

## НЕДОПУСТИМЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, РЕАЛИЗУЕМЫХ СЕРВИСОМ «СТАНЦИЯ ПЛАНТАЦИЯ»

Существует множество определений «натуральных (правильных) продуктов» и мнений о том, каких пищевых добавок следует избегать. Принятые нами ценности непримиримы перед гидрогенизированными жирами, искусственными красителями, ароматизаторами, консервантами и подсластителями. Это помогает нам каждый день в выборе того, что выставить на полки нашего магазина, таким образом, чтобы Вы могли чувствовать себя уверенно в том, что будете употреблять в пищу.

Ниже приведен список ингредиентов, которые мы считаем неприемлемыми в продуктах. Другими словами, мы не будем продавать продукты питания, если они содержат что-либо из этого списка. Список является открытым и может пополняться в результате новых научных исследований, испытаний и разработок.

acesulfame-K (acesulfame potassium)	ацесульфам-К (ацесульфам калия)	<p><i>Ацесульфам Е950 - подсластитель сульфамидного ряда, бесцветные кристаллы, легко растворимые в воде, примерно в 180-200 раз слаще сахарозы (традиционного кулинарного сахара).</i></p> <p><i>Ацесульфам калия используется для изготовления сухофруктов, джемов, мармелада, жевательной резинки, в мучных, хлебобулочных изделиях. Добавка широко применяется при создании сухих завтраков на основе зерновых и отрубей. Е-950 используется при изготовлении овощных, фруктовых и рыбных консервов, а также консервов из моллюсков и ракообразных, соусов, кетчупов, горчицы, супах быстрого приготовления, освежающих дыхание драже. Он входит в состав фруктовых соков, безалкогольных напитков, слабоалкогольных напитков и коктейлей.</i></p> <p><a href="https://ru.wikipedia.org/wiki/Ацесульфам">https://ru.wikipedia.org/wiki/Ацесульфам</a></p> <p><a href="https://prodobavki.com/dobavki/E950.html">https://prodobavki.com/dobavki/E950.html</a></p>
acetylated esters of mono-and diglycerides	ацетилированные эфиры моно-и диглицеридов	<p><i>Моно- и диглицериды жирных кислот – пищевая добавка, по своему происхождению и структуре похожая на жиры. Эти вещества под кодом Е471 (Е472е)</i></p> <p><a href="https://foodandhealth.ru/dobavki/mono-i-digliceridy-zhirnyh-kislot-e471/">https://foodandhealth.ru/dobavki/mono-i-digliceridy-zhirnyh-kislot-e471/</a></p>

ammonium chloride	хлористый аммоний	<p><b>Хлорид аммония</b> (хлористый аммоний; техническое название — <b>нашатёр</b>; <math>NH_4Cl</math>) — соль аммония, белый кристаллический слегка гигроскопичный порошок без запаха. Зарегистрирован в качестве пищевой добавки <b>E510</b></p> <p><a href="https://ru.wikipedia.org/wiki/Хлорид_аммония">https://ru.wikipedia.org/wiki/Хлорид_аммония</a></p>
artificial colors	искусственный краситель*	<p><b>Пищевые красители</b> — группа природных или синтетических красителей, пригодных для окрашивания пищевых продуктов.</p> <p><b>E100-199</b></p> <p><a href="https://ru.wikipedia.org/wiki/Пищевые_красители">https://ru.wikipedia.org/wiki/Пищевые_красители</a></p> <p>*<a href="https://ru.wikipedia.org/wiki/Список_пищевых_добавок_E100_—_E199">https://ru.wikipedia.org/wiki/Список_пищевых_добавок_E100_—_E199</a></p>
artificial flavors	искусственный ароматизатор	<p><b>Искусственный ароматизатор</b> — пищевой ароматизатор, вкусоароматическая часть которого содержит одно или несколько искусственных вкусоароматических веществ, может содержать вкусоароматические препараты, натуральные и идентичные натуральным вкусоароматические вещества. То есть, это искусственным образом синтезированное химическое соединение, не имеющее аналогов в природе. (ГОСТ Р 52464-2005)</p> <p>Пищевым ароматизаторам <b>коды E не присваиваются</b>. Это обусловлено тем, что ароматизаторы являются сложными многокомпонентными смесями, и количество выпускаемых в мире ароматизаторов составляет десятки тысяч, в то время как число реально используемых пищевых добавок, не считая смесевых и ароматизаторов, всего около 500.</p> <p><a href="https://ru.wikipedia.org/wiki/Ароматизаторы">https://ru.wikipedia.org/wiki/Ароматизаторы</a></p> <p><a href="http://files.stroyinf.ru/Data2/1/4293851/4293851139.pdf">http://files.stroyinf.ru/Data2/1/4293851/4293851139.pdf</a></p>
artificial preservatives	искусственные консерванты*	<p><b>Консерванты</b> — вещества, останавливающие рост микроорганизмов в продукте. При этом, как правило, предупреждают продукт от появления неприятного вкуса и запаха, заплесневения и образования токсинов микробного происхождения.</p> <p>В качестве пищевых добавок используются консерванты <b>E200-E299</b></p> <p><a href="https://ru.wikipedia.org/wiki/Консерванты#Консерванты_—_пищевые_добавки">https://ru.wikipedia.org/wiki/Консерванты#Консерванты_—_пищевые_добавки</a></p> <p>*<a href="https://ru.wikipedia.org/wiki/Список_пищевых_добавок_E200_—_E299">https://ru.wikipedia.org/wiki/Список_пищевых_добавок_E200_—_E299</a></p>
artificial sweeteners	искусственный подсластитель	<p><b>Подсластители</b> — вещества, используемые для придания сладкого вкуса. Широко используются натуральные и синтетические вещества для подслащивания пищевых продуктов, напитков, лекарственных средств.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· <b>5-нитро-2-пропоксианилин (P-4000)</b> — в 4000 раз слаще сахара, запрещён FDA в 1950 году</li> <li>· <b>Алтам</b> — модифицированный пептид, в 2000 раз слаще сахара, Pfizer, <b>E956</b>, ожидает разрешения FDA</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>· <i>Аспартам</i> — пептид, в 160—200 раз слаще сахара, NutraSweet, <b>E951</b>, разрешено FDA в 1981 году</li> <li>· <i>Аспартам-ацесульфам соль</i> — в 350 раз слаще, Twinsweet, <b>E962</b></li> <li>· <i>Ацесульфам калия</i> — в 200 раз слаще сахара, Nutrinova, <b>E950</b>, разрешено FDA в 1988 году</li> <li>· <i>Дульцин</i> (сукрал) — производное мочевины, в 250 раз слаще сахара, запрещён FDA в 1950 году</li> <li>· <i>Неогесперидин дигидрохалкон</i> — в 1500 раз слаще сахара, <b>E959</b></li> <li>· <i>Неотам</i> — модифицированный пептид, в 8000 раз слаще сахара, NutraSweet, разрешён FDA в 2002 году</li> <li>· <i>Сахарин</i> — в 300 раз слаще сахара, <b>E954</b>, разрешён FDA в 1958 году</li> <li>· <i>Сукралоза</i> — модифицированный углевод, в 600 раз слаще сахара, Tate &amp; Lyle, <b>E955</b>, разрешён FDA в 1998 году</li> <li>· <i>d-б-Хортритрофан</i> — модифицированная аминокислота, в 1000-1300 раз слаще сахарозы</li> <li>· <i>Цикламат натрия</i> — в 30 раз слаще сахара, Abbott, <b>E952</b>, запрещён FDA в 1969 году, находится на перепроверке</li> </ul> <p><a href="https://ru.wikipedia.org/wiki/Подсластители">https://ru.wikipedia.org/wiki/Подсластители</a></p>
aspartame	аспартам	<p><b>Аспартам</b> (L-Аспартил-L фенилаланин) подсластитель, заменитель сахара, пищевая добавка <b>E951</b>. Был впервые синтезирован в 1965 году.</p> <p><a href="https://ru.wikipedia.org/wiki/Аспартам">https://ru.wikipedia.org/wiki/Аспартам</a></p>
azodicarbonamide	азодикарбонамид	<p><b>Азодикарбонамид</b> – пищевая добавка, применяющаяся в качестве хлебопекарного улучшителя окислительного действия. Зарегистрирована под кодом <b>E927a</b>.</p> <p><a href="https://prodobavki.com/dobavki/E927a.html">https://prodobavki.com/dobavki/E927a.html</a></p>
benzoates in food	бензоаты в пище	<p><b>Бензоат натрия</b> <math>C_6H_5COONa</math> (<b>E211</b>) — пищевая добавка, относится к группе консервантов. Бензоат натрия — натриевая соль бензойной кислоты. Белый порошок без запаха или с незначительным запахом бензальдегида.</p> <p>Применяется для консервирования мясных и рыбных изделий, маргарина, майонеза, кетчупа, плодово-ягодных продуктов, сладких газированных напитков. При использовании в продуктах, содержащих витамин С, возможно образование канцерогенного бензола в концентрациях, превышающих предельно допустимые<sup>[3]</sup>.</p> <p>Оказывает сильное угнетающее действие на дрожжи и плесневые грибы, включая афлатоксинообразующие, подавляет в клетках активность ферментов, ответственных за окислительно-восстановительные реакции, а также ферментов, расщепляющих жиры и крахмал.</p> <p><a href="https://ru.wikipedia.org/wiki/Бензоат_натрия">https://ru.wikipedia.org/wiki/Бензоат_натрия</a></p>
benzoyl peroxide	перекись бензоила	<p><b>ПЕРЕКИСЬ БЕНЗОИЛА E928</b></p> <p>В пищевой индустрии с помощью пероксида бензоила производится дезодорация масел и жиров. Вещество используется и для отбеливания муки. Является улучшителем качеств хлебобулочных изделий и муки.</p> <p><a href="http://am-am.su/473-e928-peroksid-benzoila.html">http://am-am.su/473-e928-peroksid-benzoila.html</a></p> <p><a href="https://ru.wikipedia.org/wiki/Бензоилпероксид">https://ru.wikipedia.org/wiki/Бензоилпероксид</a></p>
ВНА (butylated hydroxyanisole)	ВНА (бутилированный)	<p><b>Бутилгидроксианизол E320</b> – это добавка из пищевой категории, основное назначение которой</p>

