

# Bahan kimia dalam makanan

## BAHAN KIMIA DALAM MAKANAN

### Fungsi Zat Aditif

Fungsi zat aditif adalah menambah nilai gizi, memperbaiki penampilan, menambah cita rasa pada makanan, mengawetkan makanan dan mengentalkan makanan.

#### 1. BAHAN PENAMBAH NILAI GIZI

Vitamin A, C, D, zat besi, dan kalsium.

#### 2. BAHAN PEWARNA

Pewarna alami adalah daun suji, kunyit, wortel, dan lain-lain. Pewarna buatan adalah sunset yellow, eritrosin dan tartazine.

#### 3. BAHAN PEMANIS

Pemanis alami adalah gula. Pemanis buatan adalah sakarin, siklamat, aspartame dan sorbitol. Pemanis untuk penderita.

#### 4. BAHAN PENGAWET

Pengawet alami adalah gula, garam, dan asam cuka. Pengawet buatan adalah BHA, BHT, asam sitrat, asam sorbet, dan asam etanoat.

#### 5. BAHAN PENYEDAP RASA

Garam dapur dan MSG

[spacer height="20px"]