

# „Brauchen Lebensmittel Zusatzstoffe?“

Vortragsreihe 2013 „Der Eselsberg bewegt sich“

---

# • Zusatzstoffe

**JA** oder **NEIN**?

## Was denken Sie?

2

- Was sind Zusatzstoffe?
- Wozu brauchen wir Zusatzstoffe?
- Wie sieht es mit der Sicherheit aus?
- Welche Zusatzstoffe gibt es?

# Das wird Thema sein...

3

- **Zusatzstoffe sind Stoffe, die nicht Lebensmittelrohstoffe oder deren Inhaltsstoffe sind und die bei der Herstellung von Lebensmitteln zum Einsatz gelangen**
- **Unentbehrliche Helfer**

# Definition

---

- **Schon vor Jahrzehnten haben die Menschen sie sich zu Nutze gemacht**
- **Beispiel: mit Salz, Essig, Rauch, Kräutern, Honig und Zucker wurden Lebensmittel aromatisiert, gefärbt und zugleich „konserviert“ (haltbar gemacht)**

# Tradition

---

- Hygiene
- Convenience-Produkte (Fertiggerichte)
- preiswürdiges Lebensmittelangebot
- längere Haltbarkeit
- Erhaltung von Geschmack
- Veränderung/ Erhaltung der Konsistenz (Festigkeit, Streichfähigkeit)
- kalorienreduzierte Lebensmittel
- gleich bleibende Qualität
- Vorratshaltung
- jahreszeitlich unabhängig

# Einsatzorte

6

06.08.2013

- **Zutatenverzeichnis:** Wasser, Zucker, Füllstoff Cellulose, Geschmacksverstärker Natriumglutamat, Farbstoffe E160a, E160d, E101, Geliermittel Pektin, Antioxidationsmittel E300, Säuerungsmittel E296, E330, natürliche Aromastoffe.



# Was ist das?

7

- **E** steht für Europa, aber auch für „essbar“, das heißt, die Zusatzstoffe wurden auf ihre Unbedenklichkeit hin überprüft und dürfen überall in Europa verwendet werden.

# E-Nummern

---

- **Sicher innerhalb der erlaubten Mengen und Verwendungsbedingungen nach gegenwärtigem Stand der Erkenntnisse und sicher für den gesunden Verbraucher.!!!**
- **Tierversuche**
- **Unschädliche Dosis im Tierversuch wird reduziert für den Menschen (1/100!!!)**

# Sicherheit

9

Die Einteilung der Zusatzstoffe erfolgt nach ihrer hauptsächlichsten Funktion im verzehrfertigen Lebensmittel.

- **A=Antioxidationsmittel**
- **B=Backtriebmittel**
- **E=Emulgator**
- **F=Farbstoff**
- **Fe=Festigungsmittel**
- **FS=Feuchthaltemittel**
- **FÜ=Füllstoff**
- **G=Geliermittel**
- **GV=Geschmacksverstärker**
- **K=Konservierungsstoff**
- **M=Mehlbehandlungsmittel**
- **Min=Mineralstoffe**
- **S=Säuerungsmittel**
- **SR=Säureregulatoren**
- **SM=Schaummittel**
- **SV=Schaumverhüter**
- **SS=Schmelzsalze**
- **St=Stabilisator**
- **Su=Süßungsmittel**
- **TG=Treibgase**
- **Tr=Trägerstoff, Füllstoff, Trennmittel**
- **Ü=Überzugsmittel**
- **V=Verdickungsmittel**
- **Vit=Vitamine**

# Hauptverwendungsgrund

# Klassenname

10

- Eine gute Übersicht bietet folgende Broschüre:  
**Zusatzstoffe in Lebensmitteln,**  
vom Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V.,  
Godesberger Allee 142-148 in 53175 Bonn  
[www.bll.de](http://www.bll.de)

# Liste E-Nummern...

---

- Auch Süßstoffe wie Acesulfam K, Aspartam, Cyclamat, Saccharin, Sucralose, Thaumatin, Neohesperidin DC, Steviolglycoside, Neotam und Acesulfam-Aspartam-Salz haben eine E-Nummer (siehe Liste von Folie 11)