	гидроксианизол)	– это процесс ингибирования процессов окисления. Для того чтобы обозначить E320, часто используют аббревиатуру ВНА. E320 активно используют в процессе производства пищевой продукции в виде антиоксиданта либо консерванта.  <a href="https://foodandhealth.ru/dobavki/butilgidroksianizol-e320/">https://foodandhealth.ru/dobavki/butilgidroksianizol-e320/</a>
BHT (butylated hydroxytoluene)	ВНТ (бутилированный гидрокситолуол)	<b>Бутилгидрокситолуол E321</b> пищевая добавка, синтетический аналог витамина E. Как консервант-антиоксидант бутилгидрокситолуол в продуктах питания ингибирует процессы окисления, следовательно, продлевает срок их хранения и годности.  <a href="http://am-am.su/169-antioksidant-e321-butilgidroksitoluol.html">http://am-am.su/169-antioksidant-e321-butilgidroksitoluol.html</a>
bleached flour	отбеленная мука	<b>Бромат калия E924a</b> <b>Двуокись хлорат E926</b> <b>Бензоил пероксид E928</b> <b>Персульфат аммония E923</b> Аллоксан <a href="https://foodandhealth.ru/zdorovoe-pitanie/chem-otbelivayut-muku/">https://foodandhealth.ru/zdorovoe-pitanie/chem-otbelivayut-muku/</a> <i>Может еще что-то. Информация взята из статьи.</i>
bromated flour	бромированная мука	
brominated vegetable oil (BVO)	бромированное растительное масло (BVO)	<b>Бромированное растительное масло E443</b> Бромированное растительное масло относится к группе стабилизаторов, применяемых для сохранения вязкости и консистенции пищевых продуктов и улучшения их свойств. С 1931г. добавка E443 применялась в этом качестве для изготовления замутненных безалкогольных напитков, особенно со вкусом цитрусовых. Это растительное масло из зерна или сои при их взаимодействии с бромом. Обладает свойствами стабилизатора консистенции, текстуры и формы пищевых продуктов. В настоящее время в России ее использование в пищевой промышленности запрещено.  <a href="https://tera-m.ru/dictionary/bromirovannoe-rastitelnoe-maslo-e443">https://tera-m.ru/dictionary/bromirovannoe-rastitelnoe-maslo-e443</a>
calcium bromate	бромат кальция	<b>Бромат кальция E924b</b> является неорганическим соединением, соль кальция (известки) и бромной кислоты. Добавка запрещена для использования в ряде стран в том числе и в Российской Федерации.  <a href="https://prodobavki.com/dobavki/E924b.html">https://prodobavki.com/dobavki/E924b.html</a>
calcium disodium EDTA	кальция динатрия ЭДТА	<b>Соль этилендиаминетрауксусоной кислоты E385</b> Консервант, стабилизатор, антиокислитель В Российской Федерации эта пищевая добавка разрешена в качестве антиокислителя и стабилизатора окраски при производстве маргарина и майонеза в количестве до 100мг/кг. Пищевая добавка применяется также в качестве консерватора при изготовлении растительных консервов (бобовые, овощи, грибы) в количестве до 250г/кг, рыбных и консервов из

		<p><i>морепродуктов (ракообразных и моллюсков) – до 75мг/кг. Эту пищевую добавку можно использовать при консервировании продуктов как в металлической так и в стеклянной таре. Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия добавляют в безалкогольные напитки, содержащие аскорбиновую кислоту и бензоат натрия для снижения образования в них вредного фенольного соединения – бензола.</i></p> <p><a href="http://am-am.su/210-antioksidant-e385-cana2-edta.html">http://am-am.su/210-antioksidant-e385-cana2-edta.html</a></p>
calcium peroxide	перекись кальция	<p><b>Пероксид кальция</b> преимущественно применяется в пищевой индустрии в роли улучшителя качества хлеба. <b>E930</b> добавляют в муку, которая в последствии, не требует каких-то особенных условий хранения, до начала процесса замешивания перекись кальция с мукой практически не взаимодействует.</p> <p><a href="https://prodobavki.com/dobavki/E930.html">https://prodobavki.com/dobavki/E930.html</a></p>
calcium propionate	пропионат кальция	<p><b>Пропионат кальция E282.</b> В пищевой промышленности используется как консервант, защищающий продукты питания от образования в них бактерий, грибов и других микроорганизмов. Область применения охватывает, производство соусов из сои, уксуса, вина. Применяется в качестве консерванта в хлебобулочном производстве для более длительного хранения хлеба и кондитерских изделий, а так же для улучшения качества теста и готовой продукции.</p> <p><a href="https://prodobavki.com/dobavki/E282.html">https://prodobavki.com/dobavki/E282.html</a></p>
calcium saccharin	сахарин кальция	<p><b>Сахарин и его натриевые, калиевые и кальциевые соли</b> Сахарин <b>E954</b> используется как подсластитель в кондитерских изделиях, дешевых напитках на основе ароматизаторов (практически в каждом)</p> <p><a href="https://prodobavki.com/dobavki/E954.html">https://prodobavki.com/dobavki/E954.html</a></p>
calcium sorbate	сорбат кальция	<p><b>Сорбат кальция E203</b> – пищевая добавка-консервант. Разрешена к применению в пищевых продуктах для увеличения срока хранения и годности продуктов питания. Вещество синтетического происхождения, получаемое путем нейтрализации сорбиновой кислоты. Сорбат кальция считается обязательным компонентом при производстве фунгистатических упаковочных материалов и покрытий, а также для обработки (посыпание поверхности) сыров и колбасных изделий при производстве и хранении продовольственных продуктов. E-203 можно встретить в составе таких продуктов питания как: маргарин или масло, мармелад, сухофрукты, цукаты, кондитерские изделия молочные продукты (например, творог), а так же напитки, в том числе и алкогольные, фруктовые соки, пюре, варенье и джемы, йогурты, для остановки созревания вин. Достаточно часто консервант E-203 применяют для изготовления ферментированных продуктов или копченой, соленой, а так же маринованной рыбы и морепродуктов. Суспензией сорбата кальция обрабатывают созревающий твёрдый сыр. Добавляют его к</p>

