaustický sulfitový karamel
- E 150c** Amoniakový karamel
- E 150d** Amoniak-sulfitový karamel

# Barviva

- E 151** Černá BN
- E 153** Medicinální uhlí
- E 154** Hněď FK
- E 155** Hněď HT
- E 160a** Karoteny
  - (i) směs karotenů
  - (ii) beta-karoten
- E 160b** Annato, bixin, norbixin
- E 160c** Paprikový extrakt, kapsanthin, kapsorubín
- E 160d** Lykopen
- E 160e** Beta-apo-8'-karotenal
- E 160f** Ethylester kyseliny beta-apo-8'-karotenové
- E 161b** Lutein
- E 161g** Kanthaxanthin
- E 162** Betalainová červeň, betanin
- E 163** Anthokyany
- E 170** Uhličitan vápenatý
- E 171** Oxid titaničitý
- E 172** Oxidy a hydroxidy železa
- E 173** Hliník (pigment)
- E 174** Stříbro (pigment)
- E 175** Zlato (pigment)
- E 180** Litholrubín BK

# Konzervační látky

Konzervační látky jsou látky přídatné, které prodlužují údržnost potravin a které je chrání proti zkáze způsobené činností mikroorganismů. Přídavkem těchto látek se zabrání nežádoucímu kažení potravin způsobenému nechtěným namnožením mikroorganismů, které mají za následek nepoživatelnost potravin, případně to, že se potraviny mohou stát zdravotně závadnými.

V přírodě existuje velké množství materiálů obsahujících složky s antimikrobiálními účinky (např. kyselina mléčná). Tyto materiály se proto také používají v potravinářském průmyslu. Řada dalších látek se vyrábí synteticky.

Mezi nejdůležitější konzervační látky patří kyselina benzoová a kyselina sorbová, jejich soli a parabeny – jsou účinnými inhibitory řady plísní, kvasinek a některých bakterií.

# Konzervační látky

- E 200** Kyselina sorbová
- E 202** Sorbát draselný
- E 203** Sorbát vápenatý
- E 210** Kyselina benzoová
- E 211** Benzoát sodný
- E 212** Benzoát draselný
- E 213** Benzoát vápenatý
- E 214** Ethylparaben
- E 215** Sodná sůl ethylparabenu
- E 216** Propylparaben
- E 217** Sodná sůl propylparabenu
- E 218** Methylparaben
- E 219** Sodná sůl methylparabenu
- E 220** Oxid siřičitý
- E 221** Siřičitan sodný
- E 222** Hydrogensiřičitan sodný
- E 223** Disiřičitan sodný
- E 224** Disiřičitan draselný
- E 226** Siřičitan vápenatý
- E 227** Hydrogensiřičitan vápenatý
- E 228** Hydrogensiřičitan draselný
- E 230** Bifenyl
- E 231** Orthofenylfenol
- E 232** Orthofenylfenolát sodný
- E 234** Nisin
- E 235** Natamycin
- E 239** Hexamethylenetetramin
- E 242** Dimethyldikarbonát

# Konzervační látky

- E 249** Dusitan draselný
- E 250** Dusitan sodný
- E 251** Dusičnan sodný
- E 252** Dusičnan draselný
- E 260** Kyselina octová
- E 261** Octan draselný
- E 262** Octany sodné
  - (i) Octan sodný
  - (ii) Hydrogenoctan sodný
- E 263** Octan vápenatý
- E 280** Kyselina propionová
- E 281** Propionát sodný
- E 282** Propionát vápenatý
- E 283** Propionát draselný
- E 284** Kyselina boritá
- E 285** Tetraboritan sodný

# Antioxidanty

Antioxidanty jsou látky, které prodlužují trvanlivost potravin a chrání ji proti zkáze způsobené oxidací vzdušným kyslíkem. Oxidace se může projevit zejména žluknutím tuků nebo barevnými změnami potravin.

Potravinářské antioxidanty lze obecně rozdělovat podle funkce, kterou zastávají a podle původu.

## Podle funkce se klasifikují jako:

- primární antioxidanty neboli anti-oxidanty, které ruší řetězové reakce
- synergicky působící sloučeniny, které se dělí na:
  - **lapače kyslíku**
  - **chelatační činidla**
  - **sekundární antioxidanty** (neboli preventivní antioxidanty)

## Podle původu se potravinářské antioxidanty dělí na:

- syntetické
- přírodní

# Antioxidanty

Silné antioxidační vlastnosti mají i některé druhy koření a byliny, např. rozmarýn, zázvor, šalvěj, vanilin, oregano, tymián, hřebíček aj.

Přírodní antioxidanty získávané z rostlin ve formě extraktů mají často omezené použití, neboť mohou vykazovat hořkou chuť nebo vůni po použitých rostlinách.

## Přehled antioxidantů

- E 220** Oxid siřičitý
- E 221** Siřičitan sodný
- E 222** Hydrogensiřičitan sodný
- E 223** Disiřičitan sodný
- E 224** Disiřičitan draselný
- E 226** Siřičitan vápenatý
- E 227** Hydrogensiřičitan vápenatý
- E 228** Hydrogensiřičitan draselný
- E 300** Kyselina askorbová
- E 301** Askorbát sodný
- E 302** Askorbát vápenatý
- E 304** Estery mastných kyselin s kyselinou askorbovou
- E 306** Extrakt s obsahem tokoferolů
- E 307** Alfa-tokoferol
- E 308** Gama-tokoferol

# Antioxidanty

- E 309** Delta-tokoferol
- E 310** Propylgallát
- E 311** Oktylgallát
- E 312** Dodecylgallát
- E 315** Kyselina erythorbová
- E 316** Erythorban sodný
- E 320** Butylhydroxyanisol (BHA)
- E 321** Butylhydroxytoluen (BHT)
- E 322** Lecitiny
- E 325** Mléčnan sodný
- E 326** Mléčnan draselný
- E 330** Kyselina citronová
- E 334** Kyselina vinná
- E 338** Kyselina fosforečná
- E 385** Dvojsodnovápenatá sůl kyseliny ethylendiamintetraoctové (EDTA)
- E 512** Chlorid cínatý



# Sladidla

Sladidla, resp. náhradní sladidla, jsou látky, které udělují potravinám sladkou chuť a které nepatří mezi monosacharidy a disacharidy a nahrazují přírodní sladidla a med. Za náhradní sladidla se nepovažují běžné sacharidy, které se vyskytují v potravinách, např. fruktóza, glukóza, sacharóza, laktóza a med.

Přirozenými sladkými látkami, které se nacházejí v potravinách, jsou převážně monosacharidy (hlavně glukóza a fruktóza), disacharidy (sacharóza, laktóza) a v menším množství také cukerné alkoholy (D-glucitol, D-mannitol).

## **Podle původu se náhradní sladidla klasifikují na:**

- přírodní (thaumatin)
- syntetická identická s přírodními (cukerné alkoholy)
- syntetická (acesulfam K, sacharin, cyklamáty, aspartam, Neohesperidin, apod.)

# Sladidla

- E 420** Sorbitol
- E 421** Mannitol
- E 950** Acesulfam K
- E 951** Aspartam
- E 952** Kyselina cyklamová a její sodná a vápenatá sůl (cyklamát)
- E 953** Isomalt
- E 954** Sacharin a jeho sodná, draselná a vápenatá sůl
- E 955** Sukralosa
- E 957** Thaumatin
- E 959** Neohesperidin DC
- E 960** Steviol-glykosidy
- E 961** Neotam
- E 962** Sůl aspartamu – acesulfamu
- E 965** Maltitol
- E 966** Laktitol
- E 967** Xylitol
- E 968** Erytritol

# Okyselující látky, látky upravující kyselost

## Do této skupiny lze zařadit:

- kyseliny (acidulanty) – látky zvyšující kyselost potravin nebo udělující této potravíně kyselou chuť
- regulátory pH – látky měnící nebo udržující kyselost nebo alkalitu potravin, patří sem kyseliny, zásady a neutralizační činidla

## Tyto látky se mohou dále používat jako:

- konzervační prostředky (octová, dehydrooctová, propionová kyselina a jiné)
- aromatické látky (octová, kaprylová, jantarová, mléčná kyselina)
- stabilizátory barvy
- sekvestranty a synergisty antioxidantů (ethylendiamintetraoctová, citronová, vinná, jablečná, askorbová, fosforečná kyselina)
- modifikátory textury (např. citronová kyselina)
- látky potlačující tvorbu zákalů (např. mléčná kyselina)
- hydrolyzační činidla proteinů (chlorovodíková)

