

Сорбат калия (калий сорбиновокислый) (E202) используется в качестве консерванта во всех отраслях пищевой промышленности. Сорбат калия применяется в майонезах (которые представляют собой эмульсии типа «масло в воде» или обратного типа) и деликатесных продуктах, содержащих майонез. Для предотвращения развития молочнокислых бактерий в слабокислые продукты вводят смесь сорбата калия и бензоата натрия. Сорбат калия применяют для твердых сыров, как во время созревания, так и при хранении в потребительской упаковке. Обработка раствором сорбата калия подавляет рост плесневых грибов на твердых колбасах и сардельках. Погружение в него говядины и мяса птицы вместе с разумным охлаждением и вакуумной упаковкой позволяет значительно увеличить срок годности этих продуктов. Сорбат калия широко используется для консервирования ферментированных (квашеных) овощей, при этом желательное молочнокислое брожение почти не угнетается. В небольших количествах он добавляется к содержащим уксус маринадам и пряным соусам, особенно восточноазиатской кухни, чтобы предохранить их от дрожжей и плесневых грибов. Фруктовые пульпы можно защитить от брожения и плесневения добавкой сорбата калия, который используют, главным образом, для консервирования фруктовых соков, предназначенных для дальнейшей переработки. Технологические рекомендации

Обработка поверхностей батонов полукопченых колбас 10-20% раствором сорбата калия увеличивает срок их хранения без плесневения в 4 раза. Безалкогольный напиток с добавлением 0,02% сорбата калия не портится 180 суток (Эрих Люк, Мартин Ягер. Консерванты в пищевой промышленности. — 3-е изд. СПб: ГИОРД, 1998. — 256 с.). Для уменьшения числа микроорганизмов и инактивации ферментов во фруктовых соках в них добавляют сорбат калия в количестве 0,05-0,2% в зависимости от вида сока и требуемого срока хранения. Ниже приведены ориентировочные дозы внесения сорбата калия в различные пищевые продукты (Сарафанова Л. А. Применение пищевых добавок. — СПб: ГИОРД, 1999. — 80 с.):

Продукт	Количество консерванта, г/100 кг продукта
Маргарины*	30
Маргарины	60 - 120
Майонезы, кетчупы, соусы	100 - 120
Меланж	60
Консервированные овощи	120 - 240
Томатное пюре, 12%	50 - 100
Джемы, варенья, повидло	65 - 100
Фруктово-ягодное пюре	65 - 80
Фруктовые йогурты	100 - 150
Фруктовые соки	65 - 80
Концентраты соков	100 - 200
Пастила, мармелад	50 - 70

Безалкогольные напитки	20 - 170
Масляный крем	260
Сметана	120 - 240
Творог	70 - 100
Сахарные кондитерские изделия	150 - 200
Мучные кондитерские изделия	130 - 260
Тесто	260 – 400

Бензоат натрия (E211) — пищевая добавка, относится к группе консервантов. Применяется для консервирования мясных и рыбных изделий, маргарина, майонеза, кетчупа, плодово-ягодных продуктов, сладких газированных напитков. При использовании в продуктах, содержащих витамин С, возможно образование канцерогенного бензола в концентрациях, превышающих предельно-допустимые. Наиболее широкое применение пищевой добавки E-211 нашло себя в таких продуктах: майонез, кетчуп, маргарин, повидло, кондитерские изделия, рыбные консервы и икра, мармелад, фруктовые пасты, безалкогольное пиво и алкогольные напитки с содержанием алкоголя 15% и менее, безалкогольные напитки, мясопродукты.