

LUVIVA

ÉČKA V POTRAVINÁCH

ŤAHÁK DO OBCHODU

Éčka sú ľudový názov pre prísady v potravinách. Nekonzumujú sa ako potraviny samostatne. E je znak pre rôzne druhy pridaných aditív do potravín.

Tie majú zabezpečiť výraznejšiu farbu, chut' či vôňu, predĺžiť trvanlivosť potraviny a regulovať príchuť, či hustotu. E, nemusí automaticky znamenať, že je to zdraviu škodlivé.

Legislatíva udáva, že sa všetky aditíva musia označovať písmenom E, a to bez ohľadu na to, či ide o emulgátory alebo prírodné zložky.

ROZDELENIE ADITÍV PODĽA DRUHU

E KÓD	DRUHY ADITÍV
E100 - E199	farbivá
E200 - E299	konzervačné látky
E300 - E399	antioxidanty, regulátory kyslosti
E400 - E499	zahustovadlá, stabilizátory, emulgátory
E500 - E599	regulátory kyslosti, protihrudkujúce látky
E600 - E699	zvýrazňovače chuti
E900 - E999	leštiace látky, sladidlá, baliace plyny
E1000 - E1999	rôzne

Aby ste mali prehľad a naučili sa v éčkach orientovať pri každom nákupе, vytvorili sme vám praktickú tabuľku, ktorú si môžete vytlačiť, pripnúť na nástenku, chladničku prípadne si ju brávať ako pomôcku pri nákupе potravín :)

ÉČKA VO FORME VITAMÍNOV A PRÍRODNÝCH LÁTOK

E KÓD

E100 KURKUMÍN

V ČOM NÁM POMÁHAJÚ

silný antioxidant podporujúci zdravé trávenie, nervovú sústavu a pohybový a imunitný systém (kurkuma)

E101 RIBOFLAVÍN (B12)

zvyšuje celkovú výkonnosť organizmu (mliečne výrobky, mäso, ryby, pivovarské výrobky, strukoviny, vajcia...)

E140 a E141 CHLOROFYL

dodáva energiu, má protizápalové účinky, napomáha zdravému tráveniu, predchádza hromadeniu škodlivín v tele (chlorella, jačmeň, spirulina...)

E150 KARAMEL

E160, E166 BETAKAROTÉN

udržuje zdravé mozog a srdce, prevencia proti rakovine, udržuje zdravé oči, podporuje imunitný systém (listová zelenina, mrkva, broskyne, marhule)

E260, E270 PRÍRODNÉ KYSELINY

E300, E304 PRÍRODNÉ ANTIOXIDANTY

E306 VITAMÍN E

antioxidant, dôležitý pre zdravie pleti a vlasov, znižuje symptómy PMS, obzvlášť dôležitý pre fajčiarov (rastlinné oleje, špenát, orechy, mango, paradajky)



ŠKODLIVÉ A NEBEZPEČNÉ ÉČKA

E KÓD

AKO ŠKODIA

E102 ŽLTÉ FARBIVO

môže vyvolať neznámu alergickú reakciu (džúsy, zmrzlina, cukrovinky, plechovkové omáčky...)

E104 CHINOLÍNOVÁ ŽLTÁ

môže vyvolať alergickú reakciu u ľudí precitlivených na aspirín (omáčky, nealkoholické nápoje, cukrovinky, horčica, žuvačky, pudingy...)

! E110 ORANŽOVÉ FARBIVO

karcinogén (nealkoholické nápoje, sladkosti, džemy, marcipán, zmrzlina, žuvačky, instantné polievky...)

! E120 ČERVENÉ FARBIVO

potenciálny karcinogén
(cukrovinky, mliečne výrobky, džemy, kompoty, oplátky...)

E122 ČERVENÉ SYNTETICKÉ FARBIVO

môže vyvolať kožnú reakciu (instantné polievky, jogurty, marmelády, limonády, cukrovinky, marcipán, pudingy, zmrzliny...)

! E124 JASNOČERVENÉ FARBIVO

potenciálny karcinogén a alergén (kečupy, cukrovinky, marmelády, zmrzliny, limonády, kompoty, rybie výrobky)

E131-E133 MODRÉ FARBIVO

relatívne neškodné (sladkosti, žuvačky, polevy, alkoholické a nealkoholické nápoje)

E155
POTRAVINÁRSKA HNEDÁ

môže spôsobiť alergie (čokoláda, cukrovinky, pečivo, korenie, omáčky, polievky, rybie výrobky)

E210-E213 BENZOÁNY

relatívne rozšírené a neškodné – treba sledovať len u silných alergikov

E220-E228 SIRIČITANY

vysoko dráždivé, najmä pre astmatikov (víno, kukuričný sirup, želé, sušené ovocie, džúsy, pečivo, ocot, polievky...)

!E249-E252 DUSIČNANY

potenciálny karcinogén (údeniny)

ŠKODLIVÉ A NEBEZPEČNÉ ÉČKA

E KÓD

E620 – E625 GLUTAMANY

!E951 ASPARTAM

E952 CYKLAMÁTY

!E954 SACHARIN A JEHO SOLI

E319 TERCIÁLNÝ
BUTYLHYDROCHINON
(TBHQ)

AKO ŠKODIA

návykové, extrémne nevhodné pre deti (dochucovadlá – napr. vegeta, používané najmä v ázijskej kuchyni)

potenciálny karcinogén, možné poškodzovanie mozgu (umelé sladičko – sypké nápoje, čaje, žuvačky, dezerty, jogurty, pudinky, cereália, majonéza, vitamínové doplnky)

môže sa podieľať na vzniku rakoviny a zápaloch močového mechúra (nealkoholické nápoje, potraviny pre diabetikov, nízkoenergetické potraviny)

môže sa podieľať na vzniku rakoviny a vyvolávať alergické reakcie (nealkoholické nápoje, potraviny pre diabetikov, žuvačky, zaváraniny, majonézy, horčice, niektoré druhy piva, sladkosti a iné) *

1g môže vyvolať nevolnosti, zvracanie, zvuky v ušiach, dusenie, pri styku s kožou môže vyvolať alergickú reakciu (tuky, margaríny, klobásy, rastlinné oleje, hamburgery, cereálne výrobky, čipsy a pod.)



Viac info o potravinách a zdravom životnom štýle nájdete na www.luviva.sk.