# Okyselující látky, látky upravující kyselost

- E 327** Mléčnan vápenatý
- E 330** Kyselina citronová
- E 331** Citráty sodné
- E 332** Citráty draselné
- E 333** Citráty vápenaté
- E 334** Kyselina vinná
- E 338** Kyselina fosforečná
- E 339** Fosforečnany sodné
- E 340** Fosforečnany draselné
- E 341** Fosforečnany vápenaté
- E 343** Fosforečnany hořečnaté
- E 350** Jablečnany sodné
- E 351** Jablečnany draselné
- E 352** Jablečnany vápenaté
- E 353** Kyselina metavinná
- E 354** Vínan vápenatý
- E 355** Kyselina adipová
- E 356** Adipát sodný
- E 357** Adipát draselný
- E 363** Kyselina jantarová
- E 380** Citrát amonný
- E 500** Uhličitany sodné
- E 501** Uhličitany draselné
- E 503** Uhličitany amonné
- E 504** Uhličitany hořečnaté
- E 507** Kyselina chlorovodíková

## *Okyselující látky, látky upravující kyselost*

- E 513** Kyselina sírová
- E 514** Síran sodný
- E 515** Síran draselný
- E 522** Síran draselno-hlinitý
- E 524** Hydroxid sodný
- E 525** Hydroxid draselný
- E 526** Hydroxid vápenatý
- E 527** Hydroxid amonný
- E 528** Hydroxid hořečnatý
- E 529** Oxid vápenatý
- E 541** Fosforečnan sodno-hlinitý
- E 578** Glukonát vápenatý

# Emulgátory

Emulgátory jsou povrchově aktivní látky umožňující vznik emulzí (zejména dispergování tuků ve výrobku). Umožňují tvorbu stejnorodé směsi dvou nebo více nemísitelných fází nebo tuto směs udržují.

## **Příklady funkcí, které emulgátory v potravinách zastávají:**

- emulgace – stabilizace emulze voda v oleji (např. margaríny), stabilizace emulze olej ve vodě (např. dressingy)
- tvorba komplexů se škrobem (kondicionery) – zamezení stárnutí výrobků (např. chléb, pečivo)
- interakce s proteiny – zlepšení kvality pekařského výrobku tím, že zvětšují jeho objem
- modifikace textury (modifikátory) – působením na škrob se zlepšuje homogenita a konzistence (např. chléb a pečivo)
- modifikace krystalů – ovlivňují velikost a rychlost tvorby krystalů tuku, které mají vliv na krémovitost výrobku (např. margarín, čokoláda, cukrovinky)

# Emulgátory

- modifikace viskozity – u potravin obsahujících krystalky cukru dispergované v tuku snižují viskozitu systému tím, že na krystalech cukru vytvářejí potah (např. výroba čokolády)
- tvorba pěny a zamezení tvorby pěny (aerace) – přidávají se do sypkých směsí pro výrobu dezertů, šlehaných krémů, mražených krémů apod., jiné tvorbu pěn omezují (při zpracování mléka a vajec)
- zamezení tvorby pěny – např. zmrzliny
- smáčení (smáčedla) – usnadnění rozprostření tekutiny po povrchu (např. nápoje v prášku, sušené směsi na dezerty, rehydratace sušené zeleniny)
- rozpouštění – umožňují lepší disperzi tekutiny v tekutině, což umožňuje tvorbu čiré tekutiny (např. barviva a ochucovadla v nápojích)

# Emulgátory

- disperzanty – povrchově aktivní látky, které se používají ke snížení mezifázové energie u pevných látek, tekutin a plynů
- suspenzotvorné látky – látky povrchově aktivní smáčejí nerozpustné částice, čímž napomáhají k rozptýlení nerozpustných částic v tekutém prostředí a zajišťují tak homogenitu výrobku (např. čokoládové nápoje)
- zvýšení chutnosti – emulgací lipidového systému se zvýší chutnost výrobku (např. žvýkačky, cukrářské polevy aj.)
- změkčovadla – funkce plastifikátorů (např. žvýkačky)
- mazadla (lubrikátory) – emulgátory, které mají dobré mazací schopnosti, čímž snižují lepivost (např. na obal, na zuby apod.), zlepšují rozpustnost instantních nápojů, ve fritovacích tucích a tucích na smažení snižují prskání apod.



# Emulgátory

- E 322** Lecitin
- E 432** Polysorbát 20
- E 433** Polysorbát 80
- E 434** Polysorbát 40
- E 435** Polysorbát 60
- E 436** Polysorbát 65
- E 442** Amonné soli fosfatidových kyselin
- E 471** Mono- a diacylglyceroly mastných kyselin
- E 472a** Estery mono- a diacylglycerolu mastných kyselin s kys. octovou
- E 472b** Estery mono- a diacylglycerolu mastných kyselin s kys. mléčnou
- E 472c** Estery mono- a diacylglycerolu mastných kyselin s kys. citrónovou
- E 472d** Estery mono- a diacylglycerolu mastných kyselin s kys. vinnou
- E 472e** Estery mono- a diacylglycerolu mastných kyselin s kys. mono- a diacetylvinou
- E 472f** Směsné estery mono- a diacylglycerolu mastných kyselin s kys. octovou a vinnou
- E 473** Estery sacharózy s mastnými kyselinami z jedlých tuků

# Emulgátory

- E 474** Cukroglyceridy
- E 475** Estery polyglycerolu s mastnými kyselinami z jedlých tuků
- E 476** Polyglycerolpolyricinoleát
- E 477** Estery 1,2-propandiolu s mastnými kyselinami z jedlých tuků
- E 479b** Směsný produkt reakce tepelně oxidovaného sójového oleje
- E 481** Stearoyl-2-laktylát sodný
- E 482** Stearoyl-2-laktylát vápenatý
- E 483** Stearoyltartarát
- E 491** Sorbitanmonostearát
- E 492** Sorbitantristearát
- E 493** Sorbitanmonolaurát
- E 494** Sorbitanmonooleát
- E 495** Sorbitanmonopalmitát

# Zahušťovadla

Zahušťovadla, resp. zahušťující látky, mají za úkol potravinu zahustit, neboli zvýšit její viskozitu a udržet její žádoucí texturu (masné výrobky, polévky, omáčky, kaše, pudinky aj.). V potravinářském průmyslu se používají k zahuštění např. mléčných výrobků, předpřipravených omáček, polévek, zálivek, majonéz, instantních polévek, zavařenin aj. Jsou schopny vázat vodu, hrají významnou roli v masném průmyslu při výrobě restrukturovaných výrobků, kdy napodobují vzhled a konzistenci podobnou výrobku vyrobenému pouze z masa.

## Přehled zahušťovadel

- E 400** Alginová kyselina
- E 401** Alginát sodný
- E 402** Alginát draselný
- E 403** Alginát amonný
- E 404** Alginát vápenatý
- E 405** 1,2-propandiolaalginát
- E 406** Agar
- E 407** Karagenan
- E 407a** Guma euchema
- E 410** Karubin
- E 412** Guma guar

# Zahušťovadla

- E 413** Tragant
- E 414** Arabská guma
- E 415** Xanthanová guma
- E 416** Guma karaya
- E 417** Guma tara
- E 418** Guma gellan
- E 440** Pektiny
- E 444** Acetát isobutyrylsacharózy
- E 445** Glycerolester borovicové pryskyřice
- E 460** Celulózy
- E 461** Methylcelulóza
- E 463** Hydroxypropylcelulóza
- E 464** Hydroxypropylmethylcelulóza
- E 465** Ethylmethylcelulóza
- E 466** Karboxymethylcelulóza
- E 1200** Polydextrózy
- E 1404** Oxidovaný škrob
- E 1410** Fosfátový monoester škrobu
- E 1412** Fosfátový diester škrobu
- E 1413** Fosfát škrobového difosfátu
- E 1414** Acetylovaný škrobový difosfát
- E 1420** Acetylovaný škrob
- E 1422** Acetylovaný škrobový adipan
- E 1440** Hydroxypropylškrob
- E 1442** Hydroxypropylškrobový difosfát
- E 1450** Škrobový oktenyljantaran sodný

# Želírující látky

Želírující látky jsou látky, které udělují potravině texturu vytvářením gelu. Jsou převážně tvořeny z přírodních polysacharidů obsažených v rostlinách (např. škroby, celulózy, karagenany), mořských řas (agar), mikroorganismů (gellan) a také z modifikovaných polysacharidů (modifikované škroby, celulóza). Tyto látky mají podobu rosolů a želé – nejčastěji jako želé v dezertech, v mléčných výrobcích, např. v jogurtech, v masných výrobcích, pekařských výrobcích apod.

## Přehled želírujících látek

- E 401** Alginát sodný
- E 406** Agar
- E 407** Karagenan
- E 410** Karubin
- E 412** Guma guar
- E 413** Tragant
- E 414** Arabská guma
- E 415** Xanthanová guma
- E 416** Guma karaya
- E 440** Pektin
- E 460** Mikrokrystalická celulóza

# Želírující látky

- E 461** Methylcelulóza
- E 463** Hydroxypropylcelulóza
- E 464** Hydroxypropylmethylcelulóza
- E 466** Karboxymethylcelulóza

# Stabilizátory

Stabilizátory jsou látky, které umožňují udržovat fyzikální vlastnosti potravin. Patří mezi látky, které umožňují udržování homogenní disperze dvou nebo více nemísitelných látek v potravině. Dále sem patří látky, které stabilizují, udržují nebo posilují existující zbarvení potravin.

