

## PREDGOVOR

Prehrambeni aditivi su hemijske supstance koje se bez obzira na njihovu hranjivu vrijednost ne koriste kao namirnice, ali se u prehrambene proizvode dodaju radi poboljšanja senzornih svojstava, produženja održivosti ili lakše prerade. U prehrambene proizvode aditivi se mogu dodavati u različitim fazama procesa proizvodnje, prerade, pakovanja, transporta, distribucije i pripreme.

Neke materije u namirnice mogu dospjeti slučajno tokom primarne proizvodnje, prerade, skladištenja ili transporta (sitni dijelovi plastike, stakla, papira, sredstva za zaštitu biljaka i životinja, sredstva za čišćenje i dezinfekciju itd). Ove materije nisu aditivi, već se smatraju kontaminantima zbog čega je namirnice potrebno zaštititi od njihovog uticaja.

U aditive se ne ubrajaju ni materije koje se u namirnice dodaju sa ciljem poboljšanja prehrambene vrijednosti proizvoda (na primjer, proteinski preparati porijeklom iz soje, pivarskog kvasca, krvi i slično) i kuhinjska so.

Prehrambeni aditivi djeluju različito na proizvode, neki od njih imaju samo jedno dejstvo, a neki na proizvode djeluju višestruko. Današnji sistem proizvodnje namirnica se ne može zamisliti bez korištenja aditiva, međutim u praksi i među stručnjacima, često postoje različita mišljenja o uticaju određenih prehrambenih aditiva na zdravlje čovjeka, koji konzumira hranu sa aditivima. Da bi se u potpunosti spriječio uticaj bilo koje supstance koja se koristi kao prehrambeni aditiv, svi aditivi su pod strogim nadzorom stručnjaka za hranu i zdravstvenih radnika. Prije odobravanja upotrebe aditiva i tokom njegovog korištenja obavezna je primjena strogog sistema analize rizika po zdravlje čovjeka, uzrokovanog ovim hemijskim supstancama.