

OBSAH:

1.	SLOVNÍČEK DŮLEŽITÝCH POJMŮ	9
2.	CO TO JSOU PŘÍDATNÉ LÁTKY NEBOLI „ĚČKA“?	15
2.1	Trocha historie	15
2.2	Antioxidanty	16
2.3	Barviva	17
2.4	Konzervační činidla neboli antimikrobiální látky	19
2.5	Okyselující látky a látky upravující kyselost	20
2.6	Tavící soli	21
2.7	Kypřící látky	21
2.8	Náhradní sladidla	21
2.9	Látky zvýrazňující chuť a vůni	23
2.10	Zahušťující látky neboli zahušťovadla	23
2.11	Želírující látky	24
2.12	Modifikované škroby	24
2.13	Stabilizátory	25
2.14	Emulgátory	25
2.15	Nosiče a rozpouštědla	26
2.16	Protispékavé látky	27
2.17	Leštící látky	27
2.18	Balící plyny a propelanty	28
2.19	Odpěňovače a pěnotvorné látky	28
2.20	Zvlhčující látky	28
2.21	Plnidla	29
2.22	Zpevňující látky	29
2.23	Sekvestranty	29
2.24	Látky zlepšující mouku	30
2.25	Rostlinné gummy	30
2.26	Čiřící látky neboli čiridla	30
2.27	Nutriční látky	30
2.28	Lubrikanty a látky zabraňující přichycení	31
2.29	Aromatické látky neboli látky vonné a chuťové	31

3.	„ĚČKA“ A ZÁKONY	33
3.1	Česká legislativa	33
3.2	Nezbytné množství	34
3.3	Co se dozvíme z obalu?	34
3.4	Přenos přídatných látek	35
3.5	Kdo to všechno hlídá?	36
3.6	Situace v Evropské unii	36
3.7	A co Spojené státy?	38
4.	„ĚČKA“ - MÁME SE JICH BÁT?	40
4.1	Mohou nám přídatné látky uškodit?	40
4.2	Testování přídatných látek	41
4.3	Přecitlivělost na potravinářská aditiva	43
4.4	„Ěčka“ a děti	44
4.5	Dětská hyperaktivita	45
4.6	Jsou přídatné látky vhodné pro vegetariány?	46
5.	KDE JSOU JAKÁ „ĚČKA“?	47
5.1	Kam chemie nesmí	47
5.2	Typické přídatné látky v jogurtech	48
5.3	Oblíbené triky aneb není všechno zlato, co se třpytí	49
6.	„ĚČKA“ OD A DO Z: SEZNAM PŘÍDATNÝCH LÁTEK	52
6.1	Látky bez kódu E	53
6.2	Přídatné látky s kódem E	59
	POUŽITÉ ZDROJE	256
	REJSTŘÍK	259
	TABULKY	269