**Lisaainete rühmad**

**Toiduvärvid-** lisaained, mida kasutatakse toidule atraktiivsema välimuse andmiseks. Võivad olla nii looduslikud kui ka sünteetilised + asovärvid. (E 100 kurkumiin, E 102 tartrasiin)

**Säilitusained-** lisaained, mida kasutatakse toidu paremaks säilitamiseks,säilitusained pärsivad bakterite elutegevust, pidurdavad pärmseente ja ka hallitusseente kasvu. (E 290 süsinikdioksiid- säilitusgaas)

**Antioksüdandid-** neid kasutatakse rasvarikaste toitude puhul, et kaitsta neid rasva rääsumise, maitse ja värvuse muutuste ning toiteväärtuse alanemise eest (rasva riknemise vastu) (E 330 sidrunhape- happesuse regulaator)

**Antioksüdandid,** näiteks C-vitamiin, toimivad säilitusainena, pidurdades hapniku mõju toidule, ja võivad olla tervisele kasulikud.

**Emulgaatorid**- ained, mis võimaldavad muuta toidus kaks või enam segunematut koostisfaasi homogeenseks massiks. (E 322 letsitiin)

**Paksendajad**- toidu lisaained, mis suurendavad toidu viskoossust. (E 406 agar- želeeriv aine, marmelaadid, džemmid)

**Stabilisaatorid**- muudavad toidu koostise ja värvi püsivamaks. (E 422 glütserool- niiskusesäilitaja, hommikuhelbed, maiustused, jäätis)

**Paakumisvastased ained**- need ained takistavad pulbrite, näiteks piimapulbri paakumist ja kokkukleepumist.

**Happesuse regulaatorid**- annavad toidule vajaliku hapu maitse või muudavad (reguleerivad) selle happesust-aluselisust.

**Maitsetugevdajad**- annavad toidule tavaliselt erilise ja näiteks meeldivalt soolase maitse.

**Toidu lisaainete rühmad**

* E100–199 toiduvärvid (k.a. asovärvid)
* E200–299 säilitusained ehk konservandid
* E300–E399 antioksüdandid
* E400–E499 stabilisaatorid, emulgaatorid, paksendajad
* E500–E599 happesuse regulaatorid ja paakumisvastased ained
* E600–E699 lõhna-ja maitsetugevdajad
* E900–E999 muud täiendained (vahustajad, pakendusgaasid)
* E1000–E1999 täiendavad kemikaalid