مضافات غذائية

كربونات الكالسيوم (E170)

تاريخ النشر في جريدة أخبار الخليج: 24 مايو 2016

بقلم الدكتور زكريا خنجي

مادة طبيعية معدنية بيضاء، قلوية تستخدم في بعض الأحيان لإزالة الحموضة من النبيذ، وكمادة مثبتة للفواكه والخضراوات المعلبة، وكعامل محرر لأقراص فيتامين، أيضًا تستخدم مكملات للطعان، وكملون لأسطح الطعام.

ومن المعروف إن كربونات الكالسيوم هي المادة التي تصنع منها الطباشير (Chalk) التي كانت تستخدم للكتابة على اللوحات التي كانت تستخدم في المدارس وتركيبها الكيميائي ($CaCO_3$). ومن الجدير بالذكر إن مادة الكالسيت أو كربونات الكالسيوم قد تشكلت في ظل الظروف البحرية العميقة من تراكم تدريجي من صفائح الكالسيت الدقيقة (coccoliths) المكونة من البذيرات الجيرية.

وقد يخلط البعض بين الطباشير والجبس، إلا أنه يجب أن يكون معروفًا بالضرورة أن الطباشير اسمها العلمي كربونات الكالسيوم وأما الجبس فهي (ثنائي هيدرات كبريتات الكالسيوم)، وهي خامات متوفرة بكثرة في الأرض، وهو أكثر معدن كبريتي منتشر في الطبيعة بأحد شكليه المعدني أو صخر رسوبي وهو يتداخل مع معدن الأنهدريت (كبريتات

الكالسيوم اللامائية) ويتواجد مع الدولوميت والطين والحجر الجيري وهو ذو لون رمادي أو أبيض ويميل إلى الاحمرار في بعض الأحيان.

عموماً لا يعرف لمادة كربونات الكالسيوم (E170) حتى الآن أي آثار سلبية على الصحة.