		<p>замороженным полуфабрикатам, таким как пицца, равиоли, пельмени. Используется и в косметической промышленности для увеличения срока годности кремов, лосьонов, масел.</p> <p><a href="https://prodobavki.com/dobavki/E203.html">https://prodobavki.com/dobavki/E203.html</a></p>
calcium stearoyl-2-lactylate	Стеарол 1-2-лактилат кальция	<p>Лактилаты кальция относятся к пищевым добавкам, которые обладают свойствами стабилизатора и эмульгатора. Вещество обозначают индексом <b>E482</b>. Добавка улучшает консистенцию продукта, поддерживает нужную вязкость, облегчает процесс взбивания и продлевает срок годности.</p> <p>В пищевой промышленности добавка E-482 разрешена для использования в качестве эмульгатора и стабилизатора в разнообразных хлебобулочных и кондитерских изделиях, хлебе, десертах, жировых эмульсиях, жевательной резинке, рисе быстрого приготовления, сухих завтраках на основе зерновых и картофеля, консервах из рубленого и измельченного мяса, ликерах, диетических смесях, горчице и т.д.</p> <p><a href="https://prodobavki.com/dobavki/E482.html">https://prodobavki.com/dobavki/E482.html</a></p>
caprocarylobehenin	caprocarylobehenin	<p><b>Caprocarylobehenin (Caprenin)</b> - это заменитель жира, предназначенные для снижения калорийности еды. По структуре он напоминает обычный пищевой жир. Он состоит из глицерина и жирных кислот.</p> <p>Конструктивно он напоминает обычный пищевой жир, состоит из глицерина и жирных кислот (бегеновая, каприновая и каприловая кислоты). Капренин содержит около 4 ккал на грамм, или около половины энергии в традиционных жирах и маслах. Калорийное уменьшение приводит, в части, от неполной абсорбции необыкновенных наварных кислот.</p> <p>Применяется в качестве низкокалорийного заменителя в мягких конфетах и кондитерских покрытиях.</p> <p><a href="https://en.wikipedia.org/wiki/Caprenin">https://en.wikipedia.org/wiki/Caprenin</a></p>
carmine	кармин	<p><b>Кошениль</b> или <b>E120 (карминовая кислота, кармин)</b> - натуральный краситель красного цвета. Кармин добывается из насекомых <i>Dactylopius coccus</i>, проживающих на различных видах мясистых растений. E-120(i) является чистым красителем, тогда как E-120(ii) является экстрактом.</p> <p>Кошениль или кармин применяется для придания цвета в джемах, повидле, напитках (например, в коле).</p> <p><a href="https://prodobavki.com/dobavki/E120.html">https://prodobavki.com/dobavki/E120.html</a></p> <p><a href="https://ru.wikipedia.org/wiki/Кармин">https://ru.wikipedia.org/wiki/Кармин</a></p>

certified colors	сертифицированные красители	<p><b>Пищевые красители</b> — группа природных или синтетических красителей, пригодных для окрашивания пищевых продуктов. <b>E100-199</b></p> <p><a href="https://ru.wikipedia.org/wiki/Пищевые_красители">https://ru.wikipedia.org/wiki/Пищевые_красители</a></p> <p>*<a href="https://ru.wikipedia.org/wiki/Список_пищевых_добавок_E100_—_E199">https://ru.wikipedia.org/wiki/Список_пищевых_добавок_E100_—_E199</a></p>
cyclamates	цикламаты	<p><b>Циклакат натрия</b> пищевая добавка <b>E952</b> - подсластитель, химическое вещество синтетического происхождения, используемое для придания сладкого вкуса. Циклакат натрия в 30-50 раз слаще сахара. Широко используется для подслащивания пищевых продуктов, напитков, лекарственных средств.</p> <p>Не усваивается организмом и выводится с мочой.</p> <p><a href="https://ru.wikipedia.org/wiki/Циклакат_натрия">https://ru.wikipedia.org/wiki/Циклакат_натрия</a></p> <p><a href="https://prodobavki.com/dobavki/E952.html">https://prodobavki.com/dobavki/E952.html</a></p>
cysteine (l-cysteine), as an additive for bread products	цистеин (l-цистеин), как добавка к хлебобулочным изделиям	<p><b>Цистеин E920</b> используется как улучшитель муки и хлеба.</p> <p><a href="https://prodobavki.com/dobavki/E920.html">https://prodobavki.com/dobavki/E920.html</a></p>
DATEM (Diacetyl tartaric and fatty acid esters of mono and diglycerides)	ДАТЕМ (диацетил винной и жирных кислот эфиры моно-и диглицеридов)	<p><b>Эфиры глицерина, диацетилвинной и жирных кислот</b> – пищевая добавка, применяющаяся в качестве стабилизатора. Зарегистрирована под кодом <b>E472e</b>.</p> <p><b>Эфиры жирных кислот E-472a,b,c,d,e,f</b></p> <p><a href="https://prodobavki.com/dobavki/E472e.html">https://prodobavki.com/dobavki/E472e.html</a></p> <p><a href="https://prodobavki.com/dobavki/E472d.html">https://prodobavki.com/dobavki/E472d.html</a></p>
dimethylpolysiloxane	диметилполисилоксан	<p><b>Диметилполисилоксан</b> пищевая добавка <b>E900</b> широко используется в производстве пищевых продуктов. В основном диметилполисилоксан применяется как стабилизатор, связующий агент, текстурантор, а также в роли добавки, препятствующей комкованию и слеживанию. Добавляют E-900 во фритюрные масла, жиры, некоторые соки, консервированные овощи и фрукты (в стеклянных и металлических банках). Также используют вещество при изготовлении джемов, повидла, мармелада, желе и прочих продуктов, в основу которых входят фрукты. Часто диметилполисилоксан можно обнаружить в продуктах из зерновых, консервированных и концентрированных супах и бульонах, безалкогольных напитках, винах, сидре, жидком взбитом тесте, готовой смеси для омлетов, жевательной резинке.</p> <p><a href="http://am-am.su/403-e900-dimetilpolisiloksan.html">http://am-am.su/403-e900-dimetilpolisiloksan.html</a></p> <p><a href="https://prodobavki.com/dobavki/E900.html">https://prodobavki.com/dobavki/E900.html</a></p>
dioctyl sodium sulfosuccinate	Диоктилсульфосукцинат	<p><b>Диоктилсульфосукцинат натрия E480</b> используется в пищевой промышленности как</p>

