

Transport owoców

(źródło: <http://pl.wikipedia.org/wiki/Banan>, dn. 25.09.2014)

Banany wymagają dalekiego transportu z miejsca gdzie są uprawiane do miejsca sprzedaży. Aby osiągnąć jak najdłuższą trwałość skórki, której wygląd decyduje o wartości handlowej owoców, zbiór bananów następuje przed osiągnięciem dojrzałości. Owoce wymagają ostrożnego traktowania, szybkiego transportu do portów, schłodzenia i transportu w chłodniach. Celem jest powstrzymanie bananów przed wydzielaniem **etylenu**, naturalnego środka powodującego ich dojrzewanie. Takie postępowanie umożliwi przechowanie i transport przez 3-4 tygodnie w temperaturze 13 °C. Po przybyciu na miejsce przeznaczenia banany trafiają do dojrzewalni - miejsca gdzie umieszczane są w temperaturze 17 °C i traktowane etylenem o niskim stężeniu. Po kilku dniach banany zaczynają dojrzewać i rozprowadzane są do docelowej sprzedaży. Niedojrzałe banany nie powinny być przechowywane w domowych lodówkach, ze względu na zbyt niską temperaturę, która szkodzi owocom. Dojrzałe banany mogą być przechowane w domowej chłodni przez kilka dni. Najnowsze badania sugerują, że dwutlenek węgla (który banany wytwarzają samoistnie) i sorbenty etylenu mogą wydłużyć trwałość owoców nawet w wysokich temperaturach. Efekt ten można wykorzystać pakując owoce w szczelny worek polietylenowy z dodatkiem absorbentu etylenu (np. **nadmanganianu potasu**). Zabieg ten wydłuża okres przechowywania do 3-4 tygodni bez potrzeby chłodzenia

Konserwanty

(źródło: <http://pl.wikipedia.org/wiki/Konserwant>, dn. 25.09.2014)

Konserwant (środek konserwujący) – **związek chemiczny** lub **mieszanina** związków, powodująca przedłużenie przydatności do spożycia (lub trwałości) produktów spożywczych i przemysłowych. Konserwanty mają za zadanie zapobieganie rozwojowi **bakterii**, **grzybów** i **wirusów**. Wszystkie konserwanty dodawane do produktów spożywczych znajdują się na tzw. "**Liście E**". Konserwanty mają zakres numerów E200–E299.

Numer E– to kod chemicznego dodatku do żywności, który został uznany przez wyspecjalizowane instytucje Unii Europejskiej za bezpieczny i dozwolony do użycia. Nazwa pochodzi od kontynentu – Europy. Lista tych numerów (zwana *listą E*) jest sporządzana przez Komitet Naukowy Technologii Żywności i następnie dołączana do dyrektywy Komisji Europejskiej, która podlega zaaprobowaniu przez Parlament Europejski.

Zgodnie z definicją użytą w tych dyrektywach, dodatek do żywności może być dopisany do listy gdy:

- istnieje technologiczna konieczność jego użycia
- nie służy on do wprowadzania w błąd konsumentów
- udowodniono, że jego użycie nie stanowi ryzyka dla zdrowia konsumenta

Jakkolwiek, zdaniem Komitetu Naukowego Technologii Żywności Unii Europejskiej, wszystkie dodatki na liście są bezpieczne, istnieją na ten temat liczne kontrowersje. Obowiązek umieszczania na etykietach kodów E umożliwia przynajmniej unikanie przez konsumentów spożywania produktów, w których są dodatki do żywności, których nie chcą oni spożywać.

Lista E nie obejmuje tzw. dodatków smakowo-zapachowych identycznych z naturalnymi, których zgodnie z prawem UE nie trzeba dokładnie specyfikować, pod warunkiem, że ich stężenie nie przekracza 1% masy produktów.

Dopuszczalne w Polsce ilości dodatków do żywności określa rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych.

Zakresy numerów listy chemicznych dodatków do żywności

100–199	Barwniki
200–299	Konserwanty
300–399	Przeciwutleniacze i regulatory kwasowości
400–499	Emulgatory, środki spulchniające, żelujące itp.
500–599	Środki pomocnicze
600–699	Wzmacniacze smaku
900–999	Środki słodzące, nabłyszczające i inne
1000–1999	Stabilizatory, konserwanty, zagęstniki i inne

Na tych listach znajdują się też naturalne substancje konserwujące jak np.

- Kwas octowy (E260), w domu znany jako Ocet, stosowany do marynat czyli ogórków konserwowych lub grzybów.
- Chlorek potasu (E508) czyli sól domowa
- Kwas cytrynowy (E330) czyli kwas cytrynowy, który znajduje się w cytrynach