

Naturalna konserwacja

Owoce jarząbu w Alveo

W związku z nowymi normami, obowiązującymi od 2005 roku, na opakowaniu Alveo pojawią się nazwy naturalnych konserwantów. Jednym z nich jest SORBINIAN POTASU, oznaczany symbolem E 202, otrzymywany z oleju z niedojrzałych owoców jarząbu pospolitego.

Sorbinian potasu to inaczej sól potasowa kwasu sorbowego, jest najbezpieczniejszym ze znanych konserwantów. Kwas sorbowy ulega w organizmie człowieka procesowi beta-oksydacji (rozpadowi na wodę i dwutlenek węgla w cyklu Krebsa) typowemu dla kwasów tłuszczowych, dzięki temu nie jest szkodliwy dla naszego organizmu.

Sorbinian potasu jest solą potasową powstałą z kwasu sorbowego. Rozpuszczony w wodzie jonizuje, tworząc kwas sorbowy, który jest skuteczny przeciw drożdżom, pleśniom i wielu rodzajom bakterii. Kwas sorbowy hamuje transport dwutlenku węgla do komórek drożdży, przyswajanie tlenu i proces fermentacji.

Obecnie sorbinian potasu ma szerokie zastosowanie w naturalnej konserwacji żywności. Sorbiniany są efektywne w stosunku do większości bakterii, natomiast praktycznie nie działają na bakterie kwasu mlekowego, czyli nie niszczą naturalnej mikroflory jelit w organizmie, ale ją wzmacniają, co ma ogromne znaczenie dla zdrowia. Dzięki temu również są użyteczne w procesach kiszenia warzyw i w serowarstwie.

Olej owoców jarząbu

Kwas sorbowy został po raz pierwszy odkryty przez Francuzów w latach pięćdziesiątych XIX wieku, uzyskiwano go wówczas z oleju z niedojrzałych owoców jarząbu pospolitego. Swoją nazwę uzyskał z naukowej nazwy tego drzewa – *Sorbus aucuparia*. Strukturę chemiczną kwasu sorbowego określono w latach 1870-1890, a w 1900 r. O. Doebner dokonał jego chemicznej syntezy.

Wartość kwasu sorbowego i jego soli nie została rozpoznana od razu. W 1939 r. i 1940 r. E. Mueller (Niemcy) i C.M. Gooding (USA) odkryli antymikrobowe właściwości kwasu sorbowego. Następnie w 1945 r. C.M. Gording i Best Foods, Inc. uzyskali pierwszy patent na używanie kwasu sorbowego jako środka grzybobójczego w pokarmach.

Najbezpieczniejszy dodatek

Począwszy od lat pięćdziesiątych kwas sorbowy był wielokrotnie testowany pod względem bezpieczeństwa i skuteczności, a dzisiaj uchodzi za jeden z najdokładniej sprawdzonych dodatków żywieniowych w historii. Faktycznie, niewiele substancji zostało poddanych tak rygorystycznym, rozległym i długotrwałym badaniom jak kwas sorbowy i jego sole. Stwierdzono, że jest on nietoksyczny nawet w dużych ilościach. W dzisiejszych czasach większość sorbinianu potasu uzyskuje się syntetycznie. Kwas sorbowy zostaje zmieszany z wodorotlenkiem potasu w równych ilościach i rekrytalizowany z osadowym dwutlenkiem etylenu, tworząc sorbinian potasu. Jest to biały krystaliczny proszek, o słabym zapachu.

Dokładny mechanizm hamowania rozwoju mikroorganizmów przez kwas sorbowy i jego sole potasowe nie jest jeszcze do końca znany. Żaden pojedynczy mechanizm nie jest jednak tak toksyczny w stosunku do nieprzyjaznych mikroorganizmów.

Wprowadzenie naturalnych konserwantów jest wynikiem spełniania polityki jakości przez Akuna Health Products Inc. Canada, wymagań norm ISO 9001:2000, Good Manufacturing Practice i Hazard Analysis and Critical Control Point. Jednocześnie dowodzi tego, że Alveo radzi sobie z najostrejszymi normami przydatności do spożycia.

AS

