

Gıda katkı maddeleri, gıdalara raf ömrünün uzatılması ve duyuşsal özelliklerinin geliştirilmesi amacıyla kullanılmasına izin verilen maddeler olup, bu maddelerin özellikleri ve gıdalarda kullanım sınırları dünyada uluslararası düzeyde araştırmalarla ele alınan bir konudur. Bu amaçla Dünya Sağlık Teşkilatı (WHO) ve Gıda Tarım Örgütü (FAO)'nün oluşturduğu gıdalarla ilgili komisyon (CAC) ve bu kuruluşun gıda katkı maddeleri ile alt komitesi olan JECFA, katkı maddelerinin güvenilirliği konusunda çalışmalar yapmaktadır. Uluslararası Gıda Kodeksi Komisyonu tarafından önerilen bu listeler ülkemizde de benimsenmiş olup, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nde benzer listeler mevcuttur.

Çeşitli cips, şekerlemeler ve gazozlarda çok sık kullanılan bir madde olan sodyum benzoatın çocukların davranışları üzerindeki etkilerini saptamak için gerçekleştirilen araştırmada hiperaktivite ve alerji semptomları gözlemlendiği belirtilmektedir. Özellikle işlem görmüş gıdalarda koruyucu olarak kullanılan benzoik asitin, astım ve deri döküntüleri vb. gibi çeşitli alerjik reaksiyonlara neden olduğu ifade edilmektedir. Mısır nişastasından enzimatik hidroliz ile üretilen, sakkarozla alternatif olan yüksek fruktozlu mısır şurubunun gıda sanayinde yaygın kullanımı söz konusudur. Özellikle, uzun süre yüksek fruktozlu mısır şurubu bakımından zengin diyetle beslenme şişmanlık, kardiyovasküler hastalıklar, karaciğer yağlanması ve diğer metabolik sendromların riskini artırabilmektedir. Şeker yerine tatlandırıcı olarak kullanılan aspartam, üzerinde en çok araştırma yapılan tatlandırıcı olup; çalışmalarda baş ağrısı, baş dönmesi, bulantı, uyuşma, kas spazmları, yorgunluk, depresyon, solunum güçlüğü, çarpıntı ve çeşitli alerjik reaksiyonlara sebep olduğu belirtilmektedir.

Doğru gıda üretim ve muhafaza uygulamalarıyla doğal ve güvenilir gıda üretimi mümkündür. Bu derlemede son yıllarda ülkemizde özellikle benzoat, sorbat, mısır şurubu ve aspartam kullanımının artması nedeniyle bu katkı maddelerinin kullanım nedenleri, sağlık üzerine etkileriyle ilgili güncel detaylı bulguların sunulması amaçlanmıştır.