

## Farbstoffe ab E 100 bis E 180

Lebensmittelfarbstoffe dienen dazu, um Lebensmittel besser aussehen zu lassen, oder um Farbverluste, die bei der Bearbeitung der Lebensmittel entstanden sind, auszugleichen. Unter Umständen wirkt das Lebensmittel dadurch auch qualitativ höherwertig.

Die Unterteilung der Farbstoffe erfolgt in anorganische und organische Farbstoffe. Nur wenige Farbstoffe sind pflanzlichen Ursprungs. Üblicherweise wird mit Nachbildungen von, in der Natur vorkommenden Substanzen oder gänzlich synthetischen Verbindungen gearbeitet.

E 100	Kurkumin	Herstellung: Verwendung: Farbe: Bemerkung:	Extrakt der Gelbwurzel oder synthetisch Currypulver, Margarine orange-gelb unbedenklich
E 101 a	Riboflavin, Vitamin B2	Herstellung: Verwendung: Farbe: Bemerkung:	Bierhefe oder synthetisch Cremespeise, Mayonnaise, Suppe, Pudding gelb, gelb-orange unbedenklich
E 101 b	Riboflavin-5- phosphat	Herstellung: Verwendung: Farbe: Bemerkung:	aus Riboflavin oder synthetisch Mayonnaise, Teigwaren, Suppen gelb unbedenklich
E 102	Tartrazin	Herstellung: Verwendung: Farbe: Bemerkung:	synthetisch Brausepulver, Fruchtesenzen, Aromalikör zitronengelb allergische Reaktionen möglich, für Asthmatiker und bei Aspirinunverträglichkeit
E 104	Chinolingelb	Herstellung: Verwendung: Farbe: Bemerkung:	synthetisch Puddingpulver, Räucherfisch, Ostereierfarbe gelb allergische Reaktionen möglich
E 110	Gelborange S	Herstellung: Verwendung: Farbe: Bemerkung:	synthetisch Marillenmarmelade, Fertigsuppen, fertige Käsesauce, Marzipan gelborange allergische Reaktionen möglich, bei Aspirinunverträglichkeit
E 120	Echtes Karmin	Herstellung: Verwendung: Farbe: Bemerkung:	aus der Scharlachschildlaus Käse, alkoholische Getränke, Marmelade rot allergische Reaktionen möglich

E 122	Azorubin, Carmoisin	Herstellung: Verwendung: Farbe: Bemerkung:	synthetisch Fertigprodukte, Pudding, Süßwaren rot allergische Reaktionen möglich
E123	Amaranth	Herstellung: Verwendung: Farbe: Bemerkung:	synthetisch Liköre, Färbung von Aperitifweinen, Spirituosen, Fischrogen rot allergische Reaktionen möglich, bei Aspirinunverträglichkeit
E124	Cochenillerot A, Ponceau 4R	Herstellung: Verwendung: Farbe: Bemerkung:	synthetisch Brausen, Fruchtgelees, Lachsersatz, Süßwaren, Getränke, Käseüberzüge rot allergische Reaktionen möglich, bei Aspirinunverträglichkeit
E127	Erythrosin	Herstellung: Verwendung: Farbe: Bemerkung:	synthetisch Cocktailkirschen, Konservenfrüchte, Kunstspeiseeis rosa allergische Reaktionen möglich
E128	Rot 2G	Herstellung: Verwendung: Farbe: Bemerkung:	synthetisch Färbung von Hackfleisch mit pflanzlichen Zusätzen rot allergische Reaktionen möglich
E129	Allurarot AC	Herstellung: Verwendung: Farbe: Bemerkung:	synthetisch bitter Soda, bitter Vino, Speiseeis, Süßwaren rot allergische Reaktionen möglich
E131	Patentblau V	Herstellung: Verwendung: Farbe: Bemerkung:	synthetisch Glasuren, Getränke, Ostereier, Süßwaren blau unbedenklich
E132	Indigotin	Herstellung: Verwendung: Farbe: Bemerkung:	synthetisch Glasuren, Getränke, Liköre, Süßwaren blau unbedenklich (evt. Probleme mit Nitrit)

E133	Brillantblau FCF	Herstellung:	synthetisch
		Verwendung:	Zuckerwaren, Getränke
		Farbe:	blau
		Bemerkung:	im Tierversuch wurden in hohen Konzentrationen Ablagerungen in Nieren und Lymphgefäßen festgestellt
E140	Chlorophyll	Herstellung:	aus Brennnesseln, Gras, Luzerne, Algen
		Verwendung:	Dessertspeisen, Kaugummi, Kunstspeiseeis, Süßwaren
		Farbe:	grün
		Bemerkung:	unbedenklich
E141	Kupferkomplexe der Chlorophylle	Herstellung:	aus Chlorophyll
		Verwendung:	Dessertspeisen, Kaugummi, Kunstspeiseeis, Liköre, Süßwaren
		Farbe:	grün
		Bemerkung:	unbedenklich
E142	Brillantsäure Grün	Herstellung:	synthetisch
		Verwendung:	Süßwaren
		Farbe:	grün
		Bemerkung:	unbedenklich
E150a	Zuckerkulör (Caramel)	Herstellung:	durch Erhitzen von Zuckerlösung unter Zugabe von Natriumcarbonat
		Verwendung:	Backwaren, Brot, Essig, Desserts, Getränke, Pudding, Saucen, Spirituosen, Fertiggerichte
		Farbe:	braun-schwarz
		Bemerkung:	unbedenklich
E150b	Sulfitcouleur	Herstellung:	durch Erhitzen von Zuckerlösung unter Zugabe von Laugen und Sulfit
		Verwendung:	Essig, Spirituosen, Konfitüre
		Farbe:	braun
		Bemerkung:	unbedenklich
E150c	Ammoniakcouleur	Herstellung:	durch Erhitzen von Zuckerlösung unter Zugabe von Ammoniak
		Verwendung:	Suppen, Saucen, Getränke, Backwaren, Essig
		Farbe:	braun
		Bemerkung:	unbedenklich
E150d	Ammoniumsulfitcouleur	Herstellung:	durch Erhitzen von Zuckerlösung unter Zugabe von Ammoniumsulfit
		Verwendung:	Suppen, Saucen, Getränke, Backwaren
		Farbe:	braun
		Bemerkung:	unbedenklich

E151	Brillantschwarz BN	Herstellung:	synthetisch
		Verwendung:	Kaviar, Kaviarersatz, Fischrogen, Lakritze, Saucen, Süßwaren
		Farbe:	schwarz
		Bemerkung:	allergische Reaktion möglich
E153	Pflanzkohle, Kohlenschwarz	Herstellung:	durch Verkohlung organischer Substanzen
		Verwendung:	Wachsüberzüge - Käse
		Farbe:	schwarz
		Bemerkung:	unbedenklich
E154	Braun FK	Herstellung:	synthetisch
		Verwendung:	englischer Räucherhering, allgemein für geräucherten Fisch zugelassen
		Farbe:	braun
		Bemerkung:	allergische Reaktion möglich
E155	Braun HT	Herstellung:	synthetisch
		Verwendung:	Gebäck, Dessertspeisen, Würzmittel
		Farbe:	rötlich-braun
		Bemerkung:	allergische Reaktionen möglich
E160a	Carotine, Beta-Carotin	Herstellung:	aus Pflanzenextrakten oder synthetisch
		Verwendung:	Butter, Käse, Marzipan, Legehennenfutter, Margarine, Suppen, Mayonnaise, Pudding, Süßwaren, Joghurt
		Farbe:	orange-gelb
		Bemerkung:	unbedenklich
E160b	Bixin, Annato, Carotinoid	Herstellung:	Extrakt der Samen des Annatostrauches oder synthetisch
		Verwendung:	Bonbons, Käse, Margarine
		Farbe:	orange
		Bemerkung:	unbedenklich
E160c	Paprika-Oleoresine, Capsanthin	Herstellung:	aus Paprikaschoten
		Verwendung:	Konfitüre, Marmelade, Schmelzkäse
		Farbe:	orange-rot
		Bemerkung:	unbedenklich
E160d	Lycopin	Herstellung:	aus Tomaten oder synthetisch
		Verwendung:	Dessertspeisen, Nahrungsergänzungsmittel, Würzmittel
		Farbe:	rot
		Bemerkung:	unbedenklich

E160e	Beta-Apo-8-Carotinal	Herstellung: Verwendung:  Farbe: Bemerkung:	aus Gras, Orangen, Leber oder synthetisch Dessertspeisen, Saucen, Getränke, Süßwaren, Würzmittel, Nahrungsergänzungsmittel orange unbedenklich
E160f	Beta-Apo-8-Carotin-Ester	Herstellung: Verwendung:  Farbe: Bemerkung:	synthetisch Dessertspeisen, Nahrungsergänzungsmittel, Würzmittel orange-rot unbedenklich
E161b	Lutein	Herstellung: Verwendung:  Farbe: Bemerkung:	aus Palmöl, Tagetes oder synthetisch Zuckerwaren gelb unbedenklich
E161g	Canthaxanthin	Herstellung: Verwendung:  Farbe: Bemerkung:	synthetisch nur für Straßburger Würstchen zugelassen orange-rot Verdacht auf Leberschäden, in hohen Konzentrationen Auswirkungen auf die Augennetzhaut
E162	Betanin	Herstellung: Verwendung:  Farbe: Bemerkung:	aus der roten Rübe Fruchtgelees, Joghurt, Kaugummi, Kunstspeiseeis, Saucen rot unbedenklich
E163	Anthocyane	Herstellung: Verwendung:  Farbe: Bemerkung:	aus Schalen roter Weintrauben, roten Beeren, Rotkohl Getränke, Kunstspeiseeis, Obstkonserven, Süßwaren rosa unbedenklich
E170	Calciumcarbonat	Herstellung: Verwendung:  Farbe: Bemerkung:	aus Kalk, Kreide Dragees, Lebensmittel-Verzierungen weiß-grau unbedenklich
E171	Tidandioxid	Herstellung: Verwendung:  Farbe: Bemerkung:	aus Mineralien Überzüge von Süßwarendragees weiß unbedenklich
E172	Eisenoxide, Eisenhydroxide	Herstellung: Verwendung:  Farbe: Bemerkung:	aus Mineralien Dragees, Süßwaren gelb-rot unbedenklich

E173	Aluminium	Herstellung:	aus Mineralien
		Verwendung:	äußere Flächen von Dragees und Süßwaren
		Farbe:	silbergrau
		Bemerkung:	steht im Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit
E174	Silber	Herstellung:	aus Mineralien
		Verwendung:	metallischer Überzug von Dragees, Liköre, Süßwaren, zum Entkeimen von Trinkwasser
		Farbe:	silber
		Bemerkung:	Ablagerungen im Gewebe möglich
E175	Gold	Herstellung:	aus Mineralien
		Verwendung:	äußere Flächen von Dragees und Süßwaren
		Farbe:	gold
		Bemerkung:	allergische Reaktionen möglich
E180	Rubinpigment, Litolrubin BK	Herstellung:	synthetisch
		Verwendung:	Wachsüberzüge - Käse
		Farbe:	rot
		Bemerkung:	allergische Reaktionen möglich

*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.*