

## مسرد المفاهيم والمصطلحات

### المواد المضافة للأغذية

**المضاف الغذائي حسب المواصفة القياسية:** أي مادة لا تعد بحد ذاتها غذاءً، سواء أكان لها قيمة غذائية أم لم يكن، وتضاف إلى الغذاء قصدًا في إحدى مراحل التحضير أو التصنيع أو التعبئة أو التغليف أو النقل أو التخزين لغايات تقنية أو لتحسين صفاته أو حفظه أو دعمه، وتصبح بذلك جزءًا من المادة الغذائية، وتؤثر في صفاتها، وهي غير ضارة إذ كانت بنسب محدودة.

**ADI (الجرعة المقبولة يوميًا):** كمية المادة المضافة التي إذا تناولها الإنسان يوميًا طوال حياته، فإنها لا تشكل أي خطورة تذكر عليه، ويعبر عن هذه الجرعة بوحدات (ملغ/كغ) من وزن الجسم.

**المواد الحافظة:** مركبات تضاف بكميات ضئيلة إلى المادة الغذائية وتستعمل بعناية بإشراف الجهات الصحية ومتابعتها، للتأكد من سلامتها وطريقة استعمالها ضمن الحدود المسموح بها، وذلك لخطورتها على الصحة العامة وحفاظًا على سلامة المستهلك.

**مضادات الأكسدة:** تعمل هذه المواد على منع التغيرات الكيميائية التي تحدث نتيجة تأثير الأكسجين في الزيوت والمنتجات الغذائية الغنية بها أو تأخيرها، مما يؤدي إلى سرعة فسادها وتزنجها وتكوّن مواد غير مرغوبة من حيث النكهة والرائحة والسلامة.

**المستحلبات والمثبتات:** مواد تضاف عند إعداد المستحلبات وتصنيعها، كالمايونيز وبعض أنواع الصلصات، وتضاف إلى المخبوزات التي تحتوي مواد دهنية عالية، ويستخدم بعضها لتحسين القوام، وإعطاء تماسك أفضل، كما في صناعة الآيس كريم، وذلك بإضافة بعض أنواع الصمغ والبكتين والجيلاتين والنشا.

**المحليات:** تضاف مواد التحلية إلى بعض المنتجات الغذائية، للحصول على المذاق الحلو الذي يميزه المستهلك سواء أكانت محليات طبيعية، أم صناعية.