

Emulgatoren ab E 431 bis E 495

Emulgatoren ermöglichen das Mischen von zwei nicht mischbaren Stoffen, wie z.B. Fett und Wasser und stabilisieren die dabei entstehende Emulsion. Diese Hilfsstoffe werden häufig auch als Tenside bezeichnet.

E431	Polyoxyethylen-(40)-stearat	Herstellung:	synthetisch
		Verwendung:	Emulgator, Stabilisator, Lösungsmittel, Wein
		Bemerkung:	allergische Reaktionen möglich, kann Migräne auslösen
E432	Polyoxyethylen-sorbitan-monolaurat (Polysorbat 20)	Herstellung:	synthetisch
		Verwendung:	Kaffeeweißmacher in Automaten, Konfitüre, Diätlebensmittel, Süßwaren, Speiseeis
		Bemerkung:	steht im Verdacht den Stoffwechsel zu beeinflussen
E433	Polyoxyethylen-sorbitan-monooleat (Polysorbat 80)	Herstellung:	synthetisch
		Verwendung:	Desserts, Süßwaren, Kaugummi, feine Backwaren, Milch- und Sahneimitate auf pflanzlicher Basis, Diätlebensmittel
		Bemerkung:	steht im Verdacht den Stoffwechsel zu beeinflussen
E434	Polyoxyethylen-sorbitan-monopalmitat (Polysorbat 40)	Herstellung:	synthetisch
		Verwendung:	feine Backwaren, Desserts, Zuckerwaren, Diätlebensmittel
		Bemerkung:	steht im Verdacht den Stoffwechsel zu beeinflussen
E435	Polyoxyethylen-sorbitan-monostearat (Polysorbat 60)	Herstellung:	synthetisch
		Verwendung:	Speiseeis, Desserts, Zuckerwaren, Kaugummi
		Bemerkung:	steht im Verdacht den Stoffwechsel zu beeinflussen
E436	Polyoxyethylen-sorbitan-tristearat (Polysorbat 65)	Herstellung:	synthetisch
		Verwendung:	feine Backwaren, Speiseeis, Desserts, Süßwaren, Kaugummi, Sahneimitate auf pflanzlicher Basis, Diätlebensmittel, emulgierte Saucen, Suppen
		Bemerkung:	steht im Verdacht den Stoffwechsel zu beeinflussen
E440a	Pektin	Herstellung:	aus der Schale von Äpfeln oder Zitrusfrüchten
		Verwendung:	Marmeladen, Tortenguss, Stabilisator für Speiseeis
		Bemerkung:	verdauungsfördernd, in hohen Dosen Durchfall möglich
E440b	Amidiertes Pektin	Herstellung:	aus der Schale von Äpfeln oder Zitrusfrüchten
		Verwendung:	Verdickungsmittel, Konfitüren, Gelierzucker, Desserts
		Bemerkung:	verdauungsfördernd

E442	Ammoniumphosphatide	Herstellung:	synthetisch
		Verwendung:	Schokolade, Kakao
		Bemerkung:	keine Nebenwirkungen bekannt
E444	Saccharoseacetatisobutytrat	Herstellung:	synthetisch
		Verwendung:	nicht alkoholische Getränke werden stabilisiert, dadurch wird ein höherer Fruchtgehalt vorgetäuscht
		Bemerkung:	im Tierversuch (Hund) reversible Leber- und Gallenschäden
E445	Glycerinester aus Wurzelharz	Herstellung:	synthetisch
		Verwendung:	werden eingesetzt um Aussehen und Farbe nicht alkoholischer Getränke zu stabilisieren
		Bemerkung:	keine Nebenwirkungen bekannt
E450	Diphosphate	Herstellung:	synthetisch
		Verwendung:	Eiprodukte, gefrorene Fischprodukte, Kondensmilch, Schmelzkäse, Backwaren, Würste, Glace, auch Anwendung im Bereich der Düngermittel, Korrosionsschutzmittel und in der Papierherstellung
		Bemerkung:	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen
E451	Triphosphate	Herstellung:	synthetisch
		Verwendung:	nicht alkoholische Getränke, sterilisierte Milch und ultrahoherhitzte Milch, Milchpulver, Magermilchpulver, rieselfähige Lebensmittel, Desserts, Backmittel, Fleischprodukte
		Bemerkung:	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen, findet man in vielen Produkten
E452	Polyphosphate	Herstellung:	synthetisch
		Verwendung:	Desserts, Backmittel, Backpulver, Fleischprodukte, Saucen, Speiseeis
		Bemerkung:	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen
E460	Cellulose, Pulvercellulose (Mikrokristalline)	Herstellung:	aus Holz oder Baumwollabfällen
		Verwendung:	erhöht die Schmelzbeständigkeit im Speiseeis, Füllstoff in Tabletten, Kaugummi, Verdickungsmittel
		Bemerkung:	unbedenklich
E461	Methylcellulose	Herstellung:	synthetisch aus Zellulose
		Verwendung:	Brot, Milchprodukte, Speiseeis, Kartoffelwaffeln
		Bemerkung:	unbedenklich
E463	Hydroxypropylcellulose	Herstellung:	synthetisch aus Zellulose
		Verwendung:	Verdickungsmittel, Fertiggerichte, Brot, Backwaren
		Bemerkung:	unbedenklich

