

Categoriile funcționale de aditivi alimentari din produse alimentare și de aditivi alimentari din aditivii și enzimele alimentare

1. „îndulcitori” sunt substanțe utilizate pentru a da un gust dulce produselor alimentare sau utilizate pentru îndulcitorii de masă;
2. „coloranții” sunt substanțe care adaugă sau redau culoare produselor alimentare și includ componente naturale ale produselor alimentare sau alte substanțe naturale care nu sunt de regulă consumate ca alimente de sine stătătoare și care nu sunt de obicei utilizate ca ingrediente caracteristice în alimentație. În sensul prezentului regulament, preparatele obținute din produse alimentare și din alte materii prime comestibile naturale obținute prin extracție fizică și/sau chimică conducând la o extracție selectivă a pigmentilor în raport cu constituenții nutritivi sau aromatici sunt considerate coloranți;
3. „conservanți” sunt substanțe care prelungesc durata de stabilitate la depozitare a produselor alimentare prin protejarea acestora împotriva deteriorării cauzate de microorganisme și/sau care previn creșterea microorganismelor patogene;
4. „antioxidanți” sunt substanțe care prelungesc durata de stabilitate la depozitare produselor alimentare prin protejarea acestora împotriva deteriorării cauzate de oxidare, precum rânzirea grăsimii și schimbarea culorii;
5. „substanțele suport” sunt substanțe folosite pentru a dizolva, dilua, dispersa sau a modifica fizic un aditiv alimentar, aromă alimentară, enzimă alimentară sau nutrient și/sau altă substanță adăugată unui aliment în scopuri nutriționale sau fiziologice fără a-i altera funcțiile (și fără a exercita un efect tehnologic propriu) în scopul de a facilita manipularea, aplicarea sau folosirea acestuia;
6. „acidifianți” sunt substanțe care măresc aciditatea unui produs alimentar și/sau îi conferă un gust acru;
7. „corectori de aciditate” sunt substanțe care modifică sau controlează aciditatea sau alcalinitatea unui produs alimentar;
8. „agenți antiaglomeranți” sunt substanțe care reduc tendința particulelor individuale dintr-un produs alimentar de a adera una la alta;
9. „antispumanți” sunt substanțe care previn sau reduc formarea spumei;
10. „agenți de încărcare” sunt substanțe care contribuie la creșterea volumului unui produs alimentar fără să contribuie semnificativ la valoarea sa energetică;
11. „emulsifianți” sunt substanțe care fac posibilă formarea sau menținerea unui amestec omogen de două sau mai multe faze imiscibile, ca uleiul și apa, în produsele alimentare;
12. „săruri de topire” sunt substanțe care transformă proteinele din brânză într-o formă dispersată și, astfel, determină distribuția omogenă a grăsimilor și a altor componente;
13. „agenți de întărire” sunt substanțe care fac sau mențin țesuturile fructelor sau legumelor tari sau crocante sau interacționează cu agent gelatinizant pentru a produce sau întări un gel;
14. „potențatori de aromă” sunt substanțe care ameliorează gustul și/sau mirosul existent al unui produs alimentar;

15. „agenți de spumare” sunt substanțe care fac posibilă formarea unei dispersii omogene a fazei gazoase într-un aliment lichid sau solid;
16. „agenți gelatinizanti” sunt substanțe care dau textură unui produs alimentar prin formarea unui gel;
17. „agenți de glazurare” (inclusiv lubrifiantii) sunt substanțe care, aplicate pe suprafața externă a unui produs alimentar, îi conferă acestuia un aspect lucios sau acționează ca un strat protector;
18. „agenți de umezire” sunt substanțe care împiedică uscarea produselor alimentare, contracarând efectele unei atmosfere cu un nivel scăzut de umiditate, sau stimulează dizolvarea unei pudre într-un mediu apos;
19. „amidonul modificat” este o substanță obținută prin unul sau mai multe tratamente chimice din amidon comestibil, care poate suferi un tratament fizic sau enzimatic și poate fi fluidificată sau albită prin acizi sau baze;
20. „gaze de ambalare” sunt gazele altele decât aerul, introduse într-un container înaintea, în timpul sau după plasarea unui produs alimentar în container;
21. „agenți de propulsare” sunt gazele, altele decât aerul, care scot un produs alimentar dintr-un container;
22. „agenți de afânare” sunt substanțe sau combinații de substanțe care eliberează gaz, măbind astfel volumul aluatului sau al cociei;
23. „agenți de sechestrare” sunt substanțe care formează complecși chimici cu ionii metalici;
24. „stabilizatori” sunt substanțe care, adăugate unui produs alimentar, fac posibilă menținerea stării fizico-chimice a acestuia; stabilizatorii includ substanțele care permit menținerea dispersiei omogene a două sau mai multe substanțe nemiscibile într-un produs alimentar, substanțele care stabilizează, conservă sau intensifică culoarea existentă a unui produs alimentar, precum și substanțele care măresc capacitatea de legătură a produsului alimentar, inclusiv formarea de legături încrucișate între proteine permițând legarea bucăților de alimente din alimentele reconstituite;
25. „agenți de îngroșare” sunt substanțe care, adăugate unui produs alimentar, cresc vâscozitatea acestuia;
26. „agenți de tratare a făinii”, alții decât emulsifiantii, sunt substanțe care se adaugă făinii sau aluatului pentru a îi îmbunătăți calitățile panificabile;
27. „potențiatori de contrast” sunt substanțe care, atunci când sunt aplicate pe suprafața externă a fructelor sau legumelor după ce anumite părți predefinite ale acestora au făcut obiectul unei depigmentări (de exemplu, prin tratament cu laser), contribuie la distingerea acestor părți de restul suprafeței prin colorarea lor în urma interacțiunii cu anumite componente epidermice.