**Е508 (Хлорид калия):**

Хлорид калия (KCl) является природным соединением и представляет собой калиевую соль соляной кислоты.

Используется как пищевая добавка (Е508) с несколькими функциями:

Усилитель вкуса.

Желирующий агент: Обладает желирующими свойствами.

Регулирует кислотность.

Хлорид калия без запаха, белый порошок, хорошо растворяется в воде.

Не имеет ограничений по приему внутрь в виде пищевых продуктов и биологически активных добавок в рекомендуемых количествах.

Встречается в продуктах с пониженным содержанием натрия, чипсах, консервах, сыре и готовых блюдах1.

**Е509 (Хлорид кальция):**

Хлорид кальция (CaCl₂) используется как отвердитель.

Применяется в пищевой промышленности для улучшения текстуры и структуры продуктов

**Е510 (Хлорид аммония):**

Хлорид аммония (NH₄Cl) является улучшителем муки и хлеба.

Применяется для регулирования pH и улучшения хлебопекарных изделий.

**Е511 (Хлорид магния):**

Хлорид магния (MgCl₂) используется как отвердитель.

Применяется в пищевой промышленности для улучшения текстуры и структуры продуктов.

**Е513 (Серная кислота):**

Серная кислота (H₂SO₄) не является пищевой добавкой. Она используется в других областях, например, в промышленности.

**Е514 (Сульфат натрия):**

Сульфат натрия (Na₂SO₄) также не является пищевой добавкой. Он используется в различных процессах, включая производство стекла и мыла.

**Е515 (Сульфат калия):**

Сульфат калия (K₂SO₄) используется в качестве регулятора кислотности.

Применяется в продуктах с пониженным содержанием натрия и других пищевых продуктах