



Lisaained ja nende rühmanimetused

Lisaained ehk E-ained on ained, mida ei kasutata tavaliselt iseseisva toiduna või toidu koostisosana ning mida lisatakse tahtlikult toidule tehnoloogilisel eesmärgil.

Lisaainete rühmanimetused, mis tuleb toidualases teabes välja tuua, on toodud [määruse 1169/2011](#) VII lisa C-osas.

Nimetus eesti keeles	Nimetus inglise keeles
Antioksidant	<i>Antioxidant</i>
Emulgaator	<i>Emulsifier</i>
Emulgeeriv sool	<i>Emulsifying salts</i>
Glaseeraine	<i>Glazing agent</i>
Hape	<i>Acid</i>
Happesuse regulaator	<i>Acidity regulator</i>
Jahu parendaja	<i>Flour treatment agent</i>
Kergitusaine	<i>Raising agent</i>
Lõhna- ja maitsetugevdaja	<i>Flavour enhancer</i>
Magusaine	<i>Sweetener</i>
Mahuaine	<i>Bulking agent</i>
Modifitseeritud tärklis	<i>Modified starch</i>
Niiskusesäilitaja	<i>Humectant</i>
Paakumisvastane aine	<i>Anti-caking agent</i>
Paksendaja	<i>Thickener</i>
Propellent	<i>Propellent gas</i>
Sekvestrant	<i>Sequestrant</i>
Stabilisaator	<i>Stabiliser</i>
Säilitusaine	<i>Preservative</i>
Želeeriv aine	<i>Gelling agent</i>
Tardaine	<i>Firming agent</i>
Toiduvärv	<i>Colour</i>
Vahustusaine	<i>Foaming agent</i>
Vahutamistvastane aine	<i>Anti-foaming agent</i>

Ühel lisaainel võib olla mitu funktsiooni. Kui lisaainel on mitu funktsiooni, siis märgitakse aine põhifunktsioonile vastav rühmanimetus.

Millised on lisaainete funktsioonid, leiab [Codex Alimentariuse lisaainete standardist](#).

Seda, mis eesmärgil lisaainet tootes kasutatakse, teab tootja.

Lisaainete rühmanimetuste kirjeldused

- **Magusained** – ained, mida kasutatakse toidule magusa maitse andmiseks või lauamagusainetes
- **Toiduvärvid** – aineid, mis annavad toidule värvuse või taastavad selle; need võivad olla toidu loomulikud komponendid või looduslikud allikad, mida tavapäraselt toiduna ega toidule omaste koostisainetena ei kasutata. Toidust ja teistest söödavatest looduslikest allikmaterjalidest selektiivse füüsikalise ja/või keemilise ekstraheerimise teel saadud valmistisi, mille puhul pigmendid on eraldatud toite- või aromaatsetest komponentidest, käsitatakse käesolevas määruuses toiduvärvidena
- **Säilitusained** – ained, mis pikendavad toidu säilimisaega, kaitstes seda mikroorganismide põhjustatud riknemise eest ja/või mis kaitsevad patogeensete mikroorganismide kasvu eest
- **Antioksidandid** – ained, mis pikendavad toidu säilimisaega, kaitstes seda oksüdatsiooni põhjustatud riknemise eest, nagu rasva rääsumine ja värvuse muutused
- **Happed** – ained, mis suurendavad toidu happesust ja/või annavad sellele hapu maitse
- **Happesuse regulaatorid** – ained, mis muudavad või reguleerivad toidu happesust või leelisust
- **Paakumisvastased ained** – ained, mis vähendavad toidu üksikute osakeste kokkukleepuvust
- **Vahutamistvastased ained** – ained, mis takistavad või vähendavad vahu teket
- **Mahuained** – ained, mis suurendavad toidu mahtu selle energiasaldust oluliselt suurendamata
- **Emulgaatorid** – ained, mis muudavad toidus kaks või enam segunematut koostisfaasi, nagu õli ja vee homogeenseks emulsiooniks või säilitavad tekkinud emulsiooni
- **Emulgeerivad soolad** – ained, mis disperseerivad juustuvalke ja soodustavad sellega rasva ja teiste koostisosade ühtlast jaotumist
- **Tardained** – ained, mis muudavad puu- või köögiviljatoodete konsistentsi või annavad koos želeerivate ainetega tugeva tarde
- **Lõhna- ja maitsetugevdajad** – ained, mis tugevdavad toidule omast maitset ja/või lõhna
- **Vahustusained** – ained, mis võimaldavad gaasifaasi homogeenset jaotumist vedelas või tahkes toidus
- **Želeerivad ained** – ained, mis želee tekkimisega annavad toidule tekstuuri
- **Glaseerained** (sealhulgas määrdeained) – ained, mille abil tekitatakse toidu välispinnale läige või kaitsekate
- **Niiskusesäilitajad** – ained, mis takistavad toidu kuivamist madala niiskusesisaldusega õhus või soodustavad pulbrite lahustumist vesikeskkonnas
- **Modifitseeritud tärklised** – keemiliselt töödeldud (kaasa arvatud happe või alusega hüdrolüüsitud või valgendatud) toidutärklis, mis on eelnevalt füüsikaliselt või ensümaatilistelt töödeldud
- **Propellendid** – gaasid (välja arvatud õhk), mis suruvad toidu pakendist välja
- **Kergitusained** – ained või ainete segud, millest vabaneva gaasi tõttu suureneb taigna maht
- **Sekvestrandid** – ained, seovad toidus metalliioonid keemilisse kompleksi
- **Stabilisaatorid** – ained, mis võimaldavad säilitada toidu füüsikalise-keemilist olekut; stabilisaatorite hulka kuuluvad ained, mis võimaldavad säilitada kahe või enama segunematu aine ühtlast disperseerumist toidus ning toidu värvust stabiliseerivad, säilitavad või tugevdavad ained, samuti ained, mis suurendavad toidu sidumisvõimet
- **Paksendajad** – ained, mis suurendavad toidu viskoossust
- **Jahu parendajad** – ained (välja arvatud emulgaatorid), mida lisatakse jahule või taignale selle küpsemisomaduste parandamiseks