(DSS)	натрия (ДСС)	<p><i>техническое вспомогательное вещество при производстве сахара, а так же в виде стабилизирующего смачивающего агента для изготовления гидроколлоидных порошков. Добавка E-480 применяется для облегчения растворения веществ в охлаждённой воде. Добавка E-480 применяется как агент улучшающий родство гранулятов к водным средам, в качестве диспергатора и солюбилизатора для жиров и масел, в качестве размягчителя покрытий из пищевых плёнок. В медицине E-480 используются в виде слабительных средств.</i></p> <p><a href="https://prodobavki.com/dobavki/E480.html">https://prodobavki.com/dobavki/E480.html</a></p>
disodium calcium EDTA	кальция динатрия EDTA	<p><b>Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия (EDTA)</b> - пищевая добавка группы антиоксидантов. Зарегистрирована под кодом <b>E385</b>.</p> <p><i>Добавка E-385 используется чтобы предотвратить в продуктах окисление металлов и как следствие изменение окраски изделия. Часто используется для приготовления майонезов (в яичном белке присутствуют ионы железа). Применяется при консервировании продуктов в металлической и стеклянной таре для предотвращения окисления металлических поверхностей.</i></p> <p><a href="https://prodobavki.com/dobavki/E385.html">https://prodobavki.com/dobavki/E385.html</a></p>
disodium dihydrogen EDTA	дигидрофосфат динатрия EDTA	<p><b>Дигидрофосфат динатрия EDTA E385</b> представляет собой производное этилендиаминтетрауксусной кислоты – кислота, которая используется в качестве консерванта.</p> <p><a href="https://prodobavki.com/dobavki/E385.html">https://prodobavki.com/dobavki/E385.html</a></p>
disodium guanylate	гуанилат натрия двузамещенный	<p><b>Гуанилат натрия двузамещенный E627</b></p> <p><i>Используется в пищевой промышленности как усилитель вкуса и аромата. Его можно встретить в колбасных изделиях, пиццы быстрого приготовления, в мясных продуктах, чипсах и сухариках. Это придаст более естественный вкус продуктам.</i></p> <p><a href="https://prodobavki.com/dobavki/E627.html">https://prodobavki.com/dobavki/E627.html</a></p>
disodium inosinate	инозинат натрия двузамещенный	<p><b>Инозинат натрия двузамещенный E631</b></p> <p><i>Инозинату натрия двузамещенному свойственно усиливать вкусовые и ароматические свойства продуктов, которые частично утратили или изменили свой привычный вкус и аромат в худшую сторону после длительного хранения или термической обработки. В чистом виде добавку E-631 практически никогда не используют, инозинат натрия двузамещенный применяется только вместе с глутаматом натрия, в связи с относительно высокой стоимостью. Инозинат натрия двузамещенный используют при приготовлении мясных изделий, колбас, сосисок, консерв из мяса, рыбы и овощей, его добавляют в сухие закуски (чипсы, сухарики снеки), а также в супы, приправы и бульоны быстрого приготовления. В России разрешен только двузамещенный инозинат натрия.</i></p> <p><a href="https://prodobavki.com/dobavki/E631.html">https://prodobavki.com/dobavki/E631.html</a></p>
EDTA	этилендиаминтетраацетат	<p><b>Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия (EDTA)</b> - пищевая добавка группы</p>



	кальция-натрия (EDTA)	антиоксидантов. Зарегистрирована под кодом <b>E385</b> . Консервант  <a href="https://prodobavki.com/dobavki/E385.html">https://prodobavki.com/dobavki/E385.html</a>
ethyl vanillin	Этилванилин	<b>Этилванилин</b> (этилванилаль, арованилон) — бесцветные игольчатые кристаллы с запахом ванили с цветочным оттенком. Применяется в качестве ароматизатора в пищевой промышленности. Самый популярный искусственный ароматизатор. Применяется для придания продуктам и напиткам ванильного аромата, усиления других, например шоколадного или клубничного, ароматов, а также маскировки или смягчения нежелательных побочных привкусов и запахов, например привкуса кипячения в молочных продуктах или жира в сдобе. Используется в кондитерском производстве, в производстве сдобы, творожных сырков, мороженого, ликёро-водочных изделий и т.д. как дешёвый заменитель ванилина.  <a href="https://ru.wikipedia.org/wiki/Этилванилин">https://ru.wikipedia.org/wiki/Этилванилин</a>  <a href="http://deus1.com/dobavki_pischevye-etanol.html#ЭТИЛВАНИЛИН">http://deus1.com/dobavki_pischevye-etanol.html#ЭТИЛВАНИЛИН</a>
ethylene oxide	окись этилена (для непищевых продуктов)	<b>Окись этилена</b> (этиленоксид, оксиран, 1,2-эпоксизтан) — органическое химическое гетероциклическое вещество, химическая формула C <sub>2</sub> H <sub>4</sub> O. При нормальных условиях — бесцветный газ с характерным сладковатым запахом. Используются в производстве парфюмерии и косметики, фармацевтических препаратов, лубрикантов, моющих средств, бытовой химии.  <a href="https://ru.wikipedia.org/wiki/Окись_этилена#Применение">https://ru.wikipedia.org/wiki/Окись_этилена#Применение</a>
ethoxyquin	ЭТОКСИХИН	<b>Этоксихин E324</b> пищевая добавка применяется, прежде всего, как консервант и антиоксидант для того, чтобы предотвратить прогорание жиров, их окисления и увеличения срока их хранения. Также E324 очень часто применяется в специях для сохранения их цвета в результате окисления. Этоксихин исполняет не только роль консерванта, но и роль пестицидов, то есть средства, которое успешно борется с различными вредителями. E324 отлично защищает фруктовые деревья, например, груши или яблони, от побурения кожи, а также от окислительного саморазогрева кофры и жмыха.  <a href="https://prodobavki.com/dobavki/E324.html">https://prodobavki.com/dobavki/E324.html</a>
FD & C colors	красители FD & C красители (в разрезе показателей, разрешенных FDA (США))	<b>Пищевые красители</b> — группа природных или синтетических красителей, пригодных для окрашивания пищевых продуктов. E100-199  <a href="https://www.fda.gov/ForIndustry/ColorAdditives/ColorAdditiveInventories/UCM106626">https://www.fda.gov/ForIndustry/ColorAdditives/ColorAdditiveInventories/UCM106626</a>  <a href="https://www.fda.gov/ForIndustry/ColorAdditives/ColorAdditiveInventories/UCM106626">https://www.fda.gov/ForIndustry/ColorAdditives/ColorAdditiveInventories/UCM106626</a>

		<p><a href="https://ru.wikipedia.org/wiki/Пищевые_красители">https://ru.wikipedia.org/wiki/Пищевые_красители</a></p> <p>*<a href="https://ru.wikipedia.org/wiki/Список_пищевых_добавок_E100_—_E199">https://ru.wikipedia.org/wiki/Список_пищевых_добавок_E100_—_E199</a></p>
foie gras	фуа гра	<p><b>Фуа-г<sup>ра</sup></b> (фр. foie gras «жирная печень») — специальным образом приготовленная печень откормленного гуся или утки. Производство и технология признается негуманными.</p> <p><a href="https://ru.wikipedia.org/wiki/Фуа-гра">https://ru.wikipedia.org/wiki/Фуа-гра</a></p>
GMP (disodium guanylate)	GMP (гуанилат)	<p><b>Гуанилат натрия двузамещенный E627</b> Используется в пищевой промышленности как усилитель вкуса и аромата. Его можно встретить в колбасных изделиях, пицци быстрого приготовления, в мясных продуктах, чипсах и сухариках. Это придаст более естественный вкус продуктам.</p> <p><a href="https://prodobavki.com/dobavki/E627.html">https://prodobavki.com/dobavki/E627.html</a></p>
hexa-, hepta- and octa-esters of sucrose	гекса-, гепта - и окта- эфиры сахарозы	<p><b>Эфиры сахарозы и жирных кислот E473</b> являются стабилизаторами сохраняющими вязкость и улучшающие консистенцию пищевых продуктов. Используются в качестве эмульгаторов. Средств для обработки муки и для производства пищевых покрытий.</p> <p>Широкое применение добавка E-473 получила при производстве:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сливок, молочных напитков, мороженого, фруктовых наполнителей,</li> <li>- десертов, кондитерских изделий, муссов, кремов,</li> <li>- диетических продуктов, продуктов для снижения веса,</li> <li>- сдобных хлебобулочных и мучных изделий, кексов,</li> <li>- порошков для приготовления напитков, соусов,</li> <li>- поверхностных обработок для фруктов.</li> </ul> <p>Добавка E473 способствует увеличению объёма выпекаемых хлебобулочных изделий и улучшению образования пор в выпекаемых изделиях.</p> <p><a href="http://am-am.su/84-stabilizator-e473-efiry-saharozy-i-zhirnyh-kislot.html">http://am-am.su/84-stabilizator-e473-efiry-saharozy-i-zhirnyh-kislot.html</a></p> <p><a href="https://prodobavki.com/dobavki/E473.html">https://prodobavki.com/dobavki/E473.html</a></p>
high fructose corn syrup	кукурузный сироп с высоким содержанием фруктозы	<p><b>Кукурузный сироп с высоким содержанием фруктозы (HFCS)</b>, также известный как глюкозо-фруктоза, изоглюкоза и глюкозо-фруктозный сироп, является подсластителем из кукурузного крахмала. Используется главным образом для обработки пищевых продуктов и сухих завтраков, для производства безалкогольных напитков.</p> <p><a href="https://en.wikipedia.org/wiki/High-fructose_corn_syrup">https://en.wikipedia.org/wiki/High-fructose_corn_syrup</a></p>
hydrogenated fats	гидрогенизированный жир (транс жиры)	
IMP (disodium inosinate)	5-рибунуклеотиды натрия двузамещенные	<p><b>5-рибунуклеотиды натрия двузамещенные E635</b> это пищевая добавка, усиливающая вкусовые и ароматические качества продукта. По своим свойствам сходна с другими глутаматами. В пищевой промышленности 5'-рибонуклеотиды динатрия используются для усиления вкуса и</p>

