

Mõisted	Lisainete liigitamine	Faktid	Nimeta	Küsimused
100	100	100	100	100
Mis on toiduvärvid? Milleks neid kasutatakse?	Millisesse lisainete rühma kuulub lisaine süsinikdioksiid E290?	Kumb on ohtlikum kas looduslik toiduvärv E 100 kurkumiin või asovärv E 102 tartrasiin?	Nimeta üks põhjus, milleks kasutatakse lisaineid? (v.a. see, mis juba öeldud on)	Kas asovärvid kuuluvad toiduvärvide hulka?
Lisained, mida kasutatakse toidule atraktiivsema välimuse andmiseks.	Säilitusained E200-299	E 102 tartratsiin.	Nt: toidu paremaks säilitamiseks, vajaliku konsistentsi saavutamiseks, toidule atraktiivsema välimuse andmiseks.	Jah.
200	200	200	200	200
Mis on säilitusained ja milleks neid kasutatakse?	Millisesse lisainete rühma kuulub sidrunhape E330?	Kas toidulisandid on lisained?	Nimeta üks põhjus, milleks kasutatakse lisaineid? (v.a. see, mis juba öeldud on)	Kas süsihappegaas (CO ₂) on lisaine?
Lisained, mida kasutatakse toidu paremaks säilitamiseks.	E300–E399 antioksidandid	Ei ole.	Nt: toidu paremaks säilitamiseks, vajaliku konsistentsi saavutamiseks, toidule atraktiivsema välimuse andmiseks.	Jah.
300	300	300	300	300
Milleks kasutatakse lisainena paksendajaid?	Millisesse lisainete rühma kuulub äädikhape E260?	Mida tähendavad mutageensed ained/tegurid?	Nimeta üks põhjus, milleks kasutatakse lisaineid? (v.a. see, mis juba öeldud on)	Mis juhtub kui tarvitada liiga palju lisaineid sisaldavat toitu?
Konsistentsi parandamiseks, aine tahkemaks muutmiseks.	Säilitusained E200–299	Mutatsioone põhjustavad ained/tegurid.	Nt: toidu paremaks säilitamiseks, vajaliku konsistentsi saavutamiseks, toidule atraktiivsema välimuse andmiseks.	Võivad tekkida allergilised reaktsioonid ning muud tervisehäired.
400	400	400	400	400
Mis on kantserogeenid?	Millisesse lisainete rühma kuulub glütserool E422?	Mitu asovärvi on Eestis lubatud kasutada?		

Vähki tekitavad ained	E400–E499 stabilisaatorid, emulgaatorid, paksendajad	12	Kuidas nimetatakse lisaineid, mis on Euroopa Liidus lubatud?	Kas tärklis on toiduvärv, säilitusaine või paksendaja?
			E-ained	Paksendaja.
500	500	500	500	500
Mis on teratogeeneid?	Millisesse lisainete rühma kuulub klorofüll E140?	Millist lisainet kasutatakse majoneesi valmistamisel emulgaatorina?	Milleks kasutatakse glutamaate?	Mari sõi ühel õhtul kaks suurt pakki värvilisi komme. Kuidas ja miks võis see tema tervisele mõjuda?
Ained, mis põhjustavad loote väärarenguid.	Toiduvärvid E100–199	Letsitiin (E322)	Kasutatakse toidule omase maitse ja lõhna tugevdamiseks; toidule maitse ja lõhna lisamiseks.	Kahes pakis kommides on kokku väga palju värvaineid (ning suhkruid) ning need võivad suurtes kogustes tekitada halba enesetunnet ja/või allergilist reaktsiooni.