

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"]