		<p>аромата пищевых продуктов. Чаще всего E-635 применяется при производстве чипсов, сухариков и другой снековой продукции. Кроме этого усилитель вкуса E-635 может применяться при производстве сыров и соевого соуса.</p> <p><a href="https://prodobavki.com/dobavki/E635.html">https://prodobavki.com/dobavki/E635.html</a></p>
lactylated esters of mono- and diglycerides	лактилированные эфиры моно-и диглицеридов	<p><i>Эфиры искусственных жиров</i>, производятся из глицерина, натуральных жирных кислот и других органических кислот (уксусной, молочной, винной, лимонной). Жирные кислоты в основном растительного происхождения, однако также могут использоваться животные жиры. Продукт по сути является смесью различных веществ, со строением, схожим с частично усвоенным натуральным жиром, эстерифицированным с другими натуральными жирами.</p> <p>Эфиры жирных кислот <b>E-472</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>E-472a</b> Глицерина и уксусной и жирных кислот эфиры</li> <li>• <b>E-472b</b> Глицерина и молочной и жирных кислот эфиры</li> <li>• <b>E-472c</b> Глицерина и лимонной кислоты и жирных кислот эфиры</li> <li>• <b>E-472d</b> Моно- и диглицериды жирных кислот и винной кислоты, эфиры</li> <li>• <b>E-472e</b> Глицерина и диацетилвинной и жирных кислот эфиры</li> <li>• <b>E-472f</b> Глицерина и винной, уксусной и жирных кислот смешанные эфиры</li> </ul> <p><a href="https://prodobavki.com/dobavki/E472b.html">https://prodobavki.com/dobavki/E472b.html</a></p>
lead soldered cans	свинцовый припой в швах банок	<p>По данным американских исследователей, основным источником свинца в консервированных продуктах является жестяные банки, которые используются для упаковки 10-15% консервной продукции. Использование свинцового припоя в швах банок и для закрытия выпускных отверстий было причиной попадания свинца в различные консервы, в том числе сгущенные молочные продукты для детского питания. В последние годы в связи с усовершенствованием методов пайки и закатки банок содержание свинца заметно снизилось. Однако при длительном хранении в жестяных банках продуктов, имеющих высокую кислотность - компотов, соков, маринадов, томатпродуктов - из-за частичной коррозии содержание свинца и других металлов может превышать ПДК. Например, при хранении разных видов консервов в жестяных банках в течение 24 мес. содержание свинца возросло в мясе в 2 раза, в горошке - в 4, в персиках - в 8 раз.</p> <p><a href="http://all-ecology.ru/index.php?id=394&amp;request=full">http://all-ecology.ru/index.php?id=394&amp;request=full</a></p>
methyl silicon	метиловый силикон	<p>Метиловый силикон является антипенным компонентом, добавляемых к маслам для подавления общего вспенивания и разбрызгивания при жарке. Химическая формула <math>C_2H_6OSi</math>. Его можно найти и в варочных маслах, используемых часто в производстве фаст-фуда.</p> <p><a href="https://gocleanlabel.com/ingredients/methyl-silicon/">https://gocleanlabel.com/ingredients/methyl-silicon/</a></p>

methyIparaben	метилпарабен	<p><b>Метилпарабен E218</b>(Пара-оксибензойной кислоты метиловый эфир) - пищевая добавка-консервант. Используется в качестве консерванта E-218 используется в мясоперерабатывающей промышленности, при производстве кондитерских изделий, в косметической продукции. Содержится в шампунях, лосьонах, кремах, средств для душа и т.д. Входит в состав многих подмышечных дезодорантов, кремов или спреев для тела.</p> <p><a href="https://prodobavki.com/dobavki/E218.html">https://prodobavki.com/dobavki/E218.html</a></p>
microparticularized whey protein derived fat substitute	микроспециализированный заменитель жира из сывороточного белка	<p>Микроспециализированный заменитель жира из сывороточного белка Также известен как: <i>simplesse</i>, микрочастицанный белок, сывороточный белок, микрочастицанный сывороточный протеин. <i>Microparticularized Whey Protein</i> является синтетическим заменителем жира. Благодаря добавлению тепла частицы этого белка образуются и образуют белый порошок с осязаемой консистенцией жидкости / жира. Он используется в качестве заменителя жира и эмульгатора, в основном содержится в спортивных напитках.</p> <p><a href="https://gocleanlabel.com/ingredients/microparticularized-whey-protein-derived-fat-substitute/">https://gocleanlabel.com/ingredients/microparticularized-whey-protein-derived-fat-substitute/</a></p>
monosodium glutamate (MSG)	глутамат натрия (MSG)	<p><b>Глутамат натрия (E621)</b> или глутамат натрия (лат. <i>monosodium glutamate</i>, моносодиевая соль глутаминовой кислоты) — пищевая добавка, предназначенная для усиления вкусовых ощущений, за счёт увеличения чувствительности вкусовых рецепторов языка. <b>MSG</b> (англ. <i>monosodium glutamate</i>).</p> <p><a href="https://prodobavki.com/dobavki/E621.html">https://prodobavki.com/dobavki/E621.html</a></p> <p><a href="https://ru.wikipedia.org/wiki/Глутамат_натрия">https://ru.wikipedia.org/wiki/Глутамат_натрия</a></p>
natamycin	натамицин	<p><b>Натамицин</b> (пищевая добавка <b>E235</b>) – штамм, полученный из культуральной жидкости <i>Streptomyces natalensis</i>, слабо растворим в спирте и воде. Являясь антибиотиком, добавка E-235 добавляется к продуктам питания в строго ограниченном количестве в силу свойств антибиотиков убивать не только вредные грибки и бактерии, но и микроорганизмы, участвующие в процессах жизнедеятельности организма человека. В пищевой промышленности используется в качестве консерванта, например при изготовлении сыров, как его оболочка. Являясь антибиотиком, добавляется в строго ограниченном количестве, и в большинстве своем, из-за слабой растворимости в воде, остается строго на поверхности сыра. Во многих странах его использование в пищевой промышленности строго запрещено.</p> <p><a href="https://prodobavki.com/dobavki/E235.html">https://prodobavki.com/dobavki/E235.html</a></p>
partially hydrogenated oil	частично гидрогенизированные масла	

