



STÁTNÍ ZDRAVOTNÍ ÚSTAV

Potravinářská aditiva, aroma a enzymy

Potravinářské aditivní látky (aditiva, "Éčka") jsou látky, které se záměrně přidávají do potravin za účelem zlepšení vlastností potravin, např. prodloužení údržnosti (konzervační látky), vylepšení barvy nebo textury (barviva, zahušňovač), snížení energetické hodnoty (sladidla) apod.

Aromata jsou látky působící na čichové a chuťové receptory člověka. Používají se ke zlepšení nebo úpravě vůně nebo chuti ve prospěch spotřebitele.

Potravinářské enzymy (biokatalyzátory) jsou látky urychlující biochemickou reakci, neovlivňují však její výtěžek. Do potravin jsou přidávány zejména z technologických důvodů.

[Přídavné látky v potravinách](#) | [Platná legislativa](#) | [E kódy](#) | [Aromata](#) | [Aktuality](#)

Aktuality

[_MARWEL_ALL_ARTICLE](#) 2. červenec 2012 |

Aromata

[_MARWEL_ALL_ARTICLE](#) 23. srpen 2012 | Ing. Daniela Winklerová, Ing. Jana Vrkoslavová

E kódy

Seznam přídatných látek povolených v ČR i EU pro použití do potravin

[_MARWEL_ALL_ARTICLE](#) 9. únor 2012 | Ing. Daniela Winklerová, Ing. Jana Vrkoslavová

Platná legislativa

Seznam právních předpisů Evropské unie vztahující se k potravinám

[_MARWEL_ALL_ARTICLE](#) 25. leden 2012 | Ing. Daniela Winklerová, Ing. Jana Vrkoslavová



STÁTNÍ ZDRAVOTNÍ ÚSTAV

Přidatné látky v potravinách

Legislativní východiska pro hodnocení výrobků z hlediska zdravotní nezávadnosti

[_MARWEL_ALL_ARTICLE](#) 15. únor 2012 | Ing. Daniela Winklerová