

Gli additivi alimentari

Sono considerati additivi quelle sostanze prive di potere nutritivo, che si aggiungono in qualsiasi fase di lavorazione o preparazione degli alimenti: servono per conservarne nel tempo le caratteristiche chimiche, fisiche e fisico-chimiche per evitarne l'alterazione spontanea oppure, per esaltarne le qualità organolettiche (aspetto, sapore, odore e consistenza).

Una volta gli additivi erano solo naturali: sale, aceto, succo di limone; oggi si usano moltissimi additivi chimici artificiali (*vedi la tabella*). Ognuno di essi è classificato dalla lettera "E" (Europa), seguita da un numero che ne indica il tipo.

I PRINCIPALI ADDITIVI		
TIPO DI ADDITIVO	SIGLA	FUNZIONE
coloranti <ul style="list-style-type: none"> • gialli • arancioni • rossi 	da E100 a E199 tra E100 e E109 tra E110 e E119 tra E120 e E129	rendono l'aspetto del cibo più gradevole
conservanti acido sorbico	da E200 a E299 E200	sono sostanze antisettiche e antif fermentative che si aggiungono al prodotto grezzo per evitare la fermentazione e conservarlo fino alla lavorazione
antiossidanti sintetici <ul style="list-style-type: none"> • acido ascorbico (vitamina C) • lecitina di soia di origine naturale <ul style="list-style-type: none"> • acido citrico • citrati di sodio • citrati di potassio • citrati di calcio 	da E300 a E385 E300 E322 E330 E331 E332 E333	evitano l'imbrunimento del cibo, che influisce negativamente sul suo aspetto estetico usato nei succhi di frutta, nel vino, nella birra, negli insaccati e nei sottaceti
emulsionanti, addensanti e gelificanti	da E400 a E495	migliorano l'aspetto di alcuni prodotti cotti al forno, come pane, dolci o biscotti
edulcoranti <ul style="list-style-type: none"> • aspartame • ciclamati • saccarina 	E951 E952 E954	dolcificanti negli alimenti per diabetici o per particolari diete
aromatizzanti	non hanno sigla	trasmettono particolari profumi o sapori ai cibi

