

Additivi

Acido ascorbico

È aggiunto alla farina per migliorare le capacità elastiche del glutine

Lecitine

Nei prodotti da forno hanno una funzione antiossidante ed emulsionante

Acido citrico

È utilizzato come correttore di acidità per aromatizzare gelati alla frutta, creme e bevande e per non far imbrunire la frutta

Acido tartarico

È utilizzato come l'acido citrico; facilita la gelificazione

Cremor tartaro

Viene aggiunto allo zucchero cotto da modellare, perché lo rende più morbido e facilmente lavorabile

Alginato di sodio, Alginato di potassio

Hanno la funzione di emulsionanti, addensanti e gelatificanti in creme, budini, marmellate e altri prodotti

Agar-agar

È utilizzato nella preparazione di creme, gelatine di frutta, confetteria di bonbon alla gelatina

Carragenina, Farina di carrube, Farina di semi di guar

Sono utilizzate principalmente come addensanti e stabilizzanti dei gelati. I semi di guar possono causare allergie

Gomma adragante

È utilizzata nella preparazione del pastigliaggio; a causa del costo elevato è spesso sostituita dalla gelatina in fogli

Gomma arabica

È utilizzata per lucidare pasta di mandorle, petits fours, praline e bonbon

Pectina

Gelificante utilizzato nella preparazione di gelatine, marmellate e caramelle

Mono e digliceridi

Emulsionanti stabilizzanti, utilizzati per mantenere più a lungo la freschezza nei prodotti da forno