

ADITIVII ALIMENTARI UTILIZAȚI LA FABRICAREA CIOCOLATEI

Tatiana Tonu

(Conducător științific: Vladislav Rubanovici, asist. univ., Catedra de igienă)

Introducere. Ciocolata este un produs alimentar obținut dintr-un amestec de cacao, zahăr, uneori lapte și arome. Aditivii alimentari se adaugă la diverse etape de fabricare a ciocolatei, în scopul ameliorării procesului tehnologic, proprietăților organoleptice și sporirii rezistenței la păstrare.

Scopul lucrării. Analiza referințelor bibliografice asupra problemei privind utilizarea aditivilor alimentari la fabricarea ciocolatei.

Material și metode. Metoda istorică, cu utilizarea referințelor bibliografice, despre beneficiile consumului de ciocolată, despre utilizarea aditivilor alimentari la fabricarea ei și influența lor asupra sănătății.

Rezultate. Cei mai utilizați aditivi alimentari la fabricarea ciocolatei sunt: E 322 – lecitine, E 330 – acid citric, E 270 – acid lactic, E 420 – sorbitol, E 120 – acid carminic, E 200 – acid sorbic, E 1103 – invertaza, E 476 – poliglicerol poliricinoleat. Aceste substanțe, folosite timp îndelungat pot produce dezechilibre ale organismului. În cazurile de supradozare, unii dintre ei pot fi considerați periculoși. Printre efectele negative posibile pe care le-ar putea avea asupra organismului sunt alergiile, dereglările hormonale, cardiovasculare, tulburările hepatice, renale, dereglări ale aparatului digestiv și tulburări nervoase. Din această cauză trebuie de redus consumul ciocolatei cu conținut de aditivi alimentari.

Concluzii. Ciocolata comercializată în Republica Moldova conține și aditivi alimentari. Din acest motiv nu se recomandă consumul exagerat al ciocolatei copiilor mici, persoanelor ce suferă de afecțiuni ale ficatului, rinichilor, neurologice și celor cu risc la alergii.

Cuvinte cheie: aditivi alimentari, ciocolată, sănătate.

FOOD ADDITIVES USED IN THE MANUFACTURE OF CHOCOLATE

Tatiana Tonu

(Scientific adviser: Vladislav Rubanovici, assistant professor, Chair of hygiene)

Introduction. Chocolate is a food product obtained from a mixture of cocoa powder, sugar, sometimes milk and flavors. Food additives are added at manufacturing stages of chocolate in order to improve the technological process and enhance the organoleptic properties and resistance to storage.

Objective of the study. Citation analysis on the issue of usage of food additives in the manufacture of chocolate.

Material and methods. The historical method, with the usage of bibliographical references on the benefits of eating chocolate, about the use of food additives in the chocolate production and their influence on health.

Results. Most food additives used in the manufacture of chocolate are: E 322 – lecithin, E 330 – citric acid, E 270 – lactic acid, E 420 – sorbitol, E 120 – carmine acid, E 200 – sorbic acid, E 1103 – invertase, E 476 – polyglycerol poliricinoleate. These substances, used for a long time can cause body imbalances. In cases of overdosage, some of them can be considered dangerous. Among the possible negative effects they might have on the body are: allergies, hormonal and cardiovascular disorders, liver, kidney, digestive and nervous disorders. Therefore, the chocolate consumption with food additives must be decreased.

Conclusions. Chocolate sold in Moldova contains food additives. For this reason it is not recommended excessive consumption of chocolate for small children, people suffering from liver, kidney, neurological diseases and those at risk of allergies.

Key words: food additives, chocolate, health.