

<p>Acido alginico (E400). Emulsionante, addensante e gelificante ricavato da alghe marine, impiegato nella produzione di gelati, budini, maionese.</p>	<p>Acido L-ascorbico (E300). Sostanza naturale presente negli agrumi e nelle verdure fresche. Si ottiene anche per sintesi in laboratorio. Viene usato prevalentemente come antiossidante nei succhi di frutta, nei salumi, nelle farine e nei prodotti contenenti grassi.</p>	<p>Acido benzoico (E210). Si estrae da alcune bacche commestibili, da prugne e mirtilli. Viene anche prodotto in laboratorio per sintesi. E' un conservante che impedisce la crescita di microbi nelle bevande a base di succhi di frutta.</p>	<p>Acido citrico (E330). E' un naturale componente degli agrumi, ha il sapore del succo di limone; funge da antiossidante, evita la perdita di aromi delle bibite ed Aromi, ha il sapore del succo di limone; funge da antiossidante, evita la perdita di aromi delle bibite ed A anche aromatizzante. Impiegato nelle bevande a base di succhi, nelle bibite di fantasia, nelle caramelle, nei gelati e negli sciroppi di frutta.</p>	<p>Acido ortofosforico (E338). E' un correttore di acidità usato nelle bevande analcoliche a base di cola, viene impiegato anche come antiossidante e aromatizzante.</p>	<p>Acido sorbico (E200). Conservante molto diffuso, presente nella frutta, si può ottenere dalle bacche di alcuni alberi oppure per sintesi in laboratorio. Agisce inibendo la crescita di lieviti e muffe. Impiegato in moltissimi alimenti (yogurt alla frutta, polenta, ravioli, frutta secca, maionese, ecc.).</p>	<p>Acido tartarico (E334). Presente nell'uva, A usato nella lavorazione del vino e delle bevande gassate come antiossidante, correttore di acidità. Costituente essenziale delle polveri da tavola.</p>
<p>Agar Agar (E406). Ricavato da alghe marine di colore rosso, A un addensante, stabilizzante e gelificante impiegato nella produzione di budini, gelati, marmellate, carne in scatola, caramelle.</p>	<p>Alginato di sodio (E401). Derivato dall'acido alginico presenta caratteristiche molto simili al precedente, A usato come addensante, stabilizzante ed emulsionante in budini, gelati, maionese, ecc.</p>	<p>Alginato di propilenglicole (E405). Derivato dell'acido alginico, A un emulsionante, stabilizzante e addensante usato prevalentemente nella produzione dei gelati.</p>	<p>Amido. Costituisce il 70-80% delle farine di frumento e dei grani di riso. Viene utilizzato come addensante nell'industria dolciaria. E' il componente principale della pasta, del pane e di tutti i prodotti simili come i grissini.</p>	<p>Amido di frumento. (Vedi amido).</p>	<p>Amido di riso. (Vedi amido).</p>	<p>Anidride carbonica (E290). Gas naturale presente nell'atmosfera, viene impiegata per aumentare la presenza delle bollicine di gas nelle bibite e nelle acque minerali.</p>
<p>Anidride solforosa (E220). Conservante e antiossidante esistente in natura, che per A viene prevalentemente ottenuto in laboratorio per sintesi. Additivo spesso impiegato per le sue caratteristiche nel vino, nel baccalà, nella frutta secca, nelle marmellate a base di frutta, nei succhi di frutta.</p>	<p>Aromi artificiali. Sostanze aromatiche non presenti in natura, prodotte in laboratorio da materie prime non vegetali.</p>	<p>Aromi naturali. Gruppo di sostanze estratte da fiori, frutti, foglie, oli, tuberi, radici, ecc. con un accentuato profumo. La legge considera "naturali" anche gli aromi riprodotti in laboratorio copiando quelli veri.</p>	<p>B.H.A. o Butilidrossianisoli (E320). Antiossidante sintetico non presente in natura nei vegetali commestibili. Usato nel chewing-gum, nelle patatine fritte e nelle margarine. Non ammesso negli alimenti per neonati.</p>	<p>B.H.T. o Butilidrossitoluoli (E321). Vedi B.H.A.</p>	<p>Caffeina. Aromatizzante contenuto nel caffè e in alcune bibite alla cola. La tossicità non A ancora del tutto definita. Sconsigliata per le donne incinte e per i bambini.</p>	<p>Caramello (E150). Colorante e aromatizzante naturale ottenuto per riscaldamento dello zucchero.</p>