Stabilizátory se používají v potravinách, které jsou tvořeny složkami, které se za normálních podmínek nemísí a které mají snahu se časem znovu oddělit. Funkcí stabilizátorů je tomuto oddělení zamezit.

Stabilizátory se vyskytují spolu s emulgátory v emulzních směsích voda/olej, kde zabraňují oddělení vody od oleje (např. majonézy).

# Stabilizátory

## Stabilizátory barviva

- E 249** Dusitan draselný
- E 250** Dusitan sodný
- E 251** Dusičnan sodný
- E 252** Dusičnan draselný
- E 504** Uhličitany hořečnaté
- E 512** Chlorid cínatý
- E 528** Hydroxid hořečnatý
- E 585** Mléčnan železnatý
- E 620** Kyselina glutamová
- E 1202** Polyvinylpolypyrrolidon

## Stabilizátory důležitých fyzikálních vlastností potravin

- E 170** Uhličitan vápenatý
- E 263** Octan vápenatý
- E 331** Citráty sodné
- E 335** Vínany sodné
- E 336** Vínany draselné
- E 337** Vínan sodno-draselný
- E 339** Fosforečnany sodné
- E 340** Fosforečnany draselné
- E 400** Kyselina alginová
- E 401** Alginát sodný
- E 402** Alginát draselný
- E 403** Alginát amonný
- E 406** Agar



# Stabilizátory

- E 407** Karagenan
- E 407a** Guma Euchema
- E 410** Karubin
- E 412** Guma guar
- E 413** Tragant
- E 414** Arabská guma
- E 415** Xanthan
- E 416** Guma karaya
- E 417** Guma tara
- E 418** Guma gellan
- E 444** Acetát-isobutyrate sacharózy
- E 445** Glycerolester borovicové pryskyřice
- E 450** Difosforečnany
- E 452** Polyfosforečnany
- E 459** Beta-cyklodextrin
- E 461** Methylcelulóza
- E 463** Hydroxypropylcelulóza
- E 464** Hydroxypropylmethylcelulóza
- E 465** Ethylmethylcelulóza
- E 466** Karboxymethylcelulóza
- E 468** Zesíťovaná sodná sůl karboxymethylcelulózy
- E 470a** Sodné, draselné a vápenaté soli mastných kyselin
- E 470b** Hořečnaté soli mastných kyselin

# Stabilizátory

- E 471** Mono- a diglyceridy mastných kyselin
- E 472** Estery mono- a diglyceridů mastných kyselin s kyselinou octovou, mléčnou, citronovou, vinnou a acetylvinnou; směsné estery mono a diglyceridů s kyselinou octovou a vinnou
- E 481** Stearoyl-2-laktylát sodný
- E 482** Stearoyl-2-laktylát vápenatý
- E 52** Síran amonno-hlinitý
- E 1200** Polydextrózy
- E 1201** Polyvinylpyrrolidon
- E 1404** Oxidovaný škrob
- E 1410** Fosforečnanový monoester škrobu
- E 1412** Fosforečnanový diester škrobu
- E 1413** Monofosforečnan škrobového difosforečnanu
- E 1414** Acetylovaný škrobový difosforečnan
- E 1420** Acetylovaný škrob
- E 1422** Acetylovaný škrobový adipát
- E 1440** Hydroxypropylškrob
- E 1442** Hydroxypropylškrobový difosforečnan
- E 1450** Škrobový oktenyljantaran sodný
- E 1451** Acetylovaný oxidovaný škrob

# Modifikované škroby

Modifikované škroby se získávají chemickými změnami škrobů, používají se jako zahušťovadla. Jsou rozpustné i ve studené vodě, při zpracování potravin nevykazují nežádoucí vlastnosti, a proto se jim při průmyslové výrobě potravin dává přednost.

## Přehled modifikovaných škrobů

- E 460** Celulózy
- E 461** Methylcelulóza
- E 463** Hydroxypropylcelulóza
- E 464** Hydroxypropylmethylcelulóza
- E 465** Ethylmethylcelulóza
- E 466** Karboxymethylcelulóza
- E 1200** Polydextrózy
- E 1404** Oxidovaný škrob
- E 1410** Fosfátový monoester škrobu
- E 1412** Fosfátový diester škrobu
- E 1413** Fosfát škrobového difosfátu
- E 1414** Acetylovaný škrobový difosfát
- E 1420** Acetylovaný škrob
- E 1422** Acetylovaný škrobový adipan
- E 1440** Hydroxypropylškrob
- E 1442** Hydroxypropylškrobový difosfát
- E 1450** Škrobový oktenyljantaran sodný

# Látky zvýrazňující chuť a vůni

Tyto látky zvýrazňují již existující chuť nebo vůni potravin. Nesmějí se zaměňovat s tzv. aromaty, která potravinám chuť a vůni dodávají, zatímco látky patřící do této skupiny chuť a vůni pouze zvýrazňují.

## Látky zvýrazňující chuť a vůni

- E 620** Kyselina glutamová
- E 621** Glutamát sodný (MSG)
- E 622** Glutamát draselný
- E 623** Glutamát vápenatý
- E 624** Glutamát amonný
- E 625** Glutamát hořečnatý
- E 626** Kyselina guanylová
- E 627** Guanylát sodný (GMP)
- E 628** Guanylát draselný
- E 629** Guanylát vápenatý
- E 630** Kyselina inosinová
- E 631** Inosinát sodný (IMP)
- E 632** Inosinát draselný
- E 633** Inosinát vápenatý
- E 634** 5'-ribonukleotidy vápenaté
- E 635** 5'-ribonukleotidy disodné

# Kyseliny, zásady, soli a estery

Kyseliny jsou látky, které zvyšují kyselost potravin nebo jí udělují kyselou chuť. Regulátory kyselosti jsou látky, které mění nebo udržují kyselost nebo alkalitu potravin. Látky zvýrazňující chuť a vůni jsou látky, které zvýrazňují charakteristickou vůni a chuť potravin.

Do této skupiny přídatných látek patří i látky, které mají i další funkce, např.:

- činnidla regulující pH – pro výroby gelovitého charakteru (pektiny) a kypřící prostředky (uvolňování  $\text{CO}_2$ )
- konzervační prostředky – soli kyseliny benzoové, sorbové a propionové regulují pH na hodnotu pH 3–5, čímž zároveň působí jako látky konzervační (antimikrobiální účinky), inhibují hnědnutí
- chelatační prostředky – spolupůsobí s antioxidanty (butylhydroxyanisol, butylhydroxytoluen, askorbany), váží stopové prvky, čímž zamezují nežádoucím reakcím, např. odbarvování, žluknutí, tvorbě zákalů a nestabilitě výživových faktorů

# Kyseliny, zásady, soli a estery

- upravují chuť a vůni výrobků  
– u cukrovinek a sladkých výrobků se používají soli kyseliny citronové a fosfáty jako okyselovadla k vyvážení poměru sladké a kyselé chuti a vůně
- modifikátory viskozity a tavení  
– k ovlivnění reologických vlastností těsta se používají jantarany a octany  
– reagují s lepkovými bílkovinami a modifikují jejich plastičnost, která ovlivňuje konečný tvar a texturu pečených výrobků.

# Kypřicí látky

Kypřicí látky jsou látky nebo směsi látek, které vytvářejí plyny ( $\text{CO}_2$ ) a tím zvyšují objem těsta. U pekařských výrobků to vede ke zvětšení jejich objemu a nadýchané struktuře.

Kypřicí prášek do pečiva běžně používaný v domácnostech je směs uhličitanu sodného s moukou jako plnidlem.

## Přehled kypřících látek

- E 340** Fosforečnany draselné
- E 341** Dihydrogenfosforečnan vápenatý
- E 450** Difosforečnany
- E 452** Polyfosforečnany
- E 500** Uhličitan sodný
- E 503** Uhličitan amonný
- E 574** Kyselina glukonová
- E 575** Glukono-delta-lakton

## Tavící soli

Tavící soli jsou látky, které mění vlastnosti bílkovin při výrobě tavených sýrů za účelem zamezení oddělování tuků, napomáhají stabilizovat směs bílkovin a tuků, čímž zlepšují lepší roztíratelnost finálního výrobku.

Nejčastěji se používají fosforečnany sodné (E 339), difosforečnan (E 450) a polyfosforečnany (E 452).

Polyfosforečnany (sodný, vápenatý a sodnovápenatý) se též používají v roztíratelných tucích a olejích v maximálním množství  $5\,000\text{ mg}\cdot\text{kg}^{-1}$ .



# Nosiče a rozpouštědla

Nosiče a rozpouštědla jsou látky, které se používají k rozpouštění, ředění, rozptylování (disperzi) a jiné fyzikální úpravě přídatné látky, aniž přitom mění jejich technologickou funkci nebo mají vlastní technologický účinek a jejichž užití usnadňuje manipulaci či aplikaci přídatné látky.

