

LISÄAINEISTA

Lisäaineita käytetään elintarviketeollisuudessa lähinnä neljästä syystä: takaamaan turvallisuus, parantamaan koostumusta, tekemään elintarvike ulkonäöltään houkuttelevammaksi ja parantamaan sen makua sekä säilyttämään elintarvikkeen laatu. Lisäaineiden käytöstä on tarkat määräykset elintarvikelainsäädännössä. Lisäaineiden käytön yleiset ehdot ovat: perusteltu teknologinen tarve, käytöstä ei ole vaaraa tai haittaa terveydelle, käytöllä ei johdeta kuluttajaa harhaan ja käytöstä on hyötyä kuluttajalle. Pakkauksessa on ilmoitettava käytetyt lisäaineet.

Aromit

Aromilla tarkoitetaan aromiainetta, aromivalmistetta, savuaromia tai niiden seosta, jota lisätään elintarvikkeeseen antamaan tiettyä hajua ja makua, tai voimistamaan tuotteen omaa makua. Aromit aistitaan myös nenän avulla. Aromit jaotellaan kahteen ryhmään: aromit ja aromiaineet. Tiettyjä aromiaineita saa kutsua luontaisiksi aromeiksi.

Ingman Ice Creamin käyttämät aromit ovat aromiaineita, joista muutama on luontainen aromi.

Elintarvikevärit

Elintarvikevärit lisäävät tai parantavat elintarvikkeen väriä. Ne voidaan luokitella kolmeen ryhmään: luonnonvärit (luontaiset), osittain keinotekoiset ja keinotekoiset elintarvikevärit. Luonnonvärit valmistetaan tavallisimmin uuttamalla luontaisesta syötävästä raaka-aineesta.

Kaikki Ingman Ice Creamin jäätelöissä käytetyt värit ovat luontaisia. Atsovärejä ei Ingman Ice Creamin jäätelöissä käytetä.

Säilöntäaineet

Säilöntäaineet vähentävät mikro-organismien, kuten bakteerien, homeiden ja hiivojen kehittymistä ja kasvua. Elintarvikkeiden säilymisaika pitenee, kun säilöntäainetta on lisätty. Elintarvikkeen maku ja ravintoainesisältö säilyvät myös paremmin. Säilöntäaineiden valmistus on yleensä synteettinen, mutta näitä säilöntäaineita esiintyy luontaisesti monissa marjoissa ja vihanneksissa. Luontaisista lähteistä säilöntäaineiden erottaminen ei ole usein kuitenkaan kaupallisesti kannattavaa.

Ingman Ice Creamin jäätelömassassa ei säilöntäaineita käytetä. Säilöntäaineet tulevat tuotteeseen lisukkeiden, kuten hillojen ja kastikkeiden, mukana.

Emulgointi- ja sakeuttamisaineet

Emulgointi- ja sakeuttamisaineet ovat elintarvikkeen rakenteeseen vaikuttavia aineita. Elintarviketeollisuudessa on tärkeää, että voidaan jatkuvasti tuottaa ulkonäöltään ja

rakenteeltaan tasalaatuisia elintarvikkeita. Tuotteen pitää kestää myös pitkän jakeluketjun rasitukset. Emulgointiaineen tärkein tehtävä jäätelössä on jäätelömassassa olevan rasvan emulgoinnin lisäksi, rasvan ja proteiinin välisten yhteenliittymien muodostaminen. Tämä auttaa jäätelön vispautumisessa ja alentaa jäätelön kutistumisherkkyyttä, antaa jäätelölle pehmeämmän rakenteen ja kiinteyttä sekä parantaa sulamisominaisuuksia.

Sakeuttamisaineet nostavat jäätelömassa viskositeettia, parantavat vispattavuutta, estävät jääkiteiden muodostumista ja kasvua, parantavat jäätelön sulamisominaisuuksia sekä estävät heroittumista.

Kaikki Ingman Ice Creamin jäätelöissä käytetyt emulgointi- ja sakeuttamisaineet ovat luontaisia ja kasviperäisiä.

Makeutusaineet

Makeutusaineet ovat aineita, jotka antavat makeutta elintarvikkeeseen, mutta eivät ole mono- tai disakkarideja. Mono- ja disakkarideja ovat mm. sakkaroosi ja fruktoosi.

Sokerialkoholeja (esim. ksylitoli, sorbitoli, maltitoli) käytetään elintarvikkeiden makeuttamiseen. Sokerialkoholien makeus ja imeytynyt energiamäärä ovat sokeria alhaisempia. Useimmat sokerialkoholeista esiintyy luonnossa, mutta usein niin alhaisina pitoisuuksina, ettei kaupallinen rikastaminen ole kannattavaa. Sokerialkoholeja valmistetaan luontaisista sokereista pelkistämällä.

Energiattomat makeutusaineet (esim. aspartaami, asesulfaami K) ovat huomattavasti sokeria makeampia, jolloin niiden käyttömäärät ovat hyvin pieniä. Energiattomat makeutusaineet valmistetaan synteettisesti.

Pintakäsittelyaineet

Pintakäsittelyaineet ovat aineita, jotka elintarvikkeen ulkopinnalla käytettynä lisäävät kiiltoa tai muodostavat suojaavan pintakerroksen.

Ingman Ice Creamin jäätelömassassa ei pintakäsittelyaineita käytetä. Pintakäsittelyaineita on pääasiassa strösseleissä. Kaikki Ingman Ice Creamin tuotteissa käytetyt pintakäsittelyaineet ovat luontaisia ja kasviperäisiä.

Lähteenä käytetty Elintarvikeviraston Lisäaineopasta.

Eviran (Elintarviketurvallisuusvirasto) sivusto elintarvikelisiä aineista:
<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/elintarviketietoa/lisaaineet/>