



Siarkowanie produktów

E 220 Dwutlenek siarki (bezwodnik kwasu siarkawego) to bezbarwny gaz o działaniu drażniącym i duszącym. W przemyśle spożywczym wykorzystywany jest do konserwowania produktów, ponieważ hamuje w nich rozwój bakterii i pleśni. Dodatek tej substancji do owoców i warzyw zapobiega ciemnieniu ich barwy, a także powoduje zmniejszenie strat witamin C i A. Negatywnym skutkiem obecności SO_2 w owocach i warzywach są straty witaminy B12.

Dwutlenek siarki może wywoływać reakcje uczuleniowe, dlatego zawierających go produktów powinni unikać alergicy, a zwłaszcza osoby chorujące na astmę. Spożycie dużej ilości tego związku może powodować także zatrucia pokarmowe. Spożywanie nawet niewielkich ilości siarczynów przez dłuższy okres czasu wpływa na obniżenie odporności organizmu. Małe dzieci, których układ immunologiczny nie jest jeszcze wykształcony, są bardziej narażone na niekorzystne skutki wynikające ze spożywania produktów konserwowanych siarczynami. Powinno się zatem unikać podawania im tego rodzaju środków spożywczych.

Żywieniowcy zaznaczają, że wszystkie substancje konserwujące (m.in. SO_2) mimo, iż uzyskały pozytywną opinię Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO i zgodnie z prawem mogą być stosowane w produkcji żywności, są substancjami obcymi dla organizmu i spożywanie ich z pokarmem nie jest dla niego obojętne.

Materiał opracowano m. in. na podstawie książki E213 Tabele dodatków i składników chemicznych, Poradnik konsumenta, Bill Statham, wyd. 1, W-wa 2006

