

Lebensmittel + Zusatzstoffe



Warum Zusatzstoffe?

* Qualität verbessern / erhalten:

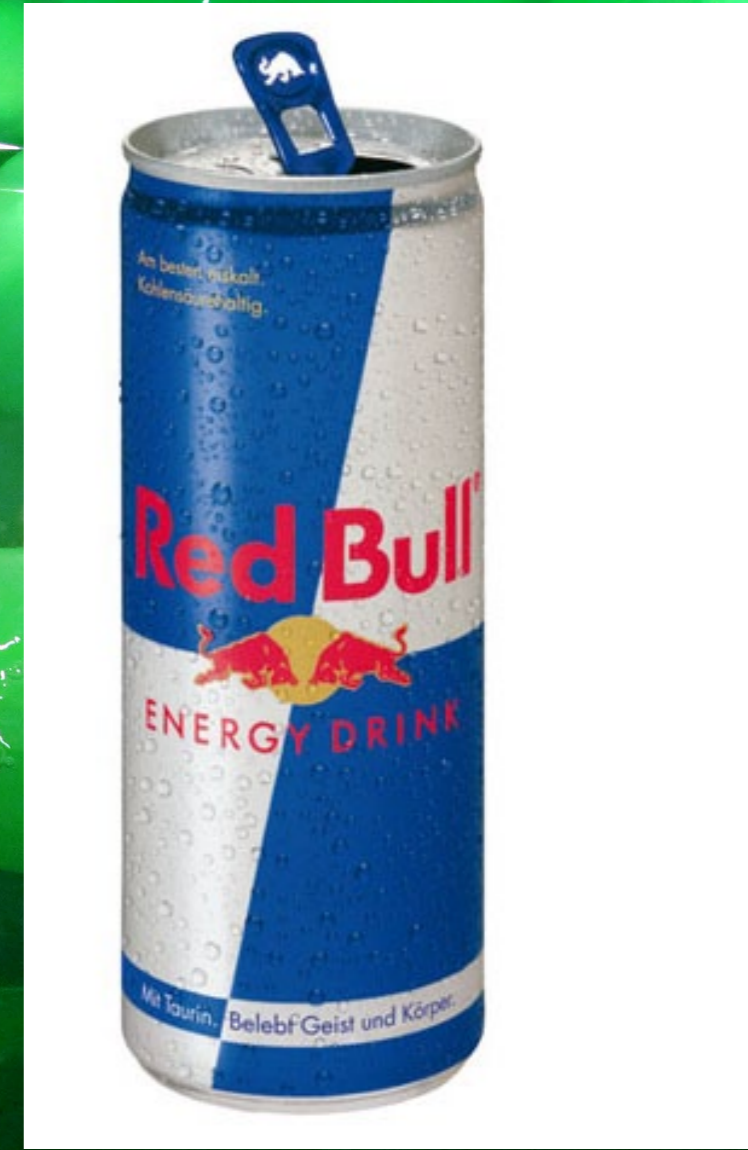
Farbe, Struktur und Geschmack erhalten (oder erzeugen) bzw. stabilisieren.

chemische und mikrobiologische Haltbarkeit stabilisieren

* Anwendung bei Fertiggerichten und konventionellen Lebensmitteln

Zusatzstoffe ermöglichen:

Lagerhaltung, einfachen Transport, große Produktvielfalt



Welche Zusatzstoffe gibt es?

Die berühmten E-Nummern:



Welche Zusatzstoffe gibt es?

Die berühmten E-Nummern:

E100-199 Farbstoffe

Chinolingelb E104
Zuckercouleur E150
Brillantsäuregrün E142



Welche Zusatzstoffe gibt es?

Die berühmten E-Nummern:

E100-199 Farbstoffe

E200-299 Konservierungsstoffe



Sorbinsäure E200
Benzoessäure E210
Schweflige Säure E220-228

Welche Zusatzstoffe gibt es?

Die berühmten E-Nummern:

E100-199 Farbstoffe

E200-299 Konservierungsstoffe

E300-312 Antioxidationsmittel



Welche Zusatzstoffe gibt es?

Die berühmten E-Nummern:

E100-199	Farbstoffe
E200-299	Konservierungsstoffe
E300-312	Antioxidationsmittel
E322-375	Emulgatoren, Säuerungsmittel

Lecithine E322
Bernsteinsäure E363
Essigsäure E260

Welche Zusatzstoffe gibt es?

Die berühmten E-Nummern:

E100-199	Farbstoffe
E200-299	Konservierungsstoffe
E300-312	Antioxidationsmittel
E322-375	Emulgatoren, Säuerungsmittel
E400-419	Verdickungs- und Geliermittel




Agar E400
Carageen E407
Guarkernmehl E412

Welche Zusatzstoffe gibt es?

Die berühmten E-Nummern:

E100-199	Farbstoffe
E200-299	Konservierungsstoffe
E300-312	Antioxidationsmittel
E322-375	Emulgatoren, Säuerungsmittel
E400-419	Verdickungs- und Geliermittel
E420 ...	Verschiedene Zusatzstoffe, wie: Aromastoffe, Süßstoffe, Geschmacksverstärker, Enzyme, Vitamine



Sorbit E420
Aspartam E951
Mononatriumglutamat

Fakten rund um Zusatzstoffe

EU-Weit sind 316 Stoffe zugelassen

Fakt ist, das mehrere Tausend benutzt werden

Die Zulassung erfolgt durch die EFSA (Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit)

Kennzeichnungspflicht, mit Ausnahmen

z.B. E 1202, Polyvinylpolypyrrolidon als Stabilisator beim Bier brauen

Keine Zusätze in frischem Obst, Gemüse sowie rohem Fleisch, Butter und Milch erlaubt



Probleme rund um Zusatzstoffe

Kein Sau weiß, was tatsächlich im Futter bzw. Lebensmittel steckt.

Unerwünschte Zusatzstoffe wie Antibiotika gelangen über die Nahrungskette bis zum Menschen.

Zulassung von Zusatzstoffen erfolgt nach Grenzwerten. Weltweite Richtlinien fehlen.

Beispiel: Brillantsäuregrün ist in den USA, Kanada, Japan und Norwegen verboten.

In der EU nicht.



Functional Food „Gesundheit zum Essen“

Lebensmittel werden mit Zusatzstoffen angereichert, die positiv auf den Körper wirken sollen.

Beispiel: Joghurt mit Bakterien

Unliebsame Stoffe werden entfernt oder ausgetauscht.

Beispiel: Süßstoffe statt Zucker

