

Tilsætningsstoffer

Tilsætningsstoffer er et ord, som hos mange forbrugere har fået en noget negativ klang. De opfatter sådanne stoffer, som noget betænkeligt. Men i iskremindustrien anvendes disse hjælpestoffer, som vi kalder dem, ikke på en betænkelig måde. Formålet med at bruge dem er ene og alene, at få en bedre iskrem.

Hjælpestofferne kan opdeles i følgende grupper: Stabilisatorer, emulgatorer, aroma og farve.

Stabilisatorer:

De anvendes i iskrem, først og fremmest, for at gøre den mere modstandsdygtig over for temperatursvingninger, som kan opstå under transport og opbevaring. Blandt de mest anvendte er gelatine eller husblas, som er et proteinstof af animalsk oprindelse. En anden meget vigtig stabilisator er pectin. Den udvindes af forskellige frugter og frugtskaller. Stabilisatorerne Johannesbrødkernemel og Guar Gum, som udvindes af bælgplanter, samt Carrageenan og Alginat, der kommer fra røde og brune alger, bruges også meget.

Emulgatorer:

De sikrer en bedre fordeling af fedtet under ismixens varmebehandling, homogenisering og frysning. Man opnår en cremet is, der også bedre tåler temperatursvingninger under distribution. Emulgatorer, der anvendes i iskrem, er fedtstoffer med den egenskab, at de kan blande fedt og vand. Æggeblommer anvendes også, som emulgator i iskrem på samme måde, som de bruges i madlavning i den almindelige husholdning.

Aroma:

Aroma kaldes mange forskellige ting, men i deklARATIONER på iskrem, er det mest anvendte ganske enkelt "aroma". Der findes ikke E-numre for aroma på samme måde, som der gør for øvrige hjælpestoffer. Læser man i en deklARATION ordet "aroma", kan der være tale om tre forskellige typer - naturlig aroma, naturidentisk aroma og syntetisk aroma. De anvendes alle tre med samme formål: At give isen smag.

Den naturlige aroma, som er den dyreste, anvendes ofte i forbindelse med frugter, hvis smag den kan fremhæve. Naturlig aroma er fremstillet på basis af naturlige stoffer. Den naturidentiske aroma er, som navnet siger, meget lig det naturlige. Den fremstilles ved en kemisk proces, men indeholder kun smagsstoffer, der findes i naturen.

Syntetisk aroma er også fremstillet ved kemiske processer. Disse aromaer giver en udmærket smag, men anvendes i mindre omfang i Danmark.

Farve:

En stor del af den iskrem, der er på det danske marked indeholder ikke farve, men i visse istyper bruges farvestoffet for at give forbrugerne, både en synsoplevelse og en smagsoplevelse. Farvestofferne kan deles i to grupper - de naturlige og de syntetiske. Farver er nok et af de områder, hvor forbrugeren har det sværest, fordi man skal kende E-nummeret på en farve, for at finde ud af, om den er naturlig eller en syntetisk farve. Begge grupper opføres i deklARATIONERNE med E-numre.