

**KGP 237 GIDA KATKI MADDELERİ**

# TATLANDIRICILAR

---

- 
- Tatlandırıcı (CAC'a göre): Gıdaya tatlı tadı veren, şeker olmayan bir madde.
  - SINIFLANDIRMA
  - 1. Elde edildikleri kaynaklara göre: Doğal, yapay
  - 2. Enerji verme özelliğine göre: Besleyici değeri olan, besleyici değeri olmayan
  - 3. Kullanım amacı: hacim verici, yoğun tatlandırıcı

# Kullanım amaçları

---

- 1. Hiç Şeker tadı olmayan bir gıda maddesini tatlandırmak
- 2. Az olan Şeker tadını kuvvetlendirmek
- 3. İŐlemler sırasında kaybolan Şeker tadını yapıya tekrar kazandırmak.

- 
- Tatlandırıcıların günümüzde yoğun kullanılmalarına nedenleri arasında, doğal şekerlerin tüketimlerinin anormal artışlarının çeşitli nedenler ile düşürülme zorunluluğudur. Toplumdaki diş çürümelerinin fazla şeker tüketimi ile ilgili oluşu ve diyabet hastalarının tedavileri ile koroner kalp hastalıklarında doğal şekerlerin zararlı maddeler olduğunun anlaşılmıştır.

- 
- Doğal Tatlandırıcılar: Karbonhidrat grubunda yer alır, enerji sağlayan besin maddelerinden biridir. Kullanım alanları daha çok şekerli ürünler, içecekler, pasta ve bisküvi endüstrisi gibi imalat alanlarıdır.
  - Yapay Tatlandırıcılar: Düşük kalorili yiyecek ve içeceklere karşı tüketim alışkanlığının gün geçtikçe artması sebebiyle, bu tip gıda üreten endüstrilerin de gelişmesine yol açmıştır. Yapay tatlandırıcılar doğal olanlara oranla yüksek konsantrasyonlarda iken tatlılık oranında daha az artış gösterirler. Çünkü fazla kullanımlarında acılık oluşturmaları istenmeyen bir durumdur.

- 
- **SAKARİN:** 1879 yılında kullanımına başlanmış bir yapay tatlandırıcıdır. Günümüzde asit tuzları, gıdalar ve çeşitli içeceklerde etkin şekilde kullanılır.
  - Ağızda bıraktığı metalik ve acımsı tat kusuru çeşitli karışımlarla önlenmektedir. Aspartam-siklamat karışımı
  - Fiyatı ucuzdur, üretimi kolaydır ve kalori vermez, diş sağlığını olumsuz etkilemez
  - Genel olarak meyve sularında, gazlı ve gazsız içeceklerde, diyabetik ürünlerde, şekerlemelerde, çikolata sanayinde, puding, reçel ve salata soslarında kullanılır.

- 
- SIKLAMATLAR: 1937 yılında keşfedildi
  - Sakarozdan 30 kat daha tatlı, sakarinden sonra en çok kullanılan tatlandırıcıdır.
  - En yaygın kullanım şekli sodyum ve kalsiyum siklamattır.



# Bazı örnekler

---

- **ASPARTAM:** 2 aminoasitten oluşmuş (L-aspartik asit ve L-fenilalanin) oluşmuş, protein yapısında düşük kalorili ancak tatlılık gücü yüksek olan bir tatlandırıcıdır.
- Tatlandırma etkisinin yanında, aroma artırma ve hissedilen tadın uzun süre ağızda kalmasını sağlar.
- Doğal şekerler ve yapay tatlandırıcılarla sinerjistik etki gösterir.
- En üstün özelliği olumsuz tat kusuru olmayıp duyuşal açıdan sakarozun tadına benzemektedir. Bu nedenle birçok gıda alanında kullanılmaktadır.

- 
- Bunların dışında
  - Dulsin (kanseriyonik etkileri ortaya konmuştur)
  - Asesülfam-K (kola, tonik, meyve aromalı içeceklerde yaygın kullanılır)
  - Çeşitli polioller : mannitol, ksilitol, sorbitol...

---

- KAYNAKLAR

- (Ed.)Altuđ, T. 2009. Gıda Katkı Maddeleri. Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliđi Bölümü, 268 s.
- Çakmakçı, S. Ve Çelik, İ.2004. Gıda Katkı Maddeleri. Atatürk Ün. Ziraat Fak. Yayınları