polydextrose	полидекстроза	<p><b>Полидекстроза E1200</b> - пищевая добавка, полисахарид, состоящий из остатков глюкозы. Основное применение - вещество-наполнитель.</p> <p>Как пищевая добавка полидекстроза широко применяется при создании продуктов с пониженным содержанием сахара, так как по технологическим характеристикам очень похожа на сахарозу и успешно заменяет ее во многих рецептурах. Используют в качестве заменителя сахара, крахмала и жиров в диетических напитках, кондитерских изделиях, сухих завтраках, пудингах и т.д. В кондитерской промышленности при производстве шоколадных конфет и бисквитов, в качестве влагоудерживающего агента. E-1200 (Полидекстрозу) применяют для улучшения потребительских и функциональных свойств готовых изделий в том числе, органолептические (цвет, запах и вкус) и физико-химические показатели. Увеличивает пищевую ценность продукта. Для обогащения начинки шоколадных конфет пищевыми волокнами, способствует уменьшению энергетической ценности готовой продукции. Входит в состав низкокалорийных и диабетических продуктов в качестве заменителя сахарозы.</p> <p><a href="https://prodobavki.com/dobavki/E1200.html">https://prodobavki.com/dobavki/E1200.html</a></p> <p><a href="http://am-am.su/455-e1200-polidekstrozy-a-i-n.html">http://am-am.su/455-e1200-polidekstrozy-a-i-n.html</a></p>
potassium benzoate	бензоат калия	<p><b>Бензоат калия консервант E212</b></p> <p>В пищевой промышленности применяется при изготовлении фруктовых и овощных соков, продуктов из рыбы, безалкогольных напитков, пюре, консервированных фруктов. Также используется при обработке поверхности сыров и колбас, при изготовлении горчицы, продуктов диетического питания. E-212 может продлевать процесс брожения глюкозы в продуктах питания.</p> <p><a href="https://prodobavki.com/dobavki/E212.html">https://prodobavki.com/dobavki/E212.html</a></p>
potassium bromate	бромат калия	<p><b>Бромат калия</b> - пищевая добавка <b>E924a</b>, Potassium bromate или же Бромноватокислый калий. E-924a используется в качестве пищевой добавки, может выполнять функцию улучшителя хлеба и муки (а также гашению пены в газированных напитках).</p> <p><a href="https://prodobavki.com/dobavki/E924a.html">https://prodobavki.com/dobavki/E924a.html</a></p>
potassium sorbate	сорбат калия	<p><b>Сорбат калия (Potassium Sorbate) E202</b> - калиевая соль сорбиновой кислоты, является природным консервантом и широко применяется при консервировании пищевых продуктов. Сорбат калия широко используется для консервирования фруктовых и овощных консервов, яичных и кондитерских изделий, мясных и рыбных продуктов, плодово-ягодных соков и безалкогольных напитков, консервировании фруктов и овощей для дальнейшей переработки. Используется для консервирования ферментированных (квашеных) овощей потому что при этом желательное молочнокислое брожение почти не угнетается. В небольших количествах он добавляется к содержащим уксус маринадам и пряным соусам, особенно восточноазиатской кухни, чтобы предохранить их от дрожжей и плесневых грибов.</p> <p><a href="https://prodobavki.com/dobavki/E202.html">https://prodobavki.com/dobavki/E202.html</a></p>

propionates	пропионаты	<p><b>Пропионаты</b> - это синтетические консерванты, добавляемые в пищевые продукты. Многие элементы содержат пропионаты, используемые в качестве консервантов в различных пищевых продуктах. Пропионаты используются для уменьшения роста плесени и увеличения срока годности хлеба и тортов.</p> <p><b>Пропионовая кислота E-280</b> – консервант. В пищевой промышленности добавка E-280 используется как консервант при производстве хлебобулочных и других изделий, который препятствует росту плесени</p> <p><b>Пропионат натрия E-281</b> (Sodium propionate, sodium propanoate, ) - консервант, регулятор кислотности.</p> <p><b>Пропионат кальция E282</b> – консервант. Пищевая добавка относится к неорганическим соединениям. Пропионат кальция используется как консервант, защищающий продукты питания от образования в них бактерий, грибов и других микроорганизмов. Область применения охватывает, производство соусов из сои, уксуса, вина. Применяется в качестве консерванта в хлебобулочном производстве для более длительного хранения хлеба и кондитерских изделий, а так же для улучшения качества теста и готовой продукции.</p> <p><b>Пропионат калия E283</b> – консервант. Разрешён в качестве консерванта в хлеб (пшеничный) нарезанный расфасованный, хлеб ржаной для длительного хранения; в хлеб со сниженной энергетической ценностью, сдобную выпечку и мучные кондитерские изделия, пшеницу; в хлеб (пшеничный) расфасованный для длительного хранения, кулич пасхальный, рождественский; в сыр и аналоги сыра (для поверхностной обработки).</p> <p><a href="https://prodobavki.com/dobavki/E280.html">https://prodobavki.com/dobavki/E280.html</a></p> <p><a href="https://prodobavki.com/dobavki/E281.html">https://prodobavki.com/dobavki/E281.html</a></p> <p><a href="https://prodobavki.com/dobavki/E282.html">https://prodobavki.com/dobavki/E282.html</a></p> <p><a href="https://prodobavki.com/dobavki/E283.html">https://prodobavki.com/dobavki/E283.html</a></p>
propyl gallate	пропилгаллат	<p><b>Пропилгаллат E310</b> – антиоксидант. Используют в качестве антиокислителей для жировых эмульсий, например при производстве майонеза. В РФ пропилгаллат или E-310 разрешён к применению в качестве антиокислителя. Используется при производстве жиров для жаренья, сухих концентратов кондитерских изделий, соусов, концентратов супов, жевательной резинки и т.д. Пропилгаллат также широко используется для пропитки упаковки жиросодержащих продуктов, например маргарина.</p> <p><a href="https://prodobavki.com/dobavki/E310.html">https://prodobavki.com/dobavki/E310.html</a></p>
propylparaben	пропилпарабен	<p><b>Пропилпарабен E216</b> (пара-оксибензойной кислоты пропиловый эфир) – консервант.</p>

		<p><i>E216 имеет ярко выраженную антимикробную активность и обладает свойствами ингибировать рост бактерий, плесени и различных грибов. В связи с этим данную добавку используют в качестве консерванта в косметических средствах для наружного применения. Она присутствует практически во всех лосьонах, шампунях, гелях, кремах и многих других. Для пищевой продукции она не является безопасной поэтому не используется в таких продуктах, как конфеты, шоколад, паштеты или супы. Хотя бывают исключения, несмотря на то, что использование E-216 в пищевом производстве <b>запрещено, в том числе и в России.</b></i></p> <p><a href="https://prodobavki.com/dobavki/E216.html">https://prodobavki.com/dobavki/E216.html</a></p> <p><a href="http://am-am.su/265-konservant-e216-propilparaben.html">http://am-am.su/265-konservant-e216-propilparaben.html</a></p>
saccharin	сахарин	<p><i><b>Сахарин E954</b> – пищевая добавка используется как подсластитель в кондитерских изделиях, дешевых напитках на основе ароматизаторов (практически в каждом)</i></p> <p><a href="https://prodobavki.com/dobavki/E954.html">https://prodobavki.com/dobavki/E954.html</a></p> <p><a href="https://ru.wikipedia.org/wiki/Сахарин">https://ru.wikipedia.org/wiki/Сахарин</a></p>
sodium aluminum sulfate	сульфат алюминия натрия	<p><i><b>Сульфат алюминия-натрия E521</b> – эмульгатор. Может выступать как отвердитель, стабилизатор, регулятор кислотности, средство для снятия кожицы (с плодов).</i></p> <p><a href="https://prodobavki.com/dobavki/E521.html">https://prodobavki.com/dobavki/E521.html</a></p>
sodium benzoate	бензоат натрия	<p><i><b>Бензоат натрия (Sodium Benzoate) E211</b> – консервант. Бензоат натрия обладает свойствами антибиотика и усилителя цвета. Встречается в соусах для барбекю, прессерах, соевых соусах, "фруктовых" драже, леденцах и пр.</i></p> <p><a href="https://prodobavki.com/dobavki/E211.html">https://prodobavki.com/dobavki/E211.html</a></p>
sodium diacetate	диацетат натрия	<p><i>Диацетат натрия или гидроацетат натрия <b>E262</b> - консервант, регулятор кислотности и ароматизатор.</i></p> <p><i>В пищевой промышленности используются два типа добавки E262:</i>  <b>E262i</b> - ацетат натрия, (Sodium acetate) с химической формулой вещества: <math>C_2H_3NaO_2</math>;  <b>E262ii</b> - диацетат натрия или гидроацетат натрия (Sodium diacetate, Sodium hydrogen acetate) с химической формулой <math>C_4H_7NaO_4H_2O</math>.</p> <p><i>В пищевой промышленности добавка E262 используется при консервировании овощей и фруктов для смягчения вкуса уксусной кислоты. Кроме этого, добавляя ацетат натрия вместе с ацетатом кальция в небольшом количестве в муку, производители защищают от бактерий «картофельной болезни» (<i>Bacillus mesentericus</i>) свою хлебобулочную продукцию. Также добавка E262 используется в качестве ароматизатора при производстве чипсов, придавая продукции</i></p>

