

## المضافات الغذائية

هي مواد تضاف إلى الطعام للحفاظ على طعمه وتحسين مذاقه و مظهره وقد كانت تستخدم منذ قرون كحفظ الطعام عن طريق التخليل (الخل) و التمليح (كلحم الخنزير المملح) أو استخدام ثاني أكسيد السلفات في صنع بعض أنواع النبيذ.

توجد خمس أسباب لإضافة المواد الكيميائية للطعام وهي:

١. لتحسين وزيادة مدة تخزين الطعام.
٢. لتسهيل عملية تحضير الطعام.
٣. لزيادة القيمة الغذائية للطعام.
٤. لتحسين مذاق الطعام.
٥. لتعزيز جاذبية المنتجات الغذائية وتحسين عملية قبول المستهلك لها.

### ترقيم المضافات:

لتنظيم المضافات ولإعلام الزبائن، وضع لكل مضاف علامة خاصة به، وقد عرفت في البداية بالحرف E وتستخدم في أوروبا لجميع المضافات.

تبدأ أرقام المضافات جميعها بحرف E . لكن دول خارج أوروبا تستخدم فقط الأرقام بدون البادئة E . مثال حامض الأسيد يرمز إليه E 260 للمصنوعات التي تباع في أوروبا لكن في دول أخرى يرمز إليه 260 فقط.

### تصنيف المواد حسب التسلسل الرقمي

ملونات	100-199
مواد حافظة	200-299
مانع للتأكسد و أملاح معدنية (منظم الحموضة)	300-399
مواد مثبتة ومكثفة ومستحلبة	400-499
أملاح معدنية (منظم الحموضة) و مانع التكتل	500-599
مواد منكهة	600-699
متفرقات (مواد أخرى)	900-999
مواد كيميائية أخرى	1100-1599

في الموضوع القادم للعيادة الألكترونية سنقرأ عن "المضافات الغذائية وعلاقتها بالصحة"

### References

- U.S. Food and Drug Administration. (1993). *Everything Added to Food in the United States*. Boca Raton, FL: C.K. Smoley (c/o CRC Press, Inc.).
- <http://www.gorgedelights.com/food> Additives and Human Health by Elson M. Hass, MD.