



Katkı maddelerinin en belirleyici özelliği tek başına gıda olarak tüketilmemesi. Katkı maddeleri doğal, doğala özdeş ya da yapay olabilir. Doğal katkı maddeleri adından da anlaşılabilceği gibi doğada bulunur. Doğala özdeş katkı maddeleri doğada var olan bir maddenin benzeridir ancak insan yapımıdır. Yapay katkı maddeleriye doğada bulunmaz ve tamamen insan yapımıdır.



Sorbitol ve sakkarin tatlandırıcı olarak kullanılır.

Birçok bilim insanı belirli bir oranın üzerinde alınan katkı maddelerinin insan sağlığına zararlı olduğunu belirtiyor.



Tatlandırıcı olarak kullanılan sorbitol birçok meyvede bulunur ve doğal katkı maddesidir. Yine tatlandırıcı olarak kullanılan sakkarin ise yapay bir katkı maddesidir. Ancak bu maddeleri gıdaların tadına ya da görüntüsüne bakarak ayırt etmek zordur. Bu durum yalnızca ürün paketinde yer alan açıklamalardan anlaşılabilir.



Katkı maddelerinin hangi gıdaya, ne miktarda eklenebileceği çeşitli kurallarla belirlenir. Bu sayede katkı maddelerinin insan sağlığına olabilecek zararları en aza indirgenir. Bu kurallar yapılan bilimsel araştırmaların sonuçlarına göre zaman zaman değiştirilebilir.



Katkı maddelerinin büyük bir çoğunluğunun bebekler ya da küçük çocuklar için hazırlanan gıdalarda bulunması yasak.





Kalsiyum propiyonat genellikle ekmeklerde kullanılır.



Gıdalara eklenen katkı maddelerinin ülkelerce kabul edilmiş çeşitli kısaltmaları bulunur. Ülkemizde kullanılan katkı maddelerinin kısaltması "E" harfiyle başlar ve bunu katkı maddesinin türüne göre belirlenen bir sayı izler. Örneğin kurkumin adındaki renklendirici katkı maddesi E100, kalsiyum propiyonat adındaki koruyucu katkı maddesi E282 olarak kodlanır.

Gıdalarda kullanılan katkı maddelerinin pek çok farklı çeşidi var. Antioksidanlar, tatlandırıcılar, renklendiriciler, emülgatörler ve koruyucular bunlardan yalnızca birkaçı.



| Gıda katkı maddesi | E kodu          |
|--------------------|-----------------|
| Renklendiriciler   | E100-E180       |
| Koruyucular        | E200-E285, E330 |
| Antioksidanlar     | E300-E321       |
| Tatlandırıcılar    | E950-E959       |

Bazı katkı maddelerinin kodları

Gıdaların oksijenle tepkimeye girmesini engellemek ya da yavaşlatmak için antioksidanlar kullanılır. Böylece antioksidanların eklendiği gıdalar uzun süre bozulmadan kalabilir. Ayrıca antioksidanlar gıdaların renginin korunmasını sağlar ve tadının acılaşmasını önler. Özellikle yağlı gıdalarda kullanılır. En sık kullanılan antioksidanlardan biri askorbik asittir. Askorbik asit E300 koduyla gösterilir; makarna, un, nişasta, meyve suyu, dondurulmuş meyve ve sebzelerde, reçel, marmelat ve daha pek çok gıdada bulunur.



Enerji değerini çok artırmadan gıdayı tatlandırmak için tatlandırıcılar kullanılır. Örneğin aspartam olarak bilinen tatlandırıcı katkı maddesi bazı şekerlemelerde ve sakızlarda kullanılır. Aspartam E951 koduyla gösterilir.



Bazı gıdaların üretim sırasında rengi değişir, bazense tamamen renksiz bir gıda elde edilir. İşte bu gibi durumlarda, üreticiler ürünlerinin rengini kuvvetlendirmek için renklendirici kullanır. Renklendiricilerin pekmez, pide ve köfte gibi çeşitli gıdalarda kullanımı ülkemizde yasaklanmıştır. En sık kullanılan renklendiricilerden biri kalsiyum karbonattır. E170 koduyla gösterilir. Kalsiyum karbonat bazı peynirlerde, tuz ve şekerleme gibi çeşitli gıdalarda kullanılır.

Gıdaların içinde yağ ve su gibi birbirine karışmayan maddeler olduğunda, bunların karışmasını ve oluşan karışımın bozulmadan kalmasını sağlamak için emülgatör denen katkı maddeleri kullanılır. Örneğin lesitin, en sık kullanılan emlgatrlerdendir. Kodu E322'dir. Süt, süt tozu, katı yağ ve çikolata gibi çeşitli gıdalarda kullanılır.

