

T U R I N Y S

IVADAS.....	4
MEDŽIAGOS, GERINANČIOS MAISTO PRODUKTU IŠVAIZDĄ	10
1 SKYRIUS. MAISTO DAŽIKLIAI.....	10
1.1. Natūralūs maisto dažikliai.....	11
1.2. Sintetiniai dažikliai.....	13
2 SKYRIUS. BALIKLIAI IR SPALVĄ REGULIUOJANČIOS MEDŽIAGOS	15
2.1. Balikliai.....	15
2.2. Spalvą reguliuojančios medžiagos	15
MEDŽIAGOS, GERINANČIOS PRODUKTU AROMATĄ IR SKONĮ	16
3 SKYRIUS. KVAPIOSIOS MEDŽIAGOS (AROMATIZATORIAI).....	16
3.1. Natūralus maisto produktų aromatas	16
3.2. Kvapiosios maisto medžiagos	17
3.3. Eteriniai aliejai ir prieskoniniai ekstraktai.....	18
4 SKYRIUS. PRIESKONIAI.....	19
4.1. Prieskonijų klasifikacija	19
4.2. Klasikinių prieskoniai	20
4.3. Kuo prieskoniai skiriasi nuo pagardų?	30
5 SKYRIUS. SKONIO IR KVAPO MODIFIKATORIAI	30
6 SKYRIUS. SALDIKLIAI (SALDŽIOSIOS MEDŽIAGOS)	31
6.1. Saldus skonis.....	32
6.2. Saldikliai	33
6.3. Cukraus pakaitai (natūralūs saldikliai)	34
6.4. Dirbtiniai saldikliai ir jų mišinai	35
7 SKYRIUS. RŪGŠTINGUMĄ REGULIUOJANČIOS MEDŽIAGOS	38
MEDŽIAGOS, REGULIUOJANČIOS KONSISTENCIJĄ	40
8 SKYRIUS. MAISTINĖS PAVIRŠIAUS AKTYVIOSIOS MEDŽIAGOS (PAM)	40
9 SKYRIUS. TIRŠTIKLIAI, STABILIZATORIAI IR GELĮ FORMUOJANČIOS MEDŽIAGOS	41
9.1. Agaras ir i jį panašios medžiagos	41
9.2. Algino rūgštis	42
9.3. Želatina.....	42
9.4. Pektininės medžiagos	43
9.5. Krakmolai.....	44
9.6. Celiuliozė	46
9.7. Lipai	46
MEDŽIAGOS, PRATEŠIANČIOS MAISTO PRODUKTU GALIOJIMO LAIKĄ	46
10 SKYRIUS. KONSERVANTAI (ANTIMIKROBINĖS MEDŽIAGOS).....	46
10.1. Valgomoji druska	47
10.2. Anglies dioksidas	47
10.3. Actas.....	47
10.4. Sieros dujos	48
10.5. Sorbo rūgštis ir jos druskos	48
10.6. Benzenkarboksirūgštis ir jos druskos	48
10.7. Urotropinas.....	48
10.8. Antibiotikai	48
11 SKYRIUS. ANTOOKSIDANTAI	49
11.1. Pagrindiniai maisto antioksidantai	50
11.1.1. Pirminiai antioksidantai.....	50
11.1.2. Antriniai antioksidantai	52
11.2. Antioksidantų mišinai	55
12 SKYRIUS. UŽPILDAI	56
MEDŽIAGOS, PAGREITINANČIOS IR PALENGVINANČIOS TECHNOLOGINIŲ PROCESŲ EIGĄ	57
13 SKYRIUS. CHEMINIAI TEŠLOS PURIKLIAI	57
14 SKYRIUS. GAMTINIAI FERMENTAI IR PRAMONINIAI FERMENTINIAIPREPARATAI	58
MAISTO PRIEDŪ NAUDA IR RIZIKA. TOKSIKOLOGIJA	60
LITERATŪRA	63
PRIEDAI	64
1 PRIEDAS. Leidžiamų vartoti maisto priedų sąrašas HN 53:1998	64
2 PRIEDAS. Plačiausiai vartojami maisto priedai	73