**Nosiče** napomáhají při přidávání nerozpustných nebo těkavých aditiv k potravinám.

**Rozpouštědla** se nejčastěji používají při přidávání vonných extraktů z koření.

## Nosiče

**E 459** Beta-cyklodextrin

**E 460** Celulóza

**E 551** Oxid křemičitý

**E 1404** Oxidovaný škrob

**E** Polyethylenglykol (6000)

## Rozpouštědla

**E 290** Oxid uhličitý

# Protispékavé látky

Protispékavé látky jsou látky, které se přidávají do potravinářských výrobků za účelem snížení tendence jednotlivých částic vzájemně na sobě ulpívat a vytvářet hrudky a spečené kousky.

Do potravin jako je jedlá sůl, kakaový prášek, plátkované nebo strouhané sýry, koření, cukrovinky apod. se používá oxid křemičitý a křemičitany.

## Protispékavé látky

- E 170** Uhličitan vápenatý
- E 341** Fosforečnany vápenaté
- E 343** Fosforečnany hořečnaté
- E 421** Mannitol
- E 460** Celulóza
- E 470a** Soli mastných kyselin  
(Na, K, Ca)
- E 470b** Soli mastných kyselin  
(hořečnaté)
- E 500** Uhličitany sodné
- E 504** Uhličitany hořečnaté
- E 535** Hexakvanoželeznatan sodný
- E 536** Hexakvanoželeznatan draselný
- E 538** Hexakvanoželeznatan  
vápenatý

# Protispékavé látky

- E 551** Oxid křemičitý
- E 552** Křemičitan vápenatý
- E 553a** Křemičitany hořečnaté
- E 553b** Talek (mastek)
- E 554** Křemičitan sodno-hlinitý
- E 555** Křemičitan draselno-hlinitý
- E 556** Křemičitan vápenato-hlinitý
- E 558** Bentonit
- E 559** Křemičitan hlinitý
- E 900** Dimethylpolysiloxan
- E 953** Isomalt

# Leštící látky

Leštící látky jsou látky, které po nanesení na vnější povrch udělují potravině lesklý vzhled nebo vytváří ochranný povlak. Povlaky, které jsou jedlé nebo které jsou snadno odstranitelné, se nepovažují za látky leštící.

Používají se hlavně na úpravu povrchů dražé, bonbonů, cukrovinek, trvanlivého pečiva, zrnkové kávy apod.

Povrchové filmy se používají k ošetření ovoce a zeleniny především k omezení ztráty hmotnosti (vysycháním), omezení poškození povrchu při transportu, dodání lesklého vzhledu pro zvýšení prodejnosti apod.

## Přehled leštících látek

- E 901** Včelí vosk
- E 902** Kandelilový vosk
- E 903** Karnaubský vosk
- E 904** Šelak
- E 905** Mikrokrytalický vosk
- E 912** Estery montanových kyselin
- E 914** Oxidovaný polyethylenový vosk
- E 953** Isomalt

# Balící plyny a propelanty

Balící plyny jsou plyny jiné než vzduch, které se zavádějí do obalu před, během, nebo po naplnění potraviny do obalu.

Balící plyny odstraňují z obalu vzduch, z toho důvodu, aby složky potraviny nemohly reagovat se vzdušným kyslíkem a podléhat rychlé zkáze. Používají se k prodloužení trvanlivosti potravin. Je-li potravina takto zabalená, na obalu je nutné uvést „Baleno v ochranné atmosféře“.

Propelanty jsou plyny jiné než vzduch, které vytlačují potraviny z obalu (např. šlehačky).

## **Balící plyny**

**E 938** Argon

**E 939** Helium

**E 941** Dusík

## **Propelanty**

**E 942** Oxid dusný

**E 943** Butan, isobutan

**E 944** Propan

# Odpěňovače a pěnotvorné látky

**Odpěňovače** jsou přídatné látky, které zabraňují tvorbě pěny nebo snižují pění (např. estery polyethylensorbitanů a silikonového oleje).

**Pěnotvorné látky** jsou povrchově aktivní látky, které umějí vytvářet stejnorodé disperze plynné fáze (plynných látek) v kapalně či tuhé potravine (např. některé plyny jako oxid dusnatý a uhličitý, v některých zemích saponiny).

## Odpěňovače

**E 900** (dimethylpolysiloxan)

**E** Polyethylenglykol (6000)

## Pěnotvorné látky

**E 290** Oxid uhličitý

**E 999** Extrakt z kvilaje

# Zvlhčující látky

Zvlhčující látky jsou přídatné látky, které chrání potravinu před vysycháním tím, že působí proti účinkům vzduchu s nízkou relativní vlhkostí. Dále to jsou látky, které podporují rozpouštění práškových potravin ve vodném prostředí.

## Přehled zvlhčujících látek

- E 325** Mléčnan sodný
- E 339** Fosforečnany sodné
- E 340** Fosforečnany draselné
- E 341** Fosforečnany vápenaté
- E 450** Difosforečnany
- E 452** Polyfosforečnany
- E 1518** Glyceryltriacetát
- E 1520** Propylenglykol

# Plnidla

Plnidla jsou přídatné látky, které zvyšují objem či hmotnost potraviny, aniž významně zvyšují její energetickou hodnotu. Nevykazují vlastní aroma a nemění barvu výrobku. Některé oligosacharidy a polysacharidy našly použití při výrobě cukrovinek, žvýkaček, vitamínových preparátů, cereálních směsí a zejména různých dietních a nízkoenergetických výrobků. K plnidlům lze řadit také některé látky zlepšující mouku, tzv. kondicionery, které zvyšují objem pečiva a zlepšují i další pekařské vlastnosti mouky (např. z esterů mastných kyselin 2-stearoyllaktylát).

## Plnidla

- E 325** Mléčnan sodný
- E 399** Citráty vápenaté
- E 341** Fosforečnany vápenaté
- E 516** Síran vápenatý
- E 518** Síran hořečnatý
- E 520** Síran hlinitý
- E 521** Síran sodno-hlinitý
- E 523** Síran amonno-hlinitý



# Zpevňující látky

Zpevňující látky jsou přídatné látky, které činí tkáň ovoce a zeleniny pevnými nebo křehkými nebo tuto pevnost udržují a dále látky, které reakcí se želírujícími látkami ztužují gely.

Některé ovoce či zelenina po konzervaci snadno ztrácí svou pevnost a strukturu nebo měknou a rozpadají se (např. rajčata, jablka), po přidání zpevňujících látek udržují nebo obnovují původní křehkost a pevnost.

## Zpevňující látky

**E 170** Chlorid vápenatý

**E 526** Citronan vápenatý

# Sekvestranty

Sekvestranty vytvářejí chemické komplexy s ionty kovů. Jsou schopné vázat volné ionty kovů (chelatační reakce) a zabraňovat tak nežádoucím reakcím. Pro volné ionty kovů je typická tvorba nerozpustných nebo barevných sloučenin, vznik sraženin a zákalů, degradace složek potravin žluknutím, změnou barvy a ztráta nutriční hodnoty. Tyto degradační složky jsou ve větším množství nebezpečné pro zdraví člověka.

## Přehled sekvestrantů

- E 262** Octany sodné
- E 330** Kyselina citronová
- E 332** Citráty draselné
- E 333** Citráty vápenaté
- E 335** Vínany sodné
- E 336** Vínan draselný
- E 337** Vínan sodno-draselný
- E 339** Fosforečnany sodné
- E 340** Fosforečnany draselné
- E 420** Sorbitol
- E 450** Difosforečnany
- E 452** Polyfosforečnany
- E 516** Síran vápenatý
- E 576** Glukonát sodný
- E 577** Glukonát draselný

*Vydáno Českou technologickou  
platformou pro potraviny  
v rámci priority D (Bezpečnost potravin)  
ve spolupráci s Potravinářskou komorou  
České republiky  
a za finanční podpory  
Ministerstva zemědělství ČR  
(dotační titul 10.E.a/2013)*

**Potravinářská komora  
České republiky**

**Česká technologická platforma  
pro potraviny**

Počernická 96/272  
108 03 Praha 10 – Malešice  
tel./fax: +420 296 411 187  
e-mail: foodnet@foodnet.cz

**[www.foodnet.cz](http://www.foodnet.cz)**

**[www.ctpp.cz](http://www.ctpp.cz)**

---

Praha 2013, 1. vydání

# Látky zlepšující mouku

Tyto látky se přidávají k mouce nebo do těsta za účelem zlepšení pekařské kvality.

Po jejich přidání do mouky dojde ke zlepšení jejích vlastností a při následném zpracování se jejich přídavek projevuje lepší vláčností těsta, lepším strojovým zpracováním, zvětšují objem, vzniklý výrobek má lepší zbarvení kůrky, měkčí střídku a vydrží déle čerstvý.

V průběhu technologického procesu většinou dochází k jejich rozkladu a ve finálním výrobku se již nenacházejí.