<p>Carbossimetilcellulosa (E466). Addensante, stabilizzante e gelificante; non presente nelle sostanze commestibili naturali, A ottenuto mediante trattamento chimico della cellulosa. Si utilizza nei budini, nei gelati e nei prodotti dolciari.</p>	<p>Carragenine (E407). Addensante naturale estratto da alghe. Trova impiego nella produzione di budini, gelati, dolci, maionese, ecc.</p>	<p>Clorofilla (E140). Colorante naturale verde estratto dalle foglie e dalle piante.</p>	<p>Coloranti. Sono naturali quando sono estratti da prodotti del regno vegetale; artificiali se vengono ottenuti in laboratorio. Hanno la funzione di rendere il cibo più invitante.</p>	<p>Destrosio. Fa parte della famiglia degli zuccheri. Usato in pasticceria.</p>	<p>Estratto di malto. Si ottiene dopo aver fatto germinare e tostare l'orzo; molto usato per arricchire le farine e nella fabbricazione della birra.</p>	<p>Farina di semi di carrube (E410). Gelificante e stabilizzante ottenuto dai semi dell'albero di carrube (piante che cresce nelle regioni meridionali italiane). Si usa nei gelati, nei budini, nei confetti, nella frutta candita, nelle salse e nei prodotti dolciari in genere.</p>

Gelatina. Addensante.	Glicerina (E422). Naturale componente di alimenti, viene ricavato da oli e grassi. Impiegato come solvente ed edulcorante in molti prodotti industriali alimentari.	Gomma adragante (E413). Ricavata dal fusto di alcune piante esotiche, Ã¨ usata come emulsionante e addensante specie nei dolci.	Gomma arabica (E414). Ricavata dalle piante di acacia del Senegal e da altre varietà africane, viene impiegata come addensante, emulsionante, oltre che come ritardante nella cristallizzazione dello zucchero.	Grassi vegetali idrogenati. Grassi liquidi di origine vegetale resi solidi attraverso trattamenti chimici; usati nella preparazione delle margarine.	Lecitina di soia (E322). Agente tensioattivo, emulsionante e antiossidante estratto prevalentemente dai semi di soia; molto usato nelle paste lievitate, nel cioccolato e nei dolci.	Mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari (E471). Sono gli emulsionanti nell'industria alimentare. Vengono inseriti nella preparazione di una vasta serie di prodotti (maionese, budini, fiocchi di patate, margarine, prodotti dolciari, gelati,
Pectine (E440). Estrate da frutti (mele, pere e arance), vengono utilizzate come emulsionanti e addensanti nelle marmellate, nei budini e nelle gelatine di frutta.	Potassio nitrito (E249) e Potassio nitrate (E252). Conservanti usati soprattutto nella lavorazione degli insaccati e della carni in scatola. Sono vietati negli alimenti per neonati. Sono da sempre accusati di tossicità quando si legano alle amine presenti nell'intestino. La loro funzione primaria Ã¨ quella di ostacolare la crescita del <i>Clostridium botulinum</i> , un microrganismo che si puÃ² sviluppare negli insaccati, causando la morte.	Sodio nitrito (E250) e Sodio nitrate (E251). Sostanze che non si trovano in natura negli alimenti, hanno la funzione di inibire la <i>Clostridium botulinum</i> negli insaccati (vedi Potassio nitrito).	Solfiti, metabisolfiti, bisolfiti. Si tratta di una grande famiglia di conservanti antiossidanti di origine sintetica, cioÃ¨ senza riscontro in prodotti alimentari esistenti in natura. Ricordiamo: Sodio solfito (E221), sodio bisolfito (E222), sodio metabisolfito (E223), potassio metabisolfito (E224), calcio solfito (E226), calcio bisolfito (E227). Tutti i bisolfiti potrebbero creare problemi alle persone asmatiche particolarmente sensibili.	Sorbitolo (E420). Dolcificante tollerato dai malati di diabete, presente nella frutta e sintetizzato anche in laboratorio, impiegato nei dolci dà un gusto fresco..		