E464	Hydroxypropyl-methyl-cellulose	Herstellung: synthetisch aus Zellulose Verwendung: Bindemittel, Filmbildner, Verdickungsmittel, Fertiggerichte, Brot, Backwaren Bemerkung: unbedenklich
E465	Ethylmethylcellulose	Herstellung: synthetisch aus Zellulose Verwendung: Verdickungsmittel, wird mit Laugen aus Cellulose gewonnen Bemerkung: unbedenklich
E466	Carboxymethylcellulose	Herstellung: synthetisch aus Zellulose Verwendung: Verdickungsmittel mit Chloressigsäure behandelt, Schmelzkäse, Tomatensauce, Tablettensprengmittel Bemerkung: allergische Reaktionen möglich, abführende Wirkung möglich
E469	Enzymatisch hydrolysierte Carboxymethylcellulose	Herstellung: synthetisch Verwendung: Verdickungsmittel, Emulgator, Tablettensprengmittel Bemerkung: unbedenklich
E470a	Natrium-, Kalium- und Calciumsalze von Speisefettsäuren	Herstellung: synthetisch Verwendung: natürliche Schaummittel und Emulgatoren, Trennmittel, Margarine-, Pudding- und Zwiebackherstellung Bemerkung: unbedenklich
E470b	Magnesiumsalze von Speisefettsäuren	Herstellung: synthetisch Verwendung: natürliche Emulgatoren und Schaummittel Bemerkung: unbedenklich
E471	Monoglyceride und Diglyceride von Speisefettsäuren	Herstellung: natürlich aus Fetten Verwendung: Mehlbehandlungsmittel, Margarine, Puddings Bemerkung: unbedenklich
E472a	Essigsäureester von Monoglyceriden und Diglyceriden von Speisefettsäuren	Herstellung: natürlich oder synthetisch Verwendung: Kuchenmischungen, für alle Lebensmittel - Dosierung nach Bedarf Bemerkung: unbedenklich
E472b	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, verestert mit Milchsäure (Milchsäureester)	Herstellung: natürlich oder synthetisch Verwendung: Mehlbehandlungsmittel, künstliche Emulgatoren Bemerkung: unbedenklich
E472c	Monoglyceride von Speisefettsäuren, verestert mit Citronensäure (Citronensäureester)	Herstellung: natürlich oder synthetisch Verwendung: künstliche Emulgatoren, Mehlbehandlungsmittel Bemerkung: unbedenklich
E472d	Monoglyceride und Diglyceride von Speisefettsäuren, verestert mit Weinsäure (Weinsäureester)	Herstellung: natürlich oder synthetisch Verwendung: Cremespeisen, Mehlbehandlungsmittel Bemerkung: unbedenklich
E472e	Monoglyceride und Diglyceride von Speisefettsäuren, verestert mit Acetylweinsäure	Herstellung: natürlich oder synthetisch Verwendung: Backwaren, Schokoheißgetränke Bemerkung: unbedenklich

E472f	Monoglyceride und Diglyceride von Speisefettsäuren, verestert mit Essigsäure und Weinsäure (Essig-, Weinsäureester)	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	natürlich oder synthetisch Mehlbehandlungsmittel, Knabberprodukte, Margarine unbedenklich
E473	Zuckerester von Speisefettsäuren	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	synthetisch aus Zucker und Fettsäure, kann tierischen Ursprungs sein, aber auch gentechnisch hergestellt künstlicher Emulgator, Mehlbehandlungsmittel es können geringe Mengen von Lösungsmittelresten enthalten sein
E474	Zuckerglyceride	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	synthetisch aus Zucker und Fettsäure Backwaren, Feingebäck, fertige Käsekuchen, Kuchenmischungen, fertige Puddings unbedenklich
E475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	synthetisch Feingebäck, Käsekuchen, Kuchenmischungen, Puddings unbedenklich
E476	Polyglycerin-Polyricinoleat	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	synthetisch, kann aber auch gentechnisch hergestellt sein fettarme Aufstriche, Salatsaucen, Süßwaren auf Kakaobasis, Schokolade bei Tierversuchen wurden bei hoher Dosis Nierenschäden und Lebervergrößerungen festgestellt,
E477	Propylenglycolester von Speisefettsäuren	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	synthetisch Backwaren, Kuchenmischungen kann gentechnisch hergestellt sein
E479	Thermooxidiertes Sojaöl mit Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	synthetisch, kann tierischen Ursprungs sein, aber auch gentechnisch hergestellt Fetten unbedenklich
E481	Natriumstearoyl-2-lactylat	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	synthetisch Mehlbehandlungsmittel unbedenklich
E482	Calciumstearoyl-2-lactylat, Calciumstearoyllactylat, CSL	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	synthetisch Mehlbehandlungsmittel unbedenklich
E483	Stearoyltartrat	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	synthetisch Mehlbehandlungsmittel, Backwaren, Desserts unbedenklich
E491	Sorbitanmonostearat	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	synthetisch Desserts, Zuckerwaren, Kaffeeweißmacher in Automaten, Schokolade, wird sehr häufig in Salben eingesetzt im Tierversuch Durchfall

E492	Sorbitantristearat	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	synthetisch aus Sorbit (E420) und Stearinsäure Backwaren, Füllungen, Salben im Tierversuch Durchfall
E493	Sorbitanmonolaureat	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	synthetisch aus Sorbit (E420) und Stearinsäure Backwaren, Schokolade, Zuckerwaren, Weißmacher in Automatenkaffe, Füllungen im Tierversuch Durchfall
E494	Sorbitanmonooleat	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	synthetisch aus Sorbit (E420) und Stearinsäure Backwaren, Füllungen, Schokolade, Zuckerwaren im Tierversuch Durchfall
E495	Sorbitanmonopalmitat	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	synthetisch aus Sorbit (E420) und Stearinsäure Backwaren und Füllungen im Tierversuch Durchfall

Alle Angaben erfolgen trotz sorgfältigster Bearbeitung ohne Gewähr und eine Haftung des Autors oder des Lebensmittel-Cluster OÖ für die Aktualität, Richtigkeit und Vollständigkeit der zur Verfügung gestellten Informationen ist ausgeschlossen.