

Geschmacksverstärker ab E 620 bis E 640 und E 900 bis E 938

Geschmacksverstärker sind Lebensmittelzusatzstoffe die den Geschmack eines Lebensmittels verstärken, bestimmte Geschmacksrichtungen besonders hervorheben und die durch die Zubereitung verlorenen Geschmackskomponenten ausgleichen.

Sie sind überwiegend aus organischen Substanzen, und haben keinen ausgeprägten Eigengeschmack.

E620	Glutaminsäure, Glutamat	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	durch bakterielle Fermentation Fleisch- und Fischerzeugnisse, Suppen, Saucen, Getränke, Snacks, Süßwaren, Fertiggerichte, Brühwürfel, Streuwürze, Knabberartikel, vor allem in chinesischen Gerichten Auslösung des Chinarestaurantsyndroms (Schläfendruck, Kopfschmerzen), allergische Reaktionen möglich
E621	Natriumglutamat, Mononatriumglutamat	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	durch bakterielle Fermentation vor allem in chinesischen Gerichten Auslösung des Chinarestaurantsyndroms (Schläfendruck, Kopfschmerzen), allergische Reaktionen möglich
E622	Kaliumglutamat, Monokaliumglutamat	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	durch bakterielle Fermentation Fleisch- und Fischerzeugnisse, Fertiggerichte, Suppen, Saucen, Getränke, Süßwaren, Snacks, als Kochsalzersatz bei natriumarmer Ernährung Auslösung des Chinarestaurantsyndroms (Schläfendruck, Kopfschmerzen), allergische Reaktionen möglich
E623	Calciumglutamat, Calciumdiglutamat	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	durch bakterielle Fermentation Brühwürfel, Fleischerzeugnisse, Fertiggerichte, Suppen, Saucen, Süßwaren, Dessertspeisen Auslösung des Chinarestaurantsyndroms (Schläfendruck, Kopfschmerzen), allergische Reaktionen möglich
E624	Ammoniumglutamat, Monoammoniumglutamat	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	durch bakterielle Fermentation Fertiggerichte (Fleisch, Fisch, Gemüse), Tiefkühlprodukten, Konserven Auslösung des Chinarestaurantsyndroms (Schläfendruck, Kopfschmerzen), allergische Reