

E-SZÁMOK: FÉLJÜNK TŐLÜK?



A legtöbb élelmiszer csomagolásán látható néhány titokzatos szám. Mik ezek és miért vannak benne az élelmiszerekben?

Az élelmiszerek előállításánál sokszor van arra szükség, hogy valamely tulajdonságot pozitívan változtassák meg. Ilyen lehet például:

- eltarthatóság
- szín
- állag
- íz

Ezekhez használják az adalékanyagokat, amelyek a nyelvi akadályok leküzdése miatt kaptak egy jelölést, ez az E-szám: Exxx formátumban.

MILYEN ADALÉKANYAGOK VANNAK?

- **TERMÉSZETESEK**
– ezek megtalálhatók az élelmiszereinkben, pl. céklakivonat (E162)
- **TERMÉSZETES EREDETŰ**
– ezeket természetes alapanyagokból állítják elő, pl. karamell (E150a)
- **MESTERSÉGES**
– ezeket kémiai úton készítik, pl. szacharin (E954)

TUDDTAD?

Ezeknek a teljesen természetes anyagoknak is van E-száma:

E260 – ecetsav
E270 – tejsav
E300 – C-vitamin

E330 – citromsav
E500 – szódabikarbóna
E901 – méhviasz

E941 – nitrogén
E948 – oxigén

Az adalékanyagokat kötelező feltüntetni a csomagoláson. Használatukat szigorúan szabályozzák és rendszeresen ellenőrzik. Az E-számoktól nem kell félni, nélkülük sokféle élelmiszer nem is kerülhetne az asztalunkra.

