|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| رنگ قرمز در غذاها | رنگ قرمز طبیعی حاصل از زرده تخم مرغ و حشرات خشک شده است. قابل تولید می باشد | قرمزدانه مکزیکی | E120 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| در گوشت‌های پخته شده و سوسیس یافت می‌شود. | به طور طبیعی وجود دارد اما معمولاً به طور مصنوعی از ضایعات حیوانی و گیاهی تولید می‌شود. این افزودنی یکی از قدیمی‌ترین و مؤثرترین مواد نگهدارنده برای گوشت است. همچنین به عنوان یک عامل درمانی عمل می‌کند. | [نیترات پتاسیم](https://irchem.ir/buy-potassium-nitrate/) | E252 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| به بیکینگ پودر اضافه می‌شود. | محصول طبیعی شراب‌سازی که به عنوان تنظیم‌کننده اسید استفاده می‌شود. | اسید تارتاریک | E334 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| مشابه E334 | نمک [تارتاریک اسید](https://irchem.ir/buy-tartaric-acid/) با عملکرد مشابه | تارتارات سدیم | E335 |
| مشابه E334 | نمک تارتاریک اسید با عملکرد مشابه | تارتارات پتاسیم (کرم تارتار) | E336 |
| – | – | تارتارات سدیم پتاسیم | E337 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| تنقلات سیب زمینی | برگرفته از ماسه. به عنوان یک عامل ضد چسبندگی استفاده می‌شود. | [سیلیکون دی اکساید](https://irchem.ir/buy-silicon-dioxide/) (سیلیس) | E551 |