



Lebensmittelzusatzstoffe

Antioxidantien

Antioxidantien werden eingesetzt, um das Lebensmittel vor dem Verderben durch Luftsauerstoff, Licht oder andere Substanzen zu schützen (z.B. Ranzigwerden von Fett, Farbveränderungen). Beispiel: Ascorbinsäure (E300) in Fruchtsäften.

Aromen

Aromen verleihen dem Lebensmittel einen besonderen Geruch oder Geschmack. Es gibt natürliche Aromen, die aus pflanzlichem oder tierischem Material gewonnen werden sowie naturidentische und künstliche Aromastoffe. Naturidentische Aromen entsprechen den natürlichen, werden aber chemisch hergestellt. Als künstlich werden sie deklariert, wenn sie aus chemischen Verbindungen, die nicht natürlich vorkommen, hergestellt werden. Beispiel: Apfelaroma in Limonaden (Aromen haben keine E-Nummern).

Backtriebmittel

Backtriebmittel vergrössern durch das Freisetzen von Gasen das Volumen eines Teiges, was Gebäck locker macht. Beispiel: Kohlendioxid (E290) in halbgebackenen Teigen.

Emulgatoren

Emulgatoren ermöglichen es, zwei oder mehrere nicht mischbare Stoffe (z.B. Öl und Wasser) miteinander zu vermischen. Beispiel: Lecithin (E322) in Milchgetränken oder Mayonnaise.

Farbstoffe

Farbstoffe geben einem Lebensmittel die Farbe oder stellen in ihm die Farbe, die durch den Verarbeitungsprozess verloren gegangen ist, wieder her. Beispiel: Chlorophyll (E140) in Likören.

Festigungsmittel

Festigungsmittel verleihen dem Zellgewebe von Obst und Gemüse Festigkeit und Frische oder erhalten diese. Es sind aber auch Stoffe, die zusammen mit einem Geliermittel ein Gel erzeugen oder festigen. Beispiel: Calciumsulfat (E516) in Backmischungen.



Feuchthaltemittel

Feuchthaltemittel verhindern das Austrocknen oder fördern die Auflösung eines Pulvers in einem wässrigen Medium. Beispiel: Sorbit (E420) in Backwaren.

Füllstoffe

Füllstoffe erhöhen das Volumen, nicht aber den Nährwert des Lebensmittels. Beispiel: Cellulose (E460) in Puddingpulver.

Geliermittel

Geliermittel geben Lebensmitteln durch Gelbildung eine verfestigte Form. Beispiele: Pektin (E440) in Konfitüre, Johannisbrotkernmehl (E410) in Cremepulver.

Geschmacksverstärker

Geschmacksverstärker verstärken den (Eigen-)Geschmack oder Geruch der Lebensmittel. Beispiel: (Mono)natriumglutamat (E621) in Würzmittel.

Konservierungsstoffe

Konservierungsstoffe sollen die mikrobiologische Haltbarkeit des Lebensmittels verlängern, indem sie das Wachstum von Mikroorganismen wie Schimmelpilze, Fäulnis- oder Gärungserreger verhindern. Beispiele: Sorbinsäure (E200) in Margarine, Benzoesäure (E210) in Limonade.

Mehlbehandlungsmittel

Mehlbehandlungsmittel verbessern die Backfähigkeit von Mehlen und Teigen. Beispiel: Ascorbinsäure (E300) in Mehlmischungen.

Modifizierte Stärke

Modifizierte Stärke besitzt je nach Modifikation spezifische Eigenschaften wie z.B. dünnkochend, säure- oder hitzeresistent. Beispiel: Oxidierte Stärke (E1404) in Salatsaucen.

Pack-, Treib- und Schutzgase

Pack-, Treib- und Schutzgase sollen die Lebensmittel in Packungen schützen, stabilisieren oder sie daraus her austreiben. Beispiele: Stickstoff (E941) in Beuteln mit Milchpulver, Sauerstoff (E948) in Fertig-Sprührahm.



Säuerungsmittel/Säureregulatoren

Säuerungsmittel stellen den Säuregrad und den Sauergeschmack der Lebensmittel ein. Beispiele: Milchsäure (E270) in Sauerkraut, Weinsäure (E334) in Fruchtkonserven.

Schaumverhüter

Schaumverhüter sind Stoffe, die die Schaumbildung verhindern oder verringern. Beispiel: Dimethylpolysiloxan (E900) in Fleischbouillon.

Schmelzsalze

Schmelzsalze lassen die im Käse enthaltenen Eiweisse schmelzen. Das führt zu einer homogenen Verteilung von Fett und anderen Bestandteilen. Ohne Schmelzsalze gäbe es keinen Schmelzkäse. Beispiel: Kaliumcitrat (E332) in Schmelzkäse.

Stabilisatoren

Stabilisatoren halten den physikalisch-chemischen Zustand eines Lebensmittels aufrecht, d.h. sie stabilisieren den Zustand und die Festigkeit des Produktes. Beispiel: Natriumgluconat (E576) in Desserts.

Süssungsmittel/Süssstoffe

Süssungsmittel oder Süssstoffe verleihen Lebensmittel einen süssen Geschmack. Zuckeraustauschstoffe sind für Diabetiker geeignet, da sie insulinunabhängig verdaut werden. Sie fördern nicht Karies und besitzen manchmal eine geringere Süsskraft als Zucker. Beispiel: Aspartam (E951) in Light-Produkten.

Trenn-/Antiklumpmittel

Trennmittel verhindern das Verkleben von Lebensmittelpartikeln. Antiklumpmittel erhalten, z.B. im Salz, die Rieselfähigkeit. Beispiel: Kaliumferrocyanid (E536) in Speisesalz.

Überzugsmittel (inkl. Gleitmittel)

Überzugsmittel sind Stoffe, die der Aussenoberfläche eines Lebensmittels ein glänzendes Aussehen oder einen Schutzüberzug verleihen. Beispiel: Bienenwachs (E901) auf Zitrusfrüchten und Gummibärchen.

Verdickungsmittel

Verdickungsmittel erhöhen die Zähflüssigkeit (Viskosität) des Lebensmittels. Beispiel: Agar-Agar (E406) in Glacé.