

E-Stoffe Lebensmittelzusätze

Zur systematischen Zuordnung von Inhaltsstoffen wurden die sogenannten E-Nummern eingeführt. Diese verdeutlichen die Zugehörigkeit eines Stoffes zu einer bestimmten Gruppe von Chemikalien, die in Lebensmittel bestimmte Aufgaben übernehmen. Ob als Farbstoffe, Trennhilfen, Geschmacksverstärker oder anderen wichtigen oder fragwürdigen Funktionen ...

E – 1XX Lebensmittelfarbstoffe

„...synthetische oder natürliche Farbstoffe (pflanzlich o. tierisch) zur Erfüllung v. Kundenerwartungen“

104	Chinolingelb	grün gelb
122	Azorubin	rot
132	Indigotin I	blau
140	Chlorophylline	grün
153	Pflanzkohle	schwarz
170	CaCO ₃	weiß
171	TiO ₂	weiß

E – 2XX Konservierungsstoffe

„...hemmen Lebensprozesse v. Bakterien oder Pilzen“

200	Sorbinsäure (Vogelbeere)
210	Benzoessäure (Preiselbeeren)
235	Natamycin Antibiotikum (gg. Schimmel)
251	Kaliumnitrat (Pökelsalz)
260	Essigsäure (Hefe- und Bakt.-Hemmer)
261	Kaliumacetat (Salze der Essigsäure)
280	Propionsäure (Schnittbrotschutz)
284	Borsäure (nur für Kaviar)

E- 3XX Antioxidantien / Säureregul.

verhindern Oxidationen und halten pH-Wert konstant

Salze der Milchsäure, Zitronensäure, Weinsäure (Lactate, Citrate, Tartrate)

E 300 Vitamin C ,
E 307 Vitamin E
E 355 Adipinsäure (Kochsalzersatz)

E- 4XX Emulgat./Stabilis./Geliermittel

„...sichern die Struktur von Lebensmitteln“

Lecithine aus Speisefetten,
Alginsäure und deren Salze aus Algen
Samen tropischer Früchte und Sträucher (Johannisbrot, Guarbohne) (Tarastrauch,...)

E 460 Cellulose (aus Holz)

E- 5XX Säureregulatoren/Rieselhilfen

„...verhindern das Verklumpen oder Anbacken“

Carbonate, Sulfate, Chloride ...

500	Soda (Backpulverbestandteil)
520	Calciumoxid
535	Na-ferrocyanid Rieselhilfe für Salz
Silicate, Trisilicate Trennhilfen (gg. Klumpen)	
551	Calciumsilicat
Gluconsäure und ihre Salze Säuerungsmittel	

E- 6XX Geschmacksverstärker

„...verstärken den Geruch /Geschmack von L.“

Glutaminsäure, Guanylsäure, Inosinsäure und deren Salze (Glutamate)(Guanylate)(Inosinate)

621	Na-Glutamat (China-Rest.-syndrom)
630	Inosinsäure (f. salzhaltige Lebensm.)
640	Glycin (zur Abrundung v. Süße)
650	Zinkacetat (nur in Kaugummi)

weitere E-Stoffe

Wachse (9XX)	(Bienenwachs, Schellack...) Überzüge auf Lebensmitteln (Schoko, Obst, Knabberzeug)
Carbamid (927b)	zuckerfreie Kaugummi, süßt und verbessert die Kaeigenschaften
Schutzgase (938 – 949)	Edelgase, Lachgas, Butan, Propan ...in Verpackungen (gg. Oxidationen)
Stärke, modifiziert (14XX)	chemisch veränderte Stärke