## Látky zlepšující mouku

- E 341** Fosforečnany vápenaté
- E 483** Stearyltartrát
- E 516** Síran vápenatý
- E 517** Síran amonný
- E 529** Oxid vápenatý
- E 1102** Glukosooxidasa

# Rostlinné gummy

Technologickou funkcí rostlinných gum je schopnost zvyšovat viskozitu a vytvářet gely.

Rostlinné gummy jsou získávány jako šťávy vytékající z rostlin při jejich poranění nebo z mořských řas nebo jsou vyráběné různými mikroorganismy.

## Rostlinné gummy

- E 413** Tragant
- E 414** Arabská guma
- E 415** Guma xanthan
- E 416** Guma karaya
- E 412** Guma guar
- E 410** Karubin
- E 425** Konjak
  - (i) konjaková guma
  - (ii) konjakový glukomannan

# Čiřící látky

Tyto přídatné látky jsou používány při odstraňování zákalů a látek zákaly způsobující u nápojů.

## Čiřící látky

**E 558** Bentonit

**E 1202** Polyvinylpolypyrrolidon

**Želatina**

## *Lubrikanty a látky zabraňující přichycení*

Tyto látky se nanášejí na povrchy zařízení, které přicházejí do styku s potravinářskými surovinami, polotovary a potravinami, aby se zabránilo jejich přichycení a ulpívání.

Nejčastěji se používají rostlinné oleje, mastné kyseliny a minerální oleje. Vzhledem k tomu, že se lubrikanty a látky zabraňující přichycení nepovažují za látky přídatné, jejich použití se nemusí značit na obalu výrobku. Obsah těchto látek v hotové potravine se blíží nule.

## *Látky voňavé a chuťové, potravinářská aroma*

Jedná se o látky, které se používají k napodobení přírodních vůní a chuti v potravinách. Vzhledem k tomu, že se většina těchto látek nachází v přírodních materiálech, v minulosti se získávaly jako extrakty a destiláty. Dnes jsou z ekonomických důvodů některé z nich vyráběny synteticky, ale chemická struktura je totožná s přírodními látkami. Vzhledem k tomu, že se používají v malých množstvích, je většina z nich považována za zcela bezpečné ve vztahu k lidskému zdraví. Tyto látky se používají jako směsi a jejich složení je velmi obtížné určit, protože receptury na jejich přípravu jsou pečlivě chráněné výrobci.

Význam a využití látek určených k aromatizaci a některých složek potravin vyznačujících se aromatem vedl k upřesnění definicí jednotlivých kategorií a seznamu těchto látek v Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1334/2008, včetně poslední změny Nařízení č. 873/2012.



# Přidatné látky – přehled

## **E 100 Kurkumin**

- přírodní nebo syntetické barvivo – oranžová až žlutá

## **E 101 Riboflavin**

### **Riboflavin-5'-fosforečnan**

- přírodní nebo syntetické barvivo – oranžovožlutá

## **E 102 Tartrazin**

- syntetické barvivo – citronově žlutá

## **E 104 Chinolinová žluť**

- syntetické barvivo – žlutá

## **E 110 Žluť SY**

- syntetické barvivo – oranžová

## **E 120 Košenila, kys. karmínová, karmíny**

- syntetické barvivo – žlutá až oranžová

## **E 122 Azorubín**

- syntetické barvivo – modročervená

## **E 123 Amarant**

- syntetické barvivo – modročervená

## **E 124 Ponceau 4R**

- syntetické barvivo – červená

# Přídavné látky – přehled

## **E 127 Erythrosin**

- syntetické barvivo – zelená

## **E 128 Červeň 2G**

- syntetické barvivo – červená

## **E 129 Červeň Allura AC**

- syntetické barvivo – zelená

## **E 131 Patentní modř V**

- syntetické barvivo – zelená

## **E 132 Indigotin**

- syntetické barvivo – zelená

## **E 133 Brilantní modř**

- syntetické barvivo – zelená

## **E 140 Chlorofyly a chlorofyliny**

- přírodní barvivo – zelená

## **E 141 Mědnaté komplexy chlorofylů a chlorofylinů**

- přírodní barvivo – olivově zelená

## **E 142 Zeleň S**

- syntetické barvivo – modrozelená

## **E 150a Karamel, kulér**

- přírodní barvivo – hnědá

# Přidatné látky – přehled

## **E 150b Kaustický sulfitový karamel**

- přírodní barvivo – hnědá

## **E 150c Amoniakový karamel**

- přírodní barvivo – hnědá

## **E 150d Amoniak-sulfitový karamel**

- přírodní barvivo – hnědá

## **E 151 Čerň BN**

- syntetické barvivo – černá

## **E 153 Medicinální uhlí**

- Přírodní barvivo – černá

## **E 154 Hněď'FK**

- syntetické barvivo – hnědá

## **E 155 Hněď'HT**

- syntetické barvivo – červená

## **E 160a Karoteny**

- přírodní barvivo – žlutá až červeno-oranžová

## **E 160b Annato, bixin, norbixin**

- přírodní barvivo – žlutá až červeno-oranžová

# Přidatné látky – přehled

- E 160c Paprikový extrakt, kapsanthin, kapsorubín**
- přírodní barvivo – oranžová až červená
- E 160d Lykopen**
- přírodní barvivo – žlutá
- E 160e Beta-apo-8'-karotenal**
- přírodní barvivo – oranžová
- E 160f Ethylester kyseliny beta-apo-8'-karotenové**
- přírodní barvivo – oranžová
- E 161b Lutein**
- přírodní barvivo – žlutá
- E 161g Kanthaxanthin**
- přírodní barvivo – žlutá
- E 162 Betalainová červeň, betanin**
- přírodní barvivo – červená
- E 163 Anthokyany**
- přírodní barvivo – červená až modrá

# Přídavné látky – přehled

## **E 170 Uhličitan vápenatý**

- přírodní barvivo – bílá, bílošedá
- stabilizátor
- protispékavá látka
- zpevňující látka
- stabilizátor důležitých fyzikálních vlastností potravin
- okyselující látka

## **E 171 Oxid titaničitý**

- přírodní barvivo – bílá

## **E 172 Oxidy a hydroxidy železa**

- přírodní barvivo – žlutá, červená, černá

## **E 173 Hliník (pigment)**

- přírodní barvivo – stříbrná

## **E 174 Stříbro (pigment)**

- přírodní barvivo – stříbrná

## **E 175 Zlato (pigment)**

- přírodní barvivo – zlatá

## **E 180 Litholrubín BK**

- přírodní nebo syntetické barvivo – červená

# Přídavné látky – přehled

## **E 200 Kyselina sorbová**

- konzervant – inhibice oxidačních reakcí (hnědnutí), inhibitor růstu plísní, kvasinek a některých bakterií
- okyselující látka

## **E 202 Sorbát draselný**

- konzervant – inhibice oxidačních reakcí (hnědnutí), inhibitor růstu plísní, kvasinek a některých bakterií
- okyselující látka

## **E 203 Sorbát vápenatý**

- konzervant – inhibice oxidačních reakcí (hnědnutí), inhibitor růstu plísní, kvasinek a některých bakterií
- okyselující látka

## **E 210 Kyselina benzoová**

- konzervant – inhibice oxidačních reakcí (hnědnutí), inhibitor růstu plísní, kvasinek a některých bakterií
- okyselující látka

## **E 211 Benzoát sodný**

- konzervant – inhibice oxidačních reakcí (hnědnutí), inhibitor růstu plísní, kvasinek a některých bakterií
- okyselující látka

# Přídavné látky – přehled

## **E 212 Benzoát draselný**

- konzervant – inhibice oxidačních reakcí (hnědnutí), inhibitor růstu plísní, kvasinek a některých bakterií
- okyselující látka

## **E 213 Benzoát vápenatý**

- konzervant – inhibice oxidačních reakcí (hnědnutí), inhibitor růstu plísní, kvasinek a některých bakterií
- okyselující látka

## **E 214 Ethylparaben**

- konzervant – inhibitor růstu plísní a bakterií

## **E 215 Sodná sůl ethylparabenu**

- konzervant – inhibitor růstu plísní a bakterií

## **E 216 Propylparaben**

- konzervant – inhibitor růstu plísní a bakterií

## **E 217 Sodná sůl propylparabenu**

- konzervant – inhibitor růstu plísní a bakterií

# Přidatné látky – přehled

## **E 218 Methylparaben**

- konzervant – inhibitor růstu plísní a bakterií

## **E 219 Sodná sůl methylparabenu**

- konzervant – inhibitor růstu plísní a bakterií

## **E 220 Oxid siřičitý**

- konzervant – k bělení a k inhibici hnědnutí
- antioxidant – zabraňuje žluknutí tuků a barevným změnám

