

Tabela kalorii; Kalkulatory kalorii; Spalanie kalorii; Dodatki 'E'

E200-E299 - konserwanty, regulatory kwasowo

<p>E200</p> <p>Kwas sorbowy; syntetyczny, stosowany jako konserwant, gnie w margarynie i serach. Uważa się, że jest nieszkodliwy dla zdrowia, choć powoduje reakcje alergiczne. W badaniach na szczurach stwierdzono, że kwas ten, podawany z dietą, powodował powiększenie masy wątroby bez zmian histopatologicznych.</p>		<p>E201</p> <p>Sorbinian sodu, sodowa kwasu sorbowego; syntetyczny, dodawany do serów, margaryn; nieszkodliwy.</p>		<p>E202</p> <p>Sorbinian potasu, potasowa kwasu sorbowego; syntetyczny, dodawany do serów, margaryn, jogurtów i innych fermentowanych produktów mlecznych; nieszkodliwy.</p>		<p>E203</p> <p>Sorbinian wapnia, wapniowa kwasu sorbowego; syntetyczny, dodawany do serów, margaryn; nieszkodliwy.</p>		<p>E210</p> <p>Kwas benzoowy; syntetyczny, dodatek do napoi gazowanych, majonezów, marynat, konserw owocowych i warzywnych, sałatek. Po jego spożyciu osoby wrażliwe, chorujące na astmę, katar sienny lub alergię skórne mogą odczuwać zaostrzenie stanów chorobowych. Odradza się jego spożywanie.</p>		<p>E211</p> <p>Benzoosan sodu, sodowa kwasu benzoowego; syntetycznie otrzymywany konserwant; występuje naturalnie w znacznych ilościach (które mogą przekraczać 0,1%) w porzeczkach, borówkach i liwkach suszonych, a także w renklodach, cynamonie, goździkach i jabłkach. Dodawany do przetworów owocowych, przetworów warzywnych, rybnych sałatek, koncentratu pomidorowego, napojów gazowanych. Benzoosan sodu działa drażniąco na błonę śluzową i odkażająco, dlatego spożycie zawierających go produktów może u osób nadwrażliwych (np. chorych na chorobę wrzodową) powodować dolegliwości bólowe. Odradza się jego spożywanie.</p>		<p>E212</p> <p>Sód potasowa kwasu benzoowego; syntetycznie otrzymywany konserwant; odradza się jego spożywanie (patrz E 210). Może wywoływać alergię.</p>		<p>E213</p> <p>Benzoosan wapnia, wapniowa kwasu benzoowego; syntetycznie otrzymywany konserwant; odradza się jego spożywanie (patrz E 210). Może wywoływać alergię.</p>		<p>E214</p> <p>p-hydroksybenzoosan etylu; pochodna kwasu benzoowego; syntetyczny, stosowany przeważnie w produktach rybnych, sałatach i innych wyrobach owocowo-warzywnych. Może powodować zmiany smaku potraw. Odnotowano jego działanie jako rodka odurzającego, rozszerzającego naczynia i wywołującego skurcze mięśni. Odradza się jego spożywanie. Może wywoływać alergię.</p>		<p>E215</p> <p>p-hydroksybenzoosan etylu; pochodna kwasu benzoowego; syntetycznie otrzymywany konserwant; odradza się jego spożywanie (patrz E 214). Może wywoływać alergię.</p>
--	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	--	---	--	---	--	---	---

Tabela kalorii; Kalkulatory kalorii; Spalanie kalorii; Dodatki 'E'

E200-E299 - konserwanty, regulatory kwasowo

E216 **p-hydroksybenzoesan propylu**; pochodna kwasu benzoesowego; syntetycznie otrzymany konserwant; **odradza si** **cz** **te** **spo** **ywanie** (patrz E 214). **Mo** **e** **wywo** **ywa** **alergie**.