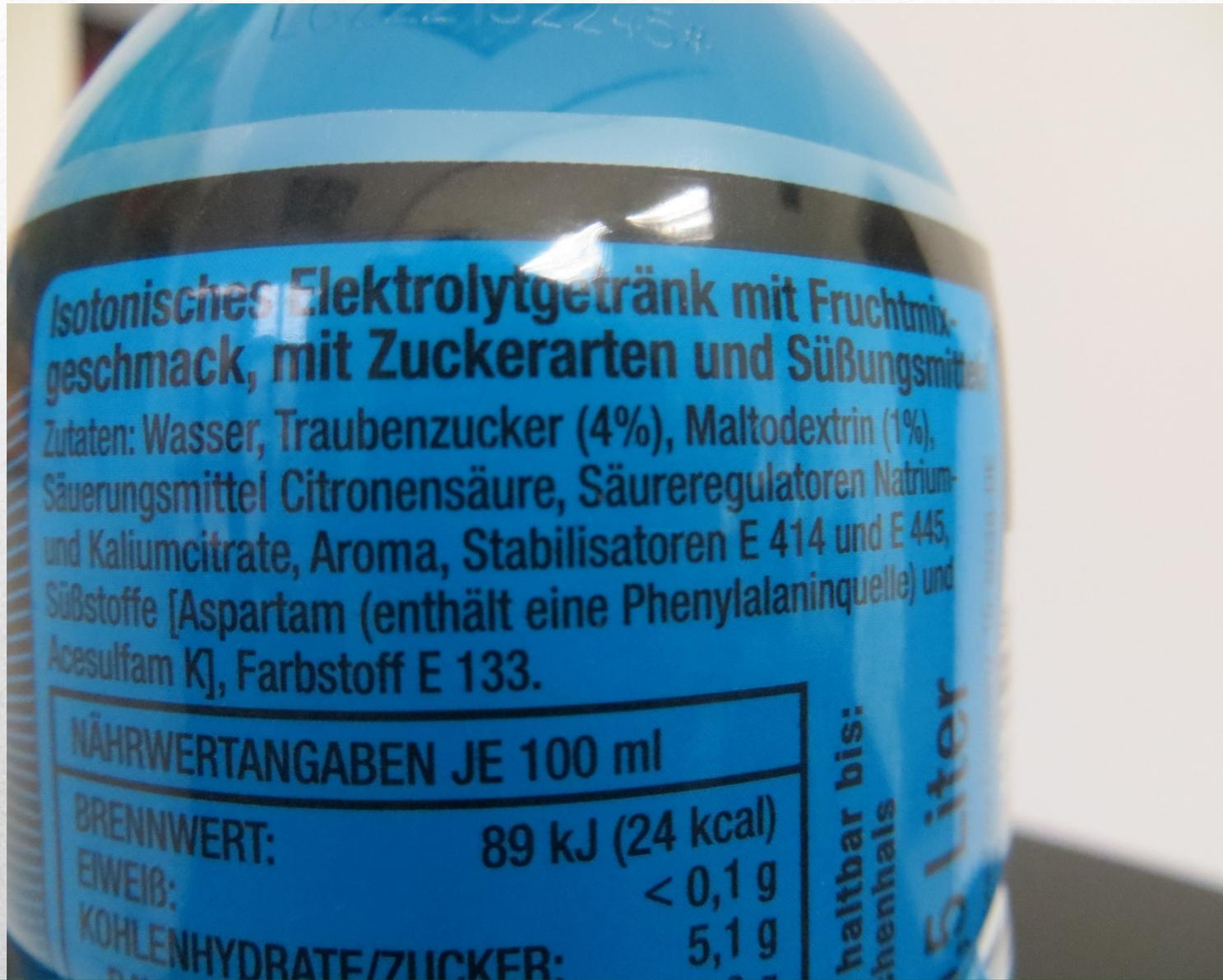
# Liste Süßstoffe

---

- Ebenso die Zuckeraustauschstoffe Sorbit, Mannit, Isomalt, Maltit, Lactit, Xylit und Erythrit (siehe Liste von Folie 11).

# Liste Zuckeraustauschstoffe

---



**Isotonisches Elektrolytgetränk mit Frucht- geschmack, mit Zuckerarten und Süßungsmitteln**

Zutaten: Wasser, Traubenzucker (4%), Maltodextrin (1%), Säuerungsmittel Citronensäure, Säureregulatoren Natrium- und Kaliumcitrate, Aroma, Stabilisatoren E 414 und E 445, Süßstoffe [Aspartam (enthält eine Phenylalaninquelle) und Acesulfam K], Farbstoff E 133.

**NÄHRWERTANGABEN JE 100 ml**

<b>BRENNWERT:</b>	89 kJ (24 kcal)
<b>EIWEIß:</b>	< 0,1 g
<b>KOHLLENHYDRATE/ZUCKER:</b>	5,1 g

haltbar bis:  
6 Monate

1,5 Liter



# Gibt es noch Fragen?

15

06.08.2013



Weiterführende Literatur zu diesem Thema finden Sie beim

- aid infodienst, [www.aid.de](http://www.aid.de)
- Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V.,  
[www.bll.de](http://www.bll.de)

# Literatur

---

16

06.08.2013

- Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit.



- Kontaktdaten:

Zentrum für Ernährungskompetenz

Dipl.oec.troph. Claudia Gössel

Hauptstraße 18

89250 Senden

07307 9523088

c.g@zek-senden.de

# Ende

17