

Tillsatser i mat och vin.

Tillsatser i mat och livsmedel, och då speciellt när dom som uppvisar ett tydligt E-nummer, verkar vara avskräckande för dom flesta. Detta trots att all form av tillredning av livsmedel, oavsett om du gör det hemma eller om det görs i industrin, omfattar tillsättning av tillsatser för att påverka smak, färg, konsistens och/eller inte minst hållbarhet.

Om du sätter till sorbinsyra, bensoesyra, citronsyra, ättiksyra (eller dess salter), bakpulver, livsmedelsfärg, etc. hemma när du "pular" med saftning, syltning, bakning, eller vad du nu gör, så är detta inte mer ofarligt än när den farliga industrin sätter till livsmedelstillsatserna E200, E210, E330, E260, E500, E150 och/eller E160. Förutom färgämnen så är livsmedelstillsatserna till för att göra våra livsmedel säkrare snarare än osäkrare. Det E-numrena visar är således att dessa sk tillsatser är säkra att använda i livsmedel. Inte tvärtom som många verkar tro...

Professor i livsmedelshygien Marie-Louise Danielsson-Tham skrev i en debattartikel i DN december 2008 ("Utan tillsatser i maten riskerar vi att dö") att den som raljerar över raden tillsatser i maten gör det lätt för sig. Hon skriver vidare "Utan natriumnitrit i korv och skinka skulle människor avlida i matförgiftning. Det finns en enkel anledning till att tillsatser används i många livsmedel: de skyddar maten från att förstöras och bli farliga för konsumenterna."

Vin då?

Ja även vin innehåller en mängd tillsatser. Ja innehåller och innehåller är kanske här lite av en definitionsfråga... Flera av de tillåtna tillsatserna i vin är nämligen antingen hjälpmedel vid vinframställningen (och skall som sådana inte i nämnvärda koncentrationer finnas kvar i det färdiga vinet), eller tillsatser av ämnen som redan finns i vinet (dvs man tillför inget nytt) .

Sätter man till klarings- eller filtreringshjälpmedel såsom äggvita eller bentonit lera för att få ett stabil och klar slutprodukt, syre eller näringsämnen till jästen för att få tillverkningsprocessen (i det här fallet jäsningsen) att fungera optimalt, koncentrerad druvmust för att få upp alkoholhalten eller söt druvmust för att balansera syran, så "pratar" vi ju inte ens om livsmedelstillsatser där man (annat i undantagsfall) tillför vinet nya komponenter (kemiska ämnen).

Ja inte ens om man sätter till vinsyra, äpplesyra, vatten, sackaros (för att kunna jäsa upp till en högre alkoholhalt), destillerad alkohol, jäst, mjölktsyrebakterier, mm, så tillför man ju något nytt.

Man kompenserar, påverkar, beståndsdelar som redan finns i druvorna, kompenserar en låg syra med att sätta till syror som redan finns i vinet, etc. Att sätta till jäst om man vill jäsa är väl heller inget konstigt. Tror inte ens att gemene man skulle se detta som en tillsats.

Nä, faktum är att vin i sig själv alltför oftast är en naturlig produkt. Tillsatserna man gör består av antingen hjälpmedel (som inte generellt återfinns i slutprodukterna) eller ämnen som redan återfinns i produkten helt naturligt men där man påverkar balansen.

Svaveldioxid (eller motsvarande svavelinnehållande salter såsom bisulfiter) är exempel på ett undantag men som krävs för en stabilisera produkten. Detta då det färdiga vinet är känsligt för för framförallt spontanjäsnings och oxidation. Faktiskt på samma sätt som för äpplen och dess brunfärgning (oxidation). Druvor behöver skyddas från den stund om skördats tills dom konsumeras som vin. Detta görs med framförallt syrefri miljö, nedkylning och som redan nämnts med universalmedlet svaveldioxid.