

Tilsetningsstoffer i Tine-produkter

En godt regulert bruk av tilsetningsstoffer sikrer tilgang på et sunt og variert utvalg av matvarer i vårt langstrakte land. TINE har som mål at det ikke skal brukes mer tilsetningsstoffer enn hva som er nødvendig for å sikre gode og trygge produkter, og at det skal være enkelt å forstå hvorfor de ulike stoffene er tilsatt.

Alle godkjente tilsetningsstoffer har en egen E-nummerkode, og kalles derfor også E-stoffer. Tilsetningsstoffer er samlebetegnelse for flere grupper av stoffer som har ulike funksjoner. I produkter fra TINE er det disse som oftest brukes:

Konserveringsmiddel

Konserveringsmiddel forlenger holdbarheten ved å hemme forringelse forårsaket av mikroorganismer som bakterier, mugg og gjær. Når matvarene er produsert må de transporteres til butikkene og videre hjem til forbrukerne, hvor de også skal kunne oppbevares i en rimelig tid i kjøleskapet. En restriktiv bruk av konserveringsmidler er, for mange av matvarene som bidrar med viktige næringsstoffer i kostholdet vårt, med på å gjøre dette mulig.

Varmebehandling er en effektiv metode for å drepe mugg og gjærsporer, som fra naturens side finnes på frisk frukt og bær. Blir varmebehandlingen for sterk vil samtidig farge, smak og viktige næringsstoffer gå tapt. For å oppnå et best mulig produkt, både hva gjelder smak og kvalitet, er det viktig å finne den optimale kombinasjonen av moderat varmebehandling og rett mengde konserveringsmiddel.

E-nr	Navn	Hva	Hvor	Hvorfor
E200	Sorbinsyre	Organisk syre som forekommer naturlig i mange frukter og bær, som i rognebær	Smelteost	Hindre muggvekst og sikre god holdbarhet
			Prim	
E202	Kaliumsorbat	Kaliumsalt av sorbinsyre	Yoghurt Rislunsj (frukt-tilsetningen)	Brukes i frukttilsetningen i yoghurt og rislunsj. Hindrer at mugg og gjærsporer får utvikle seg i frukttilsetningen, og at de i neste omgang utvikler seg i yoghurten
			Cottage Cheese Sportsdrikk	Tilsettes for å sikre holdbarhet
			Pultost	For å hindre utvikling av uønsket mugg og gjær
			Kesam (smakstilsetningen)	Brukes i smakstilsetningen i noen kesamvarianter. Hindrer at mugg og gjærsporer får utvikle seg i smakstilsetningen, og at de i neste omgang utvikler seg i Kesamen
E251	Natriumnitrat (NaNO ₃)	Fremstilles kjemisk	Modnet ost	Hemmer utvikling av smørsyrebakterier som kan gi uren hullsetning og vond lukt og smak på osten. Ny teknologi gjør at vi i dag kan produsere flere av ostetyperne uten hjelp av natriumnitrat enn tidligere.

Fargestoffer

Fargestoffer brukes for å gi en tiltalende og "riktig" farge i produktet.

E-nr	Navn	Hva	Hvor	Hvorfor
E162	Rødbetfarge	Konsentrat fra rødbet	Smaksatt melk	For å gi produktet en tiltalende og "riktig" farge, som vi vanligvis forbinder med jordbær
E160	Betakaroten	Finnes naturlig i en del frukt og grønnsaker, som gulrot. Er også en kjent antioksidant	Vaniljesaus, Vaniljekrem og Vaniljeyoghurt	For å gi produktet en farge som forbindes med opprinnelig vaniljesaus og vaniljekrem basert på egg
			Taffelost og skivet smelteost	For å gi produktet en tiltalende farge
			Brelett	For å gi produktet en forventet smørfarge
E160b	Annetto-ekstrakt	Pigmenter fra frø fra annattotre	Ridder Port Salut	Ostens overflate er tilsatt farge
E150	Karamell	Fremstilles ved oksidering av sukker	Saus og pudding, samt noen yoghurt-varianter	For å gi produktet en tiltalende og "riktig" farge
E163	Antocyaner	Fargepigment i rød, blå og svarte bær og grønnsaker	Dessert	For å gi produktet en tiltalende farge

Surhetsregulerende middel

Brukes for å regulere surhetsgraden i produktet.

E-nr	Navn	Hva	Hvor	Hvorfor
E508	Kaliumklorid	Salt	Gelé	Justerer pH for å få gi en frisk naturlig fruktsmak
E509	Kalsiumklorid	Salt	Muggoster	Tilsettes ystemelken som et ysteteknisk hjelpemiddel
			Norvegia og Nøkkelost	Tilsettes ystemelken som et ysteteknisk hjelpemiddel
E524	Natriumhydroksid NaOH (lut)	Basisk salt	Brelett	For å heve pH i produktet
			Frukt og bærmasse til yoghurt og Rislunsj	Justerer pH i frukttilsetningen slik at den ligger på samme nivå som yoghurten og lettere lar seg blande
E525	Kaliumhydroksid	Basisk salt	Iskaffe	For å heve pH i produktet og dermed stabilisere melkeproteinet før varmebehandlingen
E330	Sitronsyre	Svak organisk syre som finnes i sitrusfrukter og en rekke andre frukt og grønnsaker	Smelteost	For å juster pH
			Gelé	Justerer pH for å gi en frisk naturlig fruktsmak
			Frukt og bærmasse til yoghurt og Rislunsj	Justerer pH i frukttilsetningen slik at den ligger på samme nivå som yoghurten og lettere lar seg blande
E331	Trinatriumsitrat	Et salt av sitronsyre	Smelteost	For å justere pH
			Gelé	Justerer pH for å gi en frisk naturlig fruktsmak
			Iskaffe	Justerer pH for å stabilisere melkeproteinet før varmebehandling

Stabilisator / Fortykningmiddel

Stabilisator brukes for å hindre at melka skiller seg når den utsettes for ekstra høy varmebehandling (ultrapasteurisering) og tilsettes smakskomponenter.