E217 **p-hydroksybenzoesan propylu**; pochodna kwasu benzoesowego; syntetycznie otrzymany konserwant; **odradza si** **cz** **te** **spo** **ywanie** (patrz E 214). **Mo** **e** **wywo** **ywa** **alergie**.

E219 **p-hydroksybenzoesan metylu**; pochodna kwasu benzoesowego; syntetycznie otrzymany konserwant; **odradza si** **cz** **te** **spo** **ywanie** (patrz E 214). **Mo** **e** **wywo** **ywa** **alergie**.

E220 **Bezwodnik siarki, dwutlenek siarki**; syntetyczny; dodawany do sok **owocowych** i koncentrat **owocowych**; **odradza si** **cz** **te** **spo** **ywanie**; **uwaga osoby** **wra** **liwej** i **astmatycy**; **niszczy witamin** **B 12**.

E222 **Kwa** **ny** **siarczyn sodu, wodorosiarczan sodu**; syntetycznie otrzymany konserwant i przeciwutleniacz; **odradza si** **cz** **te** **spo** **ywanie** (patrz E 220). **Uwaga osoby** **wra** **liwej** i **astmatycy**. **Zak** **a** **czynno** **ci** **jelit**.

E223 **Pirosiarczan sodu, dwusiarczan sodu**; syntetycznie otrzymany konserwant i przeciwutleniacz; **odradza si** **cz** **te** **spo** **ywanie** (patrz E 220). **Uwaga osoby** **wra** **liwej** i **astmatycy**. **Zak** **a** **czynno** **ci** **jelit**.

E224 **Pirosiarczan potasu, dwusiarczan potasu**; syntetycznie otrzymany konserwant i przeciwutleniacz; **odradza si** **cz** **te** **spo** **ywanie** (patrz E 220). **Uwaga osoby** **wra** **liwej** i **astmatycy**. **Zak** **a** **czynno** **ci** **jelit**.

E226 **Siarczan wapnia, siarczyn wapnia**; syntetycznie otrzymany konserwant i przeciwutleniacz; **odradza si** **cz** **te** **spo** **ywanie** (patrz E 220). **Uwaga osoby** **wra** **liwej** i **astmatycy**. **Zak** **a** **czynno** **ci** **jeli**.

E227 **Wodorosiarczan wapnia, kwa** **ny** **siarczyn wapnia**; syntetycznie otrzymany konserwant i przeciwutleniacz; **odradza si** **cz** **te** **spo** **ywanie** (patrz E 220). **Uwaga osoby** **wra** **liwej** i **astmatycy**. **Zak** **a** **czynno** **ci** **jelit**.

E230 **Bifenyl, Diphenyl**; syntetyczny; dozwolony tylko do zabezpieczenia przed rozwojem ple **ni** i grzyb **ek** **owoc** **cytrusowych**; stosowany tak **e** jako **pestycyd**; **zak** **a** **czynno** **ci** **sk** **y**. **Uwaga alergicy**, **mo** **e** **wywo** **a** **alergi** **kontaktow**.

E231 **Syntetycznie otrzymany konserwant**; dozwolony tylko do zabezpieczenia przed rozwojem ple **ni** i grzyb **ek** **owoc** **cytrusowych**; stosowany tak **e** jako **pestycyd**; **zak** **a** **czynno** **ci** **sk** **y**. **Uwaga alergicy**, **mo** **e** **wywo** **a** **alergi** **kontaktow**.

E232 **Syntetycznie otrzymany konserwant**; dozwolony tylko do zabezpieczenia przed rozwojem ple **ni** i

Tabela kalorii; Kalkulatory kalorii; Spalanie kalorii; Dodatki 'E'

E200-E299 - konserwanty, regulatory kwasowo

grzyb, sk owoc cytrusowych; stosowany tak e jako pestycyd; zak a czynno ci sk y. Uwaga alergicy, mo e wywo a alergi kontaktow. Patrz E230.

E233 Syntetyczny; u ywany do spryskiwania sk ek owoc cytrusowych i banan; stosowany tak e jako pestycyd oraz jako lek (np. przeciwko paso ytom jelitowy). Brak pe nych danych; niemo liwe jest obecnie wydanie jednoznacznej opinii; zak a czynno ci sk y.

