



# STABİLİZÖRLER- ZAMK (SAKIZ, GAM)

Stabilizörler, gıda maddelerinin üretiminde arzu edilen yapıyı oluşturmak, belli bir yapıyı korumak veya iyileştirmek amacı ile kullanılan maddelerdir.

Stabilizörler, gıdada yer alan farklı fazların arasına homojen bir biçimde girerler ve ortama stabil bir yapı kazandırırılar

## Stabilizörler

- yumuşatıcılar,
- köpüklendiriciler,
- köpük önleyiciler,
- kaplayıcılar,
- durultucular
- tutuculardır.

# Stabilizörlerin sınıflandırılması

## 1.Doğal kaynaklı olanlar

### Bitkilerden elde edilenler

- Ağaç salgıları (gum arabik, karaya gum)
- Bitki tohumu gamları (guar gum, locustbean gum)
- Deniz yosunu ekstraktları (agar, aljinler, karragenan)
- Turunçgil kaynakları (pektik maddeler)
- Doğal nişastalar (mısır ve patates nişastası )

### Hayvansal kaynaklı olanlar

- Süt (kazein)
- Deri ve kemikler (jelatin)

## 2.Yarı Yapay olanlar

- Nişasta türevleri (dekstrin, nişasta asetat dialdehit) Selüloz türevleri (karboksimetil selüloz )

## 3.Yapay kaynaklı olanlar (polivinil alkol, polietilen oksit )

Doğal ve yarı yapay kaynaklı stabilizörlerin gıda üretiminde kullanımına izin verilmiştir.

yapay kaynaklı olanlara ise izin verilmemiştir. Bunlar kozmetik sanayinde kullanılırlar



# **EMÜLGATÖRLER**

Emülgatörler iki gruba ayrılırlar;  
Doğal emülgatörler

-İyonik: Proteinler, fosfolipitler

-İyonik olmayanlar: Glikolipitler,  
saponinler

Yapay Emülgatörler

-İyonik: Steoril-2-laktilat

-İyonik olmayan: Mono ve di-  
gliseroller ve asit esterleri, yağ asidi  
ve tuzları, sorbitanlar