

Додаток 1
до Показників безпеки
(вимог) до харчових добавок
(пункт 1 розділу III)

**Функціональні класи харчових добавок у харчових продуктах,
харчових добавках та харчових ензимах**

№ з/п	Функціональний клас	Технологічна функції
1	2	3
1	Антиоксиданти	Речовини, що подовжують термін зберігання харчових продуктів шляхом захисту їх від псування, викликаного окисненням (наприклад, прогірклість жирів і зміна кольору)
2	Антиспікаючі агенти	Речовини, що послаблюють схильність до злипання окремих часток продукту
3	Барвники	Речовини, які додають або відновлюють колір харчового продукту та включають натуральні компоненти харчових продуктів і натуральну сировину, що зазвичай не споживаються як харчовий продукт та не використовуються як інгредієнти харчових продуктів. Препарати, що отримуються з харчових продуктів та іншої натуральної сировини шляхом фізичної та/або хімічної екстракції, яка призводить до селективної екстракції пігментів, що входять до складу поживних або ароматичних компонентів
4	Вологоутримуючі агенти	Речовини, що запобігають висиханню харчового продукту за допомогою нейтралізації впливу атмосферного повітря з низькою вологістю або сприяють розчиненню порошкоподібної субстанції у водному середовищі
5	Глазуруючі агенти	Речовини, які при нанесенні на зовнішню поверхню харчового продукту надають йому блискучий вигляд або створюють захисне покриття
6	Емульгатори	Речовини, що сприяють створенню або збереженню гомогенної суміші двох або більш несумісних фаз (наприклад, рослинної олії і води) у харчовому продукті
7	Емульгуючі солі	Речовини, що перетворюють білки сиру в дисперсійну форму, створюючи умови для гомогенного розподілення жиру та інших компонентів в цьому продукті
8	Загущувачі	Речовини, що підвищують в'язкість харчового продукту
9	Желюючі агенти	Речовини, які надають харчовому продукту структуру шляхом утворення гелю
10	Кислоти	Речовини, що підвищують кислотність та/або надають харчовому продукту кислий смак
11	Секвестранти	Речовини, які формують хімічні сполуки з йонами металів
12	Консерванти	Речовини, які подовжують термін зберігання продуктів, захищаючи їх від псування, спричиненого мікроорганізмами та/або які запобігають росту патогенних мікроорганізмів
13	Модифіковані крохмалі	Речовини, отримані однією чи кількома хімічними обробками харчових крохмалів, що, можливо, пройшли фізичну обробку

1	2	3
		або обробку ферментами, а також, можливо, були розріджені або відбілені кислотою або лугом
14	Наповнювачі	Речовини, що збільшують об'єм харчового продукту без істотного збільшення його енергетичної цінності
15	Носії	Речовини, які використовуються для розчинення, розведення, диспергування або іншої фізичної зміни харчової добавки або харчового ароматизатора, харчового ензиму, поживної речовини та/або інших речовин, що додаються до харчового продукту з дієтичною або фізіологічною метою, без зміни її функції (та без надання будь-якої технологічної дії) з метою підвищення результативності обробки, застосування або використання
16	Пакувальні гази	Гази, окрім повітря, які додаються в упаковку перед, в процесі, або після розміщення в ній харчового продукту
17	Піногасники	Речовини, які запобігають або зменшують піноутворення
18	Піноутворювачі	Речовини, які створюють умови для гомогенної дисперсії газоподібної фази у рідких або твердих харчових продуктах
19	Підсилювачі смаку і аромату	Речовини, які підсилюють природний смак і/або аромат харчового продукту
20	Підсолоджувачі	Речовини, що використовуються для надання солодкого смаку харчовим продуктам або столовим підсолоджувачам
21	Поліпшувачі борошна	Речовини, окрім емульгаторів, що додаються в борошно або тісто з метою підвищення хлібопекарських якостей борошна
22	Посилувачі контрастності	Речовини, які при нанесенні на зовнішню поверхню фруктів або овочів після депігментації певних частин (наприклад, шляхом лазерної обробки), допомагають відрізнити ці частини від решти поверхні шляхом надання кольору після взаємодії з деякими компонентами поверхні
23	Пропеленти	Гази, крім повітря, які витісняють харчові продукти з упаковки
24	Регулятори кислотності	Речовини, які змінюють або регулюють кислотність або лужність харчового продукту
25	Розпушувачі	Речовини або поєднання речовин, які спричиняють газовиділення і у такий спосіб збільшують об'єм тіста або опари
26	Стабілізатори	Речовини, що сприяють підтримці незмінного фізико-хімічного стану харчового продукту, дозволяючи зберігати у продукті гомогенну дисперсію двох або більше речовин, що не змішуються. До стабілізаторів також відносяться речовини, які стабілізують, зберігають або підсилюють початковий колір харчового продукту, і речовини, які підвищують їх зв'язуючу здатність, включаючи формування перехресних зв'язків між білками, що підсилюють скріплення частинок харчового продукту в його відновленому стані
27	Ущільнювачі	Речовини, які надають або зберігають фрукти і овочі щільними і хрусткими або взаємодіють з желюючими агентами для утворення або зміцнення гелю