

LÁTKY A PŘÍDAVKY PŘIDÁVANÉ DO
POTRAVIN

LÁTKY, JEJICHŽ PŘÍTOMNOST JE V
POTRAVINÁCH NEŽÁDOUCÍ

LÁTKY A PŘÍDAVKY PŘIDÁVANÉ DO POTRAVIN

Látky a přídavky přidávané do potravin

- Přidávají se z důvodů technologických nebo k vylepšení výživové hodnoty.
- Patří sem:
 - látky přídatné (aditiva),
 - látky pomocné,
 - enzymy,
 - látky k aromatizaci,
 - vitaminy,
 - minerální látky,
 - další látky s fyziologickými účinky (vlákniny, mastné kyseliny,...).

Přídavné látky a enzymy

- *Potravinářskou přídavnou látkou se rozumí látka, která není obvykle určena ke spotřebě jakožto potravina a ani není obvykle používána jako charakteristická složka potravin, ať má či nemá výživovou hodnotu, a jejíž záměrné přidání do potravin z technologického důvodu při výrobě, zpracování, přípravě, úpravě, balení, dopravě nebo skladování má za následek, že se tato látka nebo její vedlejší produkty stanou přímou či nepřímou složkou těchto potravin.*
- Nepatří tam – sacharidy, NaCl, mléčné bílkoviny, koření atd.

Přídavné látky a enzymy

- Používání přídavných látek upravuje nařízení 1129/2011/ES a potravinářské přídavné látky schválené v EU jsou uvedeny v nařízení 1129/2011/EU.
- Aditiva se dělí:
 - aditiva přírodního původu (např. zahušťovadla pektin, agar, barviva karotenoidy, antokyany, okyselovadlo kys. vinná),
 - aditiva identická s přírodními, vyrobená synteticky (kys. askorbová, kys. citronová),
 - aditiva syntetická (sladidla, barviva..).

Přidatné látky

- Používané množství – nejnižší množství nezbytné k dosažení požadovaného účinku a zároveň zohledňuje jakýkoli přijatelný denní přívod látky a její pravděpodobný denní příjem ze všech zdrojů.
- Nejvyšší povolené množství (maximální)
- Množství nezbytné, nutné („quantum satis“)

- Označují se kódem E a číslem.
- Potravin y obsahující jedno nebo více barviv – Žlut' SY (E110), Chinolinová žlut' SY (E104), Azorubin (E122), Červeň allura (E129), Tartrazin (E102), Ponceau 4R (E124) – musí být uvedeno „název nebo č. E barviva: mohou nepříznivě ovlivňovat činnost a pozornost dítěte“

- Přídavné látky nesmí být použity – do základních potravin (mléko, máslo, med, bílé jogurty, oleje ...).
- Používání enzymů – nařízení 1332/2008/ES
- Používání pro technologické účely, uvádí se název enzymu.

Aromatizace potravin

- Látky určené k dodání nebo úpravě vůně nebo chuti.
- Rozlišujeme – aromatické látky, aromatické přípravky, látky určené k aromatizaci získané tepelným postupem, kouřové aromatické přípravky, prekurzory určené k aromatizaci a další.

LÁTKY, JEJICHŽ PŘÍTOMNOST V POTRAVINÁCH JE NEŽÁDOUCÍ

kontaminanty, migranty, rezidua

Kontaminanty

- Kontaminanty- látky kontaminující potraviny
- Procesní kontaminanty – vznikají při zpracování potravin
- Maximální limity pro státy EU pro – dusičnany, toxické stopové prvky (olovo, kadmium, cín, rtuť), polycyklické aromatické uhlovodíky, polychlorované bifenyly, dioxiny a některé mykotoxiny.

Migranty

- Migranty z materiálů přicházejících do styku s potravinami.
- Mezi potenciální zdroje patří:
 - obalové prostředky (obaly, plechovky sklenice,..)
 - části potravinářských strojů a zařízení
 - nádoby, náčiní, pomůcky z polymerů, papíru, korku, porcelánu, slitin,..
 - laky a povrchové úpravy regálů, skladovacích prostor,
 - kuchyňské spotřebiče
- Vyhláška 38/2001 Sb. (v platném znění) o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmami.

Rezidua látek používaných v prvovýrobě

- Rezidua pesticidů – zbytky účinných látek, včetně metabolitů, nebo rozkladných produktů účinných látek, v současné době nebo v minulosti používaných v přípravcích na ochranu rostlin.
- Ochranná lhůta – doba mezi poslední aplikací pesticidu a sklizní.
- Registraci těchto přípravků má na starosti Státní rostlinolékařská správa.
- Maximální limit reziduí – horní přípustné limity koncentrace reziduí pesticidů v potravinách nebo krmivech nebo na jejich povrchu. Stanoveny v *Codex Alimentarius* (světově) a evropsky nařízením 396/2005/ES.

- Pokud pro potravinu uveden v příloze I k nařízení 396/2005/ES není vyhlášen pro určený pesticid žádný limit, platí maximální hladina 0,01mg/kg. To samé platí pro potraviny pro dětskou a kojeneckou výživu. V biopotravínách by neměly být teoreticky žádná rezidua.
- Rezidua farmakologicky účinných látek – dle nařízení 470/2009/EU jsou to všechny farmakologicky účinné látky, ať už účinné složky, pomocné látky, nebo jejich metabolity a rozkladné produkty, které zůstávají v potravinách získaných ze zvířat (maso, mléko, vejce, med,..).
- Jsou stanoveny maximální limity nebo tzv. prozatímní maximální limit.