

- Gıdalara koruyucu olarak katılan maddelerin tek başına kullanılmaları veya bir başkasıyla birlikte kullanıldıkları durumlarda etkileri

Birlikte kullanıldıklarında etkileri tek başına kullanılmalarına kıyasla artıyorsa buna **sinerjetik** etki denir.

Şayet birlikte kullanıldıklarında birisinin etkisi diğ erinin etkisi ile birleşiyor ise yani birbirinin etkisini olumlu veya olumsuz olarak etkilemiyor ise buna **adisyonik** etki denir.

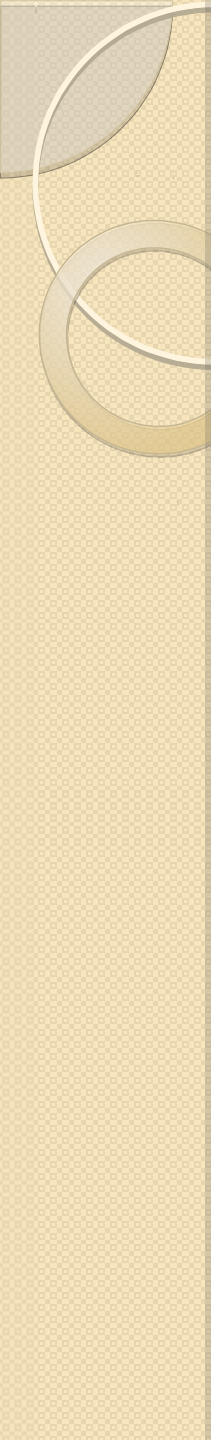
Birlikte kullanıldıklarında birbirinin etkisini azaltıyor ve birlikte daha fazla kullanılmaları gerekiyor ise buna da **antagonistik** etki denir.



KORUYUCU KATKILAR

Gıdalara katılan sülfid bileşikleri

- SO_2 ,
- sülfid tuzları,
- bisülfid tuzları
- metabisülfid tuzlarıdır .

- 
- Sülfidler koruma dışında gıdalara
- beyazlatmak,
 - fermentasyon reaksiyonlarını kontrol etmek
 - hamur özelliklerini değiştirmek amacıyla da katılmaktadır

SO₂ nin kullanımına izin verilen gıdalar

- meyve suları,
- meyve pulpları,
- kuru meyveler,
- reçel,
- kuru sebzeler,
- şarap,
- bira

- SO₂ in bakteriler üzerine olan etkisi maya ve küflere olan

düşük pH değerlerinde her üç mikroorganizma grubuna da oldukça etkili sayılır.