Fortykningmidler brukes for å gi en mer tyktflytende konsistens, som for eksempel når det tilsettes pektin til syltetøy.

E-nr	Navn	Hva	Hvor	Hvorfor
E401	Natriumalginat	Natriumsalt av alginsyre som utvinnes av forskjellige tarearter	Dessertkrem	Bidrar til en tykkere og delvis gelert konsistens på kremen
E407	Karragenan	Fremstilles fra rødalger som vokser i sjøen	Sjokolademelk og Iskaffe	Karagenanen danner et tynt "gelnett" i melka og hjelper kakaoen med å holde seg jevnt fordelt i melka slik at den ikke synker til bunns. Stabiliserer iskaffen slik at den kan tåle varmebehandlingen som er nødvendig for holdbarhet
			Kremost	Bidrar til jevn og smørbar konsistens
			UHT fløte som kan piskes	Gir bedre til piskeegenskapene og bidrar til at kremen ikke faller sammen
			Dessertkremer og desserter	Bidrar til at produktene får ønsket konsistens
			Kesam (bærtilsetning)	For at korn, bær og saft skal være i en jevn blanding, og bærblandingen ikke skal påvirke konsistensen til yoghurten
			Yoghurt	For at frukt og bær og saft skal være i en jevn blanding og fruktblandingen ikke skal påvirke konsistensen til yoghurten
E410	Johannesbrødkjernemel	Fremstilles av frøene fra johannesbrødtreet	Kremost	Bidrar til jevn og smørbar konsistens
			Puddinger og gelé	Bidrar til at produktene får ønsket konsistens
E412	Guarkjernemel	Fremstilles av frøene fra Guarplanten	Kremost	Bidrar til jevn og smørbar konsistens
			Puddinger	Bidrar til at produktene får ønsket konsistens
E415	Xantangummi	Fremstilles under gjæringsprosess hvor sukker fra mais inngår	Kremost	Bidrar til jevn og smørbar konsistens
			UHT-dessertfløte	Bidrar til piskeegenskapene
			Smakstilsetningen til smaksatt Cottage Cheese	Gir smakstilsetningen en jevn konsistens slik at den lettere kan blandes i produktet
E420	Sorbitolsirup	Finnes naturlig i frukt og bær. Fremstilles av glukose	UHT-dessertfløte	Binder fuktighet og hindrer snerkdannelse på kremens overflate
E440	Pektin	Fremstilles fra sitrusfrukter og epler	Frukt og bærmasse til yoghurt	For at bær og saft skal være i en jevn blanding og fruktblandingen ikke skal påvirke konsistensen til yoghurten
			Smakstilsetningen til økologisk kremost	For å gi smakstilsetningen en konsistens som lett lar seg blande i kremosten
			Desserter	For å gi produktene en riktig konsistens
E466	Karbokymetylcellulose	Kjemisk modifisert cellulosefibre	Smaksatt melk Bærsaus	For å gi riktig viskositet

Emulgator

Disse stoffene gjør det mulig å danne en jevn blanding av ikke blandbare faser som fett og vann. Alle emulgatorene TINE bruker er fremstilt av vegetabilsk fett.

E-nr	Navn	Hva	Hvor	Hvorfor
E471	Mono- og diglyserider av spisefettsyrer	Delvis nedbrutt fett	Iskaffe	Gir produktet en glatt, jevn og tiltalende konsistens
			Brelett	Sikrer at fett og vannfasen holdes i jevn blanding
E472	Estere av mono- og diglyserider av spisefettsyrer	Fremstilles av delvis nedbrutt fett som er tilført en syre	UHT-Lett dessertfløte	Erstatter noe av egenskapene til det fettete som er fjernet og binder vannet
			Smelteost	Gir produktet en jevn konsistens

Smeltesalt

Når osten smeltes ved sterk varmebehandling vil fett og vannfasen skille seg. Smeltesaltet er helt nødvendig for å binde vann og fordele fettete slik at smelteosten blir en jevn blanding.

E-nr	Navn	Hva	Hvor	Hvorfor	
E339	Natriumfosfat	Salter av fosforsyre	Smelteost	Binder vann og fordeler fettete slik at smelteosten blir en jevn blanding	
E341	Trikalsiumfosfat		Bakekrem	Fosfat i Romkrem, vaniljekrem forbedrer steke-stabilitet	
E450	Difosfat		Pizzabunn		Hevemiddel i pizzabunn
E452	Polyfosfat				

For mer informasjon om tilsetningsstoffer:

Matportalen.no som er nettstedet for informasjon om mat og helse fra offentlige myndigheter

[Astma- og allergiforbundet. Tilsetningsstoffer og overfølsomhet](#)