		<p><i>слегка уксусный вкус и аромат.</i></p> <p><a href="http://dobavkam.net/additives/e262">http://dobavkam.net/additives/e262</a></p> <p><a href="http://am-am.su/297-konservant-e262-acetaty-natriya.html">http://am-am.su/297-konservant-e262-acetaty-natriya.html</a></p> <p><a href="https://prodobavki.com/dobavki/E262.html">https://prodobavki.com/dobavki/E262.html</a></p>
sodium glutamate	глутамат натрия	<p><b>Глутамат натрия E621</b> или <i>глутамат натрия</i> (лат. <i>monosodium glutamate</i>, <i>моносодиевая соль глутаминовой кислоты</i>) - пищевая добавка, предназначенная для усиления вкусовых ощущений, за счёт увеличения чувствительности вкусовых рецепторов языка.</p> <p><a href="https://prodobavki.com/dobavki/E621.html">https://prodobavki.com/dobavki/E621.html</a></p>
sodium nitrate/nitrite	нитрат натрия/нитриты	<p><b>Нитрат натрия E251</b> - пищевой консервант. Нитрат натрия используют как консервант, фиксатор окраски.</p> <p><b>Нитрит калия E249</b> как пищевая добавка (консервант) используется аналогично другим нитритам и солям (хлоридом натрия и нитритом натрия),- предотвращает образование ботулотоксина (образуется при жизнедеятельности палочки <i>Clostridium botulinum</i>). При добавлении к мясу образует нитрозомиоглобин имеющий характерный красный цвет который можно наблюдать в большинстве продуктов питания (колбасы, сосиски, и др.).</p> <p><b>Нитрит натрия E250</b> - используется как улучшитель окраски и консервант в пищевой промышленности в изделиях из мяса и рыбы. Нитрит натрия является сильным восстановителем. Нитрит натрия E-250 используют для придания копчёностям и колбасам характерной розово-красной окраски. E-250 применяется в пищевой промышленности в двух целях, как антиокислитель обеспечивающий изделиям из мяса и рыбы «естественный цвет», и как антибактериальный агент препятствующий росту <i>Clostridium botulinum</i> — возбудителя ботулизма, — тяжелой пищевой интоксикации, вызываемой ботулиническим токсином и характеризующейся поражением нервной системы.</p> <p><a href="https://prodobavki.com/dobavki/E251.html">https://prodobavki.com/dobavki/E251.html</a></p> <p><a href="https://prodobavki.com/dobavki/E250.html?page=all">https://prodobavki.com/dobavki/E250.html?page=all</a></p> <p><a href="https://prodobavki.com/dobavki/E249.html">https://prodobavki.com/dobavki/E249.html</a></p>
sodium propionate	пропионат натрия	<p><b>Пропионат натрия E281</b> (<i>Sodium propionate, sodium propanoate, </i>) - консервант, регулятор кислотности.</p> <p><a href="https://prodobavki.com/dobavki/E281.html">https://prodobavki.com/dobavki/E281.html</a></p>



sodium stearoyl-2-lactylate	стеароил-2-лактилат натрия	<p><b>Стеароил-2-лактилат натрия E481</b> – пищевая добавка, применяющаяся в качестве стабилизатора. В основном, лактилаты натрия встречаются в составе жировых и масляных эмульсий, мясных консервов, порошка для изготовления горячих напитков, кондитерских мучных изделий (с регламентированным ограничением), а также сухих завтраков. Применяется при изготовлении ликеров, спиртных напитков определенной крепости, десертов и риса быстрого приготовления.</p> <p><a href="https://prodobavki.com/dobavki/E481.html">https://prodobavki.com/dobavki/E481.html</a></p>
solvent extracted oils, as standalone single-ingredient oils (except grapeseed oil)	масла, экстрагированные растворителем, в виде отдельных однокомпонентных масел (кроме масла из виноградных косточек)	
sorbic acid	сорбиновая кислота	<p><b>Сорбиновая кислота E200</b> - пищевая добавка-консервант. Сорбиновая кислота обладает эффективным антимикробным действием – подавляет рост большинства микроорганизмов, особенно дрожжевых грибов и плесеней.</p> <p>Сорбиновая кислота широко используется для консервирования фруктовых и овощных консервов, яичных и кондитерских изделий, мясных и рыбных продуктов, плодово-ягодных соков и безалкогольных напитков.</p> <p>К основным продуктам, в которых используется добавка E-200 можно отнести: соки, безалкогольные напитки, кондитерские и хлебобулочные изделия, зернистую икру, колбасные изделия, сгущенное молоко и другие продукты.</p> <p><a href="https://prodobavki.com/dobavki/E200.html">https://prodobavki.com/dobavki/E200.html</a></p>
sucralose	сукралоза	<p><b>Сукралоза (трихлоргалактосахароза) E955</b> – подсластитель. Вещество белого цвета без определенного запаха с интенсивным сладким вкусом, подобным сахару, но по сладости превышает его в 600 раз, а также в 2 раза слаще сахарина и в 4 раза аспартама.</p> <p>В качестве подсластителя в следующих группах товаров:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• во фруктовые и овощные кисло-сладкие пресервы, в кисло-сладкие пресервы из рыбы, рыбных маринадов, ракообразных и моллюсков;</li> <li>• в безалкогольные напитки на основе ароматизаторов, фруктовых соков, молочных продуктов без добавления сахара или со сниженной калорийностью;</li> <li>• в десерты ароматизированные на водной основе, на зерновой, фруктовой, овощной, молочной, яичной, жировой основе без добавления сахара или со сниженной калорийностью, в мороженое, фруктовый лёд без добавления сахара или со сниженной калорийностью;</li> <li>• во фрукты консервированные без добавления сахара или со сниженной калорийностью, в джемы, варенье, мармелад со сниженной калорийностью, в продукты переработки фруктов и овощей со сниженной калорийностью;</li> <li>• в сдобные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• в кондитерские изделия со сниженной калорийностью или без добавления сахара: сэндвичи с начинкой на основе какао, молочных продуктов, сухофруктов, жира;</li> <li>• в кондитерские изделия со сниженной калорийностью или без добавления сахара на основе крахмала, какао, сухофруктов</li> <li>• в жевательную резинку без добавления сахара.</li> </ul> <p><a href="https://prodobavki.com/dobavki/E955.html">https://prodobavki.com/dobavki/E955.html</a></p>
sucroglycerides	сахароглицериды	<p><b>Сахароглицериды E474</b> - являются стабилизаторами сохраняющими вязкость и улучшающие консистенцию пищевых продуктов. Используются в качестве эмульгаторов, средств для обработки муки и для производства пищевых покрытий.</p> <p>Широкое применение добавка E-474 получила при производстве:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- молочных напитков, мороженого, фруктовых наполнителей, аналогов сливок,</li> <li>- кондитерских изделий, муссов, кремов, десертов,</li> <li>- диетических продуктов, продуктов для снижения веса,</li> <li>- сдобных хлебобулочных и мучных изделий, кексов,</li> <li>- порошков для приготовления напитков, соусов,</li> <li>- поверхностных обработок для фруктов.</li> </ul> <p><a href="http://am-am.su/85-stabilizator-e474-saharoglyceridy.html">http://am-am.su/85-stabilizator-e474-saharoglyceridy.html</a></p> <p><a href="https://prodobavki.com/dobavki/E474.html">https://prodobavki.com/dobavki/E474.html</a></p>
sucrose polyester	полиэфир сахарозы	<p><b>Эфиры сахарозы и жирных кислот E473</b> - стабилизатор. Эфиры сахарозы и жирных кислот являются стабилизаторами сохраняющими вязкость и улучшающие консистенцию пищевых продуктов. Используются в качестве эмульгаторов. Средства для обработки муки и для производства пищевых покрытий.</p> <p>Широкое применение добавка E-473 получила при производстве:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сливок, молочных напитков, мороженого, фруктовых наполнителей,</li> <li>- десертов, кондитерских изделий, муссов, кремов,</li> <li>- диетических продуктов, продуктов для снижения веса,</li> <li>- сдобных хлебобулочных и мучных изделий, кексов,</li> <li>- порошков для приготовления напитков, соусов,</li> <li>- поверхностных обработок для фруктов.</li> </ul> <p>Добавка E473 способствует увеличению объема выпекаемых хлебобулочных изделий и улучшению образования пор в выпекаемых изделиях.</p> <p><a href="http://am-am.su/84-stabilizator-e473-efiry-saharozy-i-zhirnyh-kislota.html">http://am-am.su/84-stabilizator-e473-efiry-saharozy-i-zhirnyh-kislota.html</a></p> <p><a href="https://prodobavki.com/dobavki/E473.html">https://prodobavki.com/dobavki/E473.html</a></p>
sulfites (except in wines, meads)	сульфиты (кроме вин, медов и	<p><b>Сульфит натрия E221</b> - пищевая добавка, синтетический консервант. Применяется для обработки фруктов и овощей. Тормозит ферментативное потемнение овощей и фруктов,</p>

and ciders)	сидра)	<p>замедляет образование меланоидинов.  <i>E-221</i> применяют для обработки сухофруктов, фруктов дольками, полуфабрикатов пирогов, вишневого ликера. Также сульфит натрия может применяться как консервант, восстановитель, отбеливатель, хладагент, антиоксидант при производстве вин, варенья, мармелада, пастилы, зефира, кильки, томатного и плодово-ягодного пюре, фруктовых соков, полуфабрикатов из ягод.</p> <p><b>Сульфит калия E225</b> - пищевая добавка группы консервантов.  Сульфит калия относится к той группе консервантов, которая отвечает за увеличение срока годности продуктов питания, препятствуя размножению различных микроорганизмов. Консервант проявляет также дезинфицирующие свойства и обладает действием, замедляющим окисление.  <i>E-225</i> используется в качестве консерванта и антиоксиданта, отбеливателя и стабилизатора окраски. Добавляется в вино, пиво, безалкогольные напитки, натуральные фруктовые соки, уксус. Кроме того, добавка используется в изготовлении сухофруктов, картофельных продуктов и других пищевых изделий.</p> <p><b>Сульфит кальция E226</b> – консервант. <i>E-226</i> используется в качестве консерванта, а также может использоваться в качестве отбеливателя при производстве сахара. Увеличивает твердость овощных консервов.  Используется как консервант, для приготовления: -желе; -мармелада; -мороженого; -джема; -повидла с низким содержанием сахара; -сухофруктов; -полуфабрикатов. Также консервант <i>E-226</i> используется при производстве: -вина; -пива; -фруктовых соков и других безалкогольных напитков; -при заморозке ракообразных и головоногих; -добавляется в тертый чеснок, хрен, картофель для предотвращения процесса потемнения; -используется для уплотнения растительных тканей в консервах из овощей и фруктов.</p> <p><a href="https://prodobavki.com/dobavki/E221.html">https://prodobavki.com/dobavki/E221.html</a></p> <p><a href="https://prodobavki.com/dobavki/E225.html">https://prodobavki.com/dobavki/E225.html</a></p> <p><a href="https://prodobavki.com/dobavki/E226.html">https://prodobavki.com/dobavki/E226.html</a></p>
synthetic nitrates/nitrites	синтетические нитраты / нитриты	<p><b>E251</b> Нитрат натрия - пищевой консервант.  <b>E252</b> Нитрат калия - пищевой консервант.  <b>E250</b> Нитрит натрия - пищевой консервант.  <b>E249</b> Нитрит калия - пищевой консервант.</p> <p><a href="https://prodobavki.com/modules.php?name=articles&amp;article_id=95">https://prodobavki.com/modules.php?name=articles&amp;article_id=95</a>  <a href="https://prodobavki.com/modules.php?name=articles&amp;article_id=143">https://prodobavki.com/modules.php?name=articles&amp;article_id=143</a></p> <p><a href="https://prodobavki.com/dobavki/E251.html">https://prodobavki.com/dobavki/E251.html</a>  <a href="https://prodobavki.com/dobavki/E252.html?page=all">https://prodobavki.com/dobavki/E252.html?page=all</a>  <a href="https://prodobavki.com/dobavki/E250.html?page=all">https://prodobavki.com/dobavki/E250.html?page=all</a>  <a href="https://prodobavki.com/dobavki/E249.html">https://prodobavki.com/dobavki/E249.html</a></p>

<p>ТВНҚ (tertiary butylhydroquinone)</p>	<p>ТВНҚ (третичный бутилгидрохинон)</p>	<p><b>Третичный бутилгидрохинон E319</b> – антиоксидант, антиокислитель.  Добавку используют при производстве растительных и животных жиров, в т. ч. рыбьего жира, добавляют в сухие полуфабрикаты кондитерских изделий, в сухие завтраки, в концентраты супов и соусы</p> <p><a href="https://prodobavki.com/dobavki/E319.html">https://prodobavki.com/dobavki/E319.html</a></p> <p><a href="http://am-am.su/167-antioksidant-e319-tret-butilgidrohinon.html">http://am-am.su/167-antioksidant-e319-tret-butilgidrohinon.html</a></p>
<p>tetrasodium EDTA</p>	<p>тетранатриевая EDTA</p>	<p>Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия (ЭДТА) <b>E385</b> - пищевая добавка группы антиоксидантов.</p> <p><i>Динатриевая соль этилендиаминтетрауксусной кислоты E-386</i> – антиоксидант.</p> <p><a href="https://prodobavki.com/dobavki/E385.html">https://prodobavki.com/dobavki/E385.html</a></p> <p><a href="https://prodobavki.com/dobavki/E386.html">https://prodobavki.com/dobavki/E386.html</a></p>
<p>vanillin, when not naturally derived</p>	<p>ванилин, полученный неестественным путем</p>	<p><b>Ванилин</b> - ароматизатор, усилитель вкуса и аромата. Молекулы ванилина соответствуют формуле натуральной ванили, поэтому ванилин является идентичным натуральному ароматическим веществом. Ванилин значительно дешевле натуральной ванили. Ванилин представляет собой бесцветные кристаллы с запахом ванили. Ванилин хорошо растворим в воде. Ванилин содержится в плодах ванили в виде гликозида. Ванилин синтезируется искусственно, извлекается из плодов ванили спиртом и эфиром. Высокая себестоимость ванили — причина распространения ванилина, её искусственного заменителя. Однако ванилин не обладает всей полнотой аромата натуральной ванили из-за наличия минорных компонентов запаха, обусловленных компонентами эфирного масла ванили. Ванилин широко используется в кулинарии для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, в пищевой и парфюмерной промышленности, для изготовления ряда медицинских препаратов. Природный экстракт ванили — это смесь сотен соединений, искусственный, в основном, — чистое вещество. Из-за недостатка и дороговизны природного ванилина были найдены пути его синтеза из более доступных компонентов. Исторически первым был синтез из гваякола. В настоящее время ванилин синтезируют как из гваякола, так и из лигнина — составной части древесины, являющейся побочным продуктом целлюлозно-бумажной промышленности. Ванилин на основе лигнина имеет более богатый аромат благодаря наличию примеси апоцинина. Ванильный сахар — это смесь ванилина с сахарной пудрой</p> <p><a href="https://prodobavki.com/products/vanilin_311.html">https://prodobavki.com/products/vanilin_311.html</a></p> <p><a href="https://ru.wikipedia.org/wiki/Ванилин">https://ru.wikipedia.org/wiki/Ванилин</a></p>