E236 Kwas mr kowy; syntetyczny; dodatek do ryb w zonych, surowych sok owocowych; nieszkodliwy.

E237 Mr czan sodu; syntetyczny; nieszkodliwy.

E238 Mr czan wapnia; syntetyczny; nieszkodliwy.

E239 Urotropina, heksamina; syntetyczny; mo e wywo ywa alergie.

E249 Azotyn potasu; syntetycznie otrzymywany konserwant; dodatek do w lin; szkodzi przy nadci nieniu; wchodzi w reakcje z cz steczkami bia ka w wyniku czego mog wytwarza si rakotw cze nitrozoaminy; odradza si cz te spo ywanie.

E250 Azotyn sodu; syntetycznie otrzymywany konserwant; dodatek do w lin; szkodzi przy nadci nieniu; wchodzi w reakcje z cz steczkami bia ka w wyniku czego mog wytwarza si rakotw cze nitrozoaminy; odradza si cz te spo ywanie.

E251 Azotan sodu; syntetycznie otrzymywany konserwant; dodatek do w lin, ser podpuszczkowych i topionych; szkodzi przy nadci nieniu; wchodzi w reakcje z cz steczkami bia ka w wyniku czego mog wytwarza si rakotw cze nitrozoaminy; odradza si cz te spo ywanie.

E252 Azotan potasu; syntetyczny; dodatek do w lin, ser podpuszczkowych i topionych; zapobiega tworzeniu si jadu kie basianego; szkodzi przy nadci nieniu; wchodzi w reakcje z cz steczkami bia ka w wyniku czego mog wytwarza si rakotw cze nitrozoaminy; odradza si cz te spo ywanie.

E260 Kwas octowy; syntetyczny lub fermentacyjny; dodatek do marynat: ledzi, grzyb, sa atek; nieszkodliwy.

E261 Octan potasu; syntetyczny, dodatek do marynat: ledzi, grzyb, sa atek; nieszkodliwy.

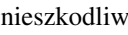
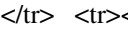

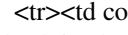

E262 Dwuocan sodu; syntetyczny, dodatek do marynat: ledzi, grzyb, sa atek; nieszkodliwy.

E263 Octan wapnia; syntetyczny, dodatek do marynat: ledzi, grzyb, sa atek;

Tabela kalorii; Kalkulatory kalorii; Spalanie kalorii; Dodatki 'E'

E200-E299 - konserwanty, regulatory kwasowości

nieszkodliwy.

		
E270		
<p>Kwas mlekowy; u noworodków może prowadzić do zaburzeń przemiany materii, jeżeli układ trawienny nie jest wystarczająco rozwinięty. Dotyczy to jednak tylko formy D(-) oraz DL kwasu mlekowego. W żywności dla niemowląt stosuje się tylko formę L(+). Nieszkodliwy.</p>		
		
E280		
<p>Kwas propionowy; syntetycznie produkowany konserwant; może zmieniać zapach i smak potraw; dopuszczony do stosowania w paczkowanym, krojonym chlebie i opakowanych drobnych wyrobach cukierniczych – ciasta i herbatniki. Występuje naturalnie w niektórych gatunkach sera. Odradza się to spożywanie.</p>		
		
E281		
<p>Propinian sodu, sód sodowa kwasu propionowego; syntetycznie otrzymywany konserwant; może zmieniać zapach i smak potraw; odradza się to spożywanie.</p>		
		
E282		
<p>Propinian wapnia, sód wapniowa kwasu propionowego; syntetycznie otrzymywany konserwant; może zmieniać zapach i smak potraw; odradza się to spożywanie.</p>		
		
E283		
<p>Propinian potasu, sód potasowa kwasu propionowego; syntetycznie otrzymywany konserwant; może zmieniać zapach i smak potraw; odradza się to spożywanie.</p>		