## **E 221 Siřičitan sodný**

- konzervant – k bělení a k inhibici hnědnutí
- antioxidant – lapač kyslíku

## **E 222 Hydrogensiřičitan sodný**

- konzervant – k bělení a k inhibici hnědnutí
- antioxidant – lapač kyslíku

## **E 223 Disiřičitan sodný**

- konzervant – k bělení a k inhibici hnědnutí
- antioxidant – lapač kyslíku



# Přidatné látky – přehled

## **E 224 Disiřičitan draselný**

- konzervant – k bělení a k inhibici hnědnutí
- antioxidant – lapač kyslíku

## **E 226 Siřičitan vápenatý**

- konzervant – k bělení a k inhibici hnědnutí
- antioxidant – lapač kyslíku

## **E 227 Hydrogenosiřičitan vápenatý**

- konzervant – k bělení a k inhibici hnědnutí
- antioxidant – lapač kyslíku

## **E 228 Hydrogenosiřičitan draselný**

- konzervant – k bělení a k inhibici hnědnutí
- antioxidant – lapač kyslíku

## **E 230 Bifenyl**

- konzervant

## **E 231 Orthofenylfenol**

- konzervant

## **E 232 Orthofenylfenolát sodný**

- konzervant

## **E 234 Nisin**

- konzervant

# Přidatné látky – přehled

## **E 235 Natamycin**

- konzervant

## **E 239 Hexamethylentetramin**

- konzervant

## **E 242 Dimethyldikarbonát**

- konzervant

## **E 249 Dusitan draselný**

- konzervant
- stabilizátor barviva

## **E 250 Dusitan sodný**

- konzervant
- stabilizátor barviva

## **E 251 Dusičnan sodný**

- konzervant
- stabilizátor barviva

## **E 252 Dusičnan draselný**

- konzervant
- stabilizátor barviva

## **E 260 Kyselina octová**

- konzervant
- okyselující látka

# Přidatné látky – přehled

## **E 261 Octan draselný**

- konzervant
- okyselující látka

## **E 262 Octany sodné**

- konzervanty
- sekvestranty
- okyselující látky

## **E 263 Octan vápenatý**

- konzervant
- stabilizátor důležitých fyzikálních vlastností potravin
- okyselující látka

## **E 270 Kyselina mléčná**

- konzervant – antimikrobiální účinky
- okyselující látka
- potlačuje tvorbu zákalů

## **E 280 Kyselina propionová**

- konzervant – inhibice hnědnutí
- okyselující látka

## **E 281 Propionát sodný**

- konzervant – inhibice hnědnutí
- okyselující látka

## **E 282 Propionát vápenatý**

- konzervant – inhibice hnědnutí
- okyselující látka

# Přidatné látky – přehled

## **E 283 Propionát draselný**

- konzervant – inhibice hnědnutí
- okyselující látka

## **E 284 Kyselina boritá**

- konzervant

## **E 285 Tetraboritan sodný**

- konzervant

## **E 290 Oxid uhličitý**

- rozpouštědlo

## **E 296 Kyselina jablečná**

- okyselující látka
- sekvestrant

## **E 297 Kyselina fumarová**

- okyselující látka

## **E 300 Kyselina askorbová**

- antioxidant – lapač kyslíku
- stabilizátor barvy v masných výrobcích

## **E 301 Askorbát sodný**

- antioxidant

## **E 302 Askorbát vápenatý**

- antioxidant

# Přidatné látky – přehled

## **E 304 Estery mastných kyselin s kyselinou askorbovou**

- antioxidant – lapač kyslíku

## **E 306 Extrakt s obsahem tokoferolů**

- antioxidant – ruší oxidační řetězové reakce

## **E 307 Alfa-tokoferol**

- antioxidant – ruší oxidační řetězové reakce

## **E 308 Gama-tokoferol**

- antioxidant – ruší oxidační řetězové reakce

## **E 309 Delta-tokoferol**

- antioxidant – ruší oxidační řetězové reakce

## **E 310 Propylgallát**

- antioxidant – ruší oxidační řetězové reakce

## **E 311 Oktylgallát**

- antioxidant – ruší oxidační řetězové reakce

## **E 312 Dodecylgallát**

- antioxidant – ruší oxidační řetězové reakce

# Přidatné látky – přehled

## **E 315 Kyselina erythorbová**

- antioxidant – lapač kyslíku

## **E 316 Erythorban sodný**

- antioxidant – lapač kyslíku

## **E 320 Butylhydroxyanisol (BHA)**

- antioxidant – ruší oxidační řetězové reakce

## **E 321 Butylhydroxytoluen (BHT)**

- antioxidant – ruší oxidační řetězové reakce

## **E 322 Lecitiny**

- antioxidant – chelatační činidlo
- emulgátor

## **E 325 Mléčnan sodný**

- antioxidant
- zvlhčující látka
- plnidlo
- okyselující látka

## **E 326 Mléčnan draselný**

- antioxidant
- okyselující látka

## **E 327 Mléčnan vápenatý**

- okyselující látka

# Přidatné látky – přehled

## **E 330 Kyselina citronová**

- antioxidant – chelatační činidlo
- okyselující látka
- sekvestrant
- stabilizátor barvy ve výrobcích z ovoce

## **E 331 Citráty sodné**

- okyselující látky
- stabilizátory důležitých fyzikálních vlastností potravin

## **E 332 Citráty draselné**

- okyselující látka
- sekvestrant

## **E 333 Citráty vápenaté**

- okyselující látky
- sekvestranty

## **E 334 Kyselina vinná**

- antioxidant – chelatační činidlo
- okyselující látky
- sekvestranty

## **E 335 Vínany sodné**

- stabilizátory důležitých fyzikálních vlastností potravin
- sekvestranty

# Přidatné látky – přehled

## **E 336 Vínany draselné**

- stabilizátory důležitých fyzikálních vlastností potravin
- sekvestranty

## **E 337 Vínan sodno-draselný**

- stabilizátory důležitých fyzikálních vlastností potravin
- sekvestranty

## **E 338 Kyselina fosforečná**

- antioxidant – chelatační činidlo
- okyselující látka

## **E 339 Fosforečnany sodné**

- okyselující látky
- stabilizátory důležitých fyzikálních vlastností potravin
- tavící soli
- zvlhčující látky
- sekvestranty

## **E 340 Fosforečnany draselné**

- okyselující látka
- kypřící látky
- stabilizátory důležitých fyzikálních vlastností potravin
- tavící soli
- zvlhčující látka
- sekvestranty



# Přidatné látky – přehled

## **E 341 Fosforečnany vápenaté**

- okyselující látky
- kypřící látky
- tavící soli
- protispékavé látky
- zvlhčující látky
- plnidla
- látky zlepšující mouku

## **E 343 Fosforečnany hořečnaté**

- okyselující látky
- protispékavé látky

## **E 350 Jablečnany sodné**

- okyselující látka

## **E 351 Jablečnany draselné**

- okyselující látky

## **E 352 Jablečnany vápenaté**

- okyselující látky

## **E 353 Kyselina metavinná**

- okyselující látka

## **E 354 Vínan vápenatý**

- okyselující látka

## **E 355 Kyselina adipová**

- okyselující látka

# Přidatné látky – přehled

## **E 356 Adipát sodný**

- okyselující látka

## **E 357 Adipát draselný**

- okyselující látka

## **E 363 Kyselina jantarová**

- okyselující látka

## **E 380 Citrát amonný**

- okyselující látka

## **E 385 Dvojsodnovápenatá sůl kyseliny ethylendiamintetraoctové (EDTA)**

- antioxidant – chelatační činidlo
- okyselující látka

## **E 399 Citráty vápenaté**

- plnidla

## **E 400 Alginová kyselina**

- zahušťovadlo
- stabilizátor důležitých fyzikálních vlastností potravin

## **E 401 Alginát sodný**

- zahušťovadlo
- želírující látka
- stabilizátor důležitých fyzikálních vlastností potravin

# Přidatné látky – přehled

## **E 402 Alginát draselný**

- zahušťovadlo
- stabilizátor důležitých fyzikálních vlastností potravin

## **E403 Alginát amonný**

- zahušťovadlo
- stabilizátor důležitých fyzikálních vlastností potravin

## **E 404 Alginát vápenatý**

- zahušťovadlo

## **E 405 1,2-propandiolalginát**

- zahušťovadlo
- nosič aromatických látek

## **E 406 Agar**

- zahušťovadlo
- želírující látka
- stabilizátor důležitých fyzikálních vlastností potravin
- nosič aromatických látek

## **E 407 Karagenan**

- zahušťovadlo
- želírující látka
- stabilizátor důležitých fyzikálních vlastností potravin
- nosič aromatických látek

# Přidatné látky – přehled

## **E 407a Guma euchema**

- zahušťovadlo
- stabilizátor důležitých fyzikálních vlastností potravin
- nosič aromatických látek

## **E 410 Karubin**

- zahušťovadlo
- želírující látka
- stabilizátor důležitých fyzikálních vlastností potravin
- rostlinná guma
- nosič aromatických látek

## **E 412 Guma guar**

- zahušťovadlo
- želírující látka
- stabilizátor důležitých fyzikálních vlastností potravin
- rostlinná guma
- nosič aromatických látek

## **E 413 Tragant**

- zahušťovadlo
- želírující látka
- stabilizátor důležitých fyzikálních vlastností potravin
- rostlinná guma
- nosič aromatických látek

# Přidatné látky – přehled

## **E 414 Arabská guma**

- zahušťovadlo
- želírující látka
- stabilizátor důležitých fyzikálních vlastností potravin
- rostlinná guma
- nosič aromatických látek

## **E 415 Xanthanová guma**

- zahušťovadlo
- želírující látka
- stabilizátor důležitých fyzikálních vlastností potravin
- rostlinná guma
- nosič aromatických látek

## **E 416 Guma karaya**

- zahušťovadlo
- želírující látka
- stabilizátor důležitých fyzikálních vlastností potravin
- rostlinná guma

## **E 417 Guma tara**

- zahušťovadlo
- stabilizátor důležitých fyzikálních vlastností potravin

# Přídavné látky – přehled

## **E 418 Guma gellan**

- zahušťovadlo
- stabilizátor důležitých fyzikálních vlastností potravin

## **E 420 Sorbitol**

- sladidlo
- sekvestrant
- nosič aromatických látek

## **E 421 Mannitol**

- sladidlo
- protispékavá látka
- nosič aromatických látek

## **E 422 Glycerol**

- ostatní přídavná látka

## **E 425 Konjak**

- rostlinná guma
- nosič aromatických látek

## **E 432 Polysorbát 20**

- emulgátor
- nosič aromatických látek

## **E 433 Polysorbát 80**

- emulgátor
- nosič aromatických látek

# Přidatné látky – přehled

## **E 434 Polysorbát 40**

- emulgátor
- nosič aromatických látek

## **E 435 Polysorbát 60**

- emulgátor
- nosič aromatických látek

## **E 436 Polysorbát 65**

- emulgátor
- nosič aromatických látek

## **E 440 Pektiny**

- zahušťovadla
- želírující látky
- nosiči aromatických látek

## **E 442 Amonné soli fosfatidových kyselin**

- emulgátor
- nosiči aromatických látek

## **E 444 Acetát isobutyraťsacharózy**

- zahušťovadlo
- stabilizátor důležitých fyzikálních vlastností potravin

## **E 445 Glycerolester borovicové pryskyřice**

- zahušťovadlo
- stabilizátor důležitých fyzikálních vlastností potravin

## **E 450 Difosforečnany**

- stabilizátory důležitých fyzikálních vlastností potravin
- tavící soli
- zvlhčující látky
- sekvestranty
- kypřící látky

## **E 452 Polyfosforečnany**

- stabilizátory důležitých fyzikálních vlastností potravin
- tavící soli
- zvlhčující látky
- sekvestranty
- kypřící látky

## **E 459 Beta-cyklodextrin**

- stabilizátor důležitých fyzikálních vlastností potravin
- nosič aromatických látek

## **E 460 Celulózy**

- zahušťovadla
- želírující látky
- modifikované škroby
- nosiče aromatických látek
- protispékavé látky



# Přidatné látky – přehled

## **E 461 Methylcelulóza**

- zahušťovadlo
- želírující látka
- stabilizátor důležitých fyzikálních vlastností potravin
- modifikovaný škrob

## **E 463 Hydroxypropylcelulóza**

- zahušťovadlo
- želírující látka
- stabilizátor důležitých fyzikálních vlastností potravin
- modifikovaný škrob

## **E 463 Hydroxypropylcelulóza**

- zahušťovadlo
- želírující látka
- stabilizátor důležitých fyzikálních vlastností potravin
- modifikovaný škrob

## **E 464 Hydroxypropylmethylcelulóza**

- zahušťovadlo
- želírující látka
- stabilizátor důležitých fyzikálních vlastností potravin
- modifikovaný škrob
- nosič aromatických látek

## **E 465 Ethylmethylcelulóza**

- zahušťovadlo
- stabilizátor důležitých fyzikálních vlastností potravin
- modifikovaný škrob
- nosič aromatických látek

## **E 466 Karboxymethylcelulóza**

- zahušťovadlo
- želírující látka
- stabilizátor důležitých fyzikálních vlastností potravin
- modifikovaný škrob
- nosič aromatických látek

## **E 468 Zesíťovaná sodná sůl karboxymethylcelulózy**

- stabilizátor důležitých fyzikálních vlastností potravin
- nosič aromatických látek

## **E 470a Sodné, draselné a vápenaté soli mastných kyselin**

- stabilizátory důležitých fyzikálních vlastností potravin
- protispěkové látky

## **E 470b Hořčnaté soli mastných kyselin**

- stabilizátory důležitých fyzikálních vlastností potravin
- protispékavé látky

## **E 471 Mono- a diacylglyceroly mastných kyselin** (z jedlých tuků)

- emulgátory
- stabilizátory důležitých fyzikálních vlastností potravin

## **E 472a Estery mono- a diacylglycerolu mastných kyselin s kys. octovou**

- emulgátory
- stabilizátory důležitých fyzikálních vlastností potravin

## **E 472b Estery mono- a diacylglycerolu mastných kyselin s kys. mléčnou**

- emulgátory
- stabilizátory důležitých fyzikálních vlastností potravin

# Přidatné látky – přehled

## **E 472c Estery mono-a diacylglycerolu mastných kyselin s kys. citronovou**

- emulgátory
- stabilizátory důležitých fyzikálních vlastností potravin

## **E 472d Estery mono-a diacylglycerolu mastných kyselin s kys. vinnou**

- emulgátory
- stabilizátory důležitých fyzikálních vlastností potravin

## **E 472e Estery mono-a diacylglycerolu mastných kyselin s kys. mono-a diacetylvinnou**

- emulgátory
- stabilizátory důležitých fyzikálních vlastností potravin

## **E 472f Směsné estery mono- a diacylglycerolu mastných kyselin s kys. octovou a vinnou**

- emulgátory
- stabilizátory důležitých fyzikálních vlastností potravin

## **E 473 Estery sacharózy s mastnými kyselinami z jedlých tuků**

- emulgátory

# Přídavné látky – přehled

## **E 474 Cukroglyceridy**

- emulgátory

## **E 475 Estery polyglycerolu s mastnými kyselinami z jedlých tuků**

- emulgátory

## **E 476 Polyglycerolpolyricinoleát**

- emulgátor

## **E 477 Estery 1,2-propandiolu s mastnými kyselinami z jedlých tuků**

- emulgátory

## **E 479b Směsný produkt reakce tepelně oxidovaného sojového oleje**

- emulgátor

## **E 481 Stearoyl-2-laktylát sodný**

- emulgátor
- stabilizátor důležitých fyzikálních vlastností potravin

## **E 482 Stearoyl-2-laktylát vápenatý**

- emulgátor
- stabilizátor důležitých fyzikálních vlastností potravin

# Přidatné látky – přehled

## **E 483 Stearoyltartarát**

- emulgátor
- látka zlepšující mouku

## **E 491 Sorbitanmonostearát**

- emulgátor

## **E 492 Sorbitantristearát**

- emulgátor

## **E 493 Sorbitanmonolaurát**

- emulgátor

## **E 494 Sorbitanmonooleát**

- emulgátor

## **E 495 Sorbitanmonopalmitát**

- emulgátor

## **E 500 Uhličitany sodné**

- okyselující látky
- kypřící látky
- protispékavé látky

## **E 501 Uhličitany draselné**

- okyselující látky

## **E 503 Uhličitany amonné**

- okyselující látky
- kypřící látky

# Přidatné látky – přehled

## **E 504 Uhličitany hořečnaté**

- okyselující látka
- stabilizátory barviva
- protispěkové látky

## **E 507 Kyselina chlorovodíková**

- okyselující látka

## **E 508 Chlorid draselný**

- soli

## **E 509 Chlorid hořečnatý**

- soli

## **E 511 Chlorid hořečnatý**

- nosič aromatických látek

## **E 512 Chlorid cínatý**

- antioxidant
- stabilizátor barviva

## **E 513 Kyselina sírová**

- okyselující látka

## **E 514 Síran sodný**

- okyselující látka

## **E 515 Síran draselný**

- okyselující látka

# Přidatné látky – přehled

## **E 516 Síran vápenatý**

- plnidlo
- sekvestrant
- látka zlepšující mouku

## **E 517 Síran amonný**

- látka zlepšující mouku

## **E 518 Síran hořečnatý**

- plnidlo

## **E 520 Síran hlinitý**

- plnidlo

## **E 521 Síran sodno-hlinitý**

- plnidlo

## **E 522 Síran draselno-hlinitý**

- okyselující látka

## **E 523 Síran amonno-hlinitý**

- stabilizátor důležitých fyzikálních vlastností potravin
- plnidlo

## **E 524 Hydroxid sodný**

- zásady

## **E 525 Hydroxid draselný**

- zásady

## **E 526 Hydroxid vápenatý**

- zásady
- zpevňující látka



# Přídavné látky – přehled

## **E 527 Hydroxid amonný**

- zásady

## **E 528 Hydroxid hořečnatý**

- zásady
- stabilizátor barviva

## **E 529 Oxid vápenatý**

- látka zlepšující mouku

## **E 530 Oxid hořečnatý**

- látka regulující kyselost

## **E 535 Hexakynoželeznatan sodný**

- protispékavá látka

## **E 536 Hexakynoželeznatan draselný**

- protispékavá látka

## **E 538 Hexakynoželeznatan vápenatý**

- protispékavá látka

## **E 541 Fosforečnan sodno-hlinitý**

- okyselující látka

## **E 529 Oxid vápenatý**

- látka zlepšující mouku

## **E 530 Oxid hořečnatý**

- látka regulující kyselost

# Přidatné látky – přehled

- E 535 Hexakynoželeznatan sodný**
  - protispékavá látka
- E 536 Hexakynoželeznatan draselný**
  - protispékavá látka
- E 538 Hexakynoželeznatan vápenatý**
  - protispékavá látka
- E 541 Fosforečnan sodno-hlinitý**
  - okyselující látka
- E 551 Oxid křemičitý**
  - protispékavá látka
  - nosič aromatických látek
- E 552 Křemičitan vápenatý**
  - protispékavá látka
- E 553a Křemičitany hořečnaté**
  - protispékavá látka
- E 553b Talek**
  - protispékavá látka
- E 554 Křemičitan sodno-hlinitý**
  - protispékavá látka

# Přídavné látky – přehled

## **E 555 Křemičitan draselno-hlinitý**

- protispékavá látka

## **E 556 Křemičitan vápenato-hlinitý**

- protispékavá látka

## **E 558 Bentonit**

- protispékavá látka
- čiřící látka – odstraňování zákalů

## **E 559 Křemičitan hlinitý**

- protispékavá látka

## **E 570 Mastné kyseliny**

- látky regulující kyselost

## **E 574 Kyselina glukonová**

- kypřící látka

## **E 575 Glukono-delta-lakton**

- kypřící látka

## **E 576 Glukonát sodný**

- sekvestrant
- soli

## **E 577 Glukonát draselný**

- sekvestrant
- soli

## **E 578 Glukonát vápenatý**

- soli

# Přidatné látky – přehled

## **E 579 Glukonát železnatý**

- soli

## **E 585 Mléčnan železnatý**

- stabilizátor barviva

## **E 620 Kyselina glutamová**

- stabilizátor barviva
- látka zvýrazňující chuť a vůni

## **E 621 Glutamát sodný**

- látka zvýrazňující chuť a vůni

## **E 622 Glutamát draselný**

- látka zvýrazňující chuť a vůni

## **E 623 Glutamát vápenatý**

- látka zvýrazňující chuť a vůni

## **E 624 Glutamát amonný**

- látka zvýrazňující chuť a vůni

## **E 625 Glutamát hořečnatý**

- látka zvýrazňující chuť a vůni

## **E 626 Kyselina guanylová**

- látka zvýrazňující chuť a vůni

## **E 627 Guanylát sodný**

- látka zvýrazňující chuť a vůni

## **E 628 Guanylát draselný**

- látka zvýrazňující chuť a vůni

# Přídavné látky – přehled

## **E 629 Guanylát vápenatý**

- látka zvýrazňující chuť a vůni

## **E 630 Kyselina inosinová**

- látka zvýrazňující chuť a vůni

## **E 631 Inosinát sodný**

- látka zvýrazňující chuť a vůni

## **E 632 Inosinát draselný**

- látka zvýrazňující chuť a vůni

## **E 633 Inosinát vápenatý**

- látka zvýrazňující chuť a vůni

## **E 634 5'-ribonukleotidy vápenaté**

- látky zvýrazňující chuť a vůni

## **E 635 5'-ribonukleotidy disodné**

- látky zvýrazňující chuť a vůni

## **E 640 Glycin a jeho sodná sůl**

- soli

## **E 650 Octan zinečnatý**

- povolená látka při výrobě žvýkaček

## **E 900 Dimethylpolysiloxan**

- protispékavá látka
- odpěňovač

## **E 901 Včelí vosk**

- leštící látka

# Přidatné látky – přehled

## **E 902 Kandelilový vosk**

- leštící látka

## **E 903 Karnaubský vosk**

- leštící látka

## **E 904 Šelak**

- leštící látka

## **E 905 Mikrokrystalický vosk**

- leštící látka

## **E 912 Estery montanových kyselin**

- leštící látky

## **E 914 Oxidovaný polyethylenový vosk**

- leštící látka

## **E 927 Močovina**

- soli

## **E 938 Argon**

- balící plyn

## **E 939 Helium**

- balící plyn

## **E 941 Dusík**

- balící plyn

## **E 942 Oxid dusný**

- propelant

# Přidatné látky – přehled

## **E 943 Butan, isobutan**

- propelant

## **E 944 Propan**

- propelant

## **E 948 Kyslík**

- plyn

## **E 949 Vodík**

- plyn

## **E 950 Acesulfam K**

- sladidlo

## **E 951 Aspartam**

- sladidlo

## **E 952 Kyselina cyklamová a její sodná a vápenatá sůl (cyklamát)**

- sladidlo

## **E 953 Isomalt**

- sladidlo
- protispékavá látka
- leštící látka

## **E 954 Sacharin a jeho sodná, draselná a vápenatá sůl**

- sladidlo

# Přidatné látky – přehled

## **E 955 Sukralosa**

- sladidlo

## **E 957 Thaumatin**

- sladidlo

## **E 959 Neohesperidin DC**

- sladidlo

## **E 960 Steviol-glykosidy**

- sladidlo

## **E 961 Neotam**

- sladidlo

## **E 962 Sůl aspartamu - acesulfamu**

- sladidlo

## **E 965 Maltitol**

- sladidlo

## **E 966 Laktitol**

- sladidlo
- stabilizátor důležitých fyzikálních vlastností potravin

## **E 967 Xylitol**

- sladidlo

## **E 968 Erytritol**

- sladidlo



# Přídavné látky – přehled

## **E 999 Extrakt z kvilaje**

- pěnotvorná látka

## **E 1102 Glukosooxidasa**

- látky zlepšující mouku

## **E 1103 Invertasa**

- látka zlepšující přípravu cukrovinek

## **E 1105 Lysozym**

- konzervant

## **E 1200 Polydextrózy**

- zahušťovadla
- stabilizátory důležitých fyzikálních vlastností potravin
- modifikované škroby

## **E 1201 Polyvinylpyrrolidon**

- stabilizátor důležitých fyzikálních vlastností potravin

## **E 1202 Polyvinylpolypyrrolidon**

- stabilizátor barviva
- čířící látka

## **E 1404 Oxidovaný škrob**

- zahušťovadlo
- stabilizátor důležitých fyzikálních vlastností potravin
- modifikovaný škrob
- nosič aromatických látek

## **E 1410 Fosfátový monoester škrobu**

- zahušťovadlo
- stabilizátor důležitých fyzikálních vlastností potravin
- modifikovaný škrob

## **E 1412 Fosfátový diester škrobu**

- zahušťovadlo
- stabilizátor důležitých fyzikálních vlastností potravin
- modifikovaný škrob

## **E 1413 Fosfát škrobového difosfátu**

- zahušťovadlo
- stabilizátor důležitých fyzikálních vlastností potravin
- modifikovaný škrob

## **E 1414 Acetylovaný škrobový difosfát**

- zahušťovadlo
- stabilizátor důležitých fyzikálních vlastností potravin
- modifikovaný škrob

# Přídavné látky – přehled

## **E 1420 Acetylovaný škrob**

- zahušťovadlo
- stabilizátor důležitých fyzikálních vlastností potravin
- modifikovaný škrob

## **E 1422 Acetylovaný škrobový adipan**

- zahušťovadlo
- stabilizátor důležitých fyzikálních vlastností potravin
- modifikovaný škrob

## **E 1440 Hydroxypropylškrob**

- zahušťovadlo
- stabilizátor důležitých fyzikálních vlastností potravin
- modifikovaný škrob

## **E 1442 Hydroxypropylškrobový difosfát**

- zahušťovadlo
- stabilizátor důležitých fyzikálních vlastností potravin
- modifikovaný škrob

## **E 1450 Škrobový oktenyljantaran sodný**

- zahušťovadlo
- stabilizátor důležitých fyzikálních vlastností potravin
- modifikovaný škrob

# Přidatné látky – přehled

## **E 1451 Acetylovaný oxidovaný škrob**

- stabilizátor důležitých fyzikálních vlastností potravin

## **E1505 Triethylcitrát**

- látka upravující kyselost

## **E 1518 Glyceryltriacetát**

- zvlhčující látka – chrání potravinu před vysycháním

## **E 1520 Propylenglykol**

- zvlhčující látka – chrání potravinu před vysycháním

## **E Polyethylenglykol (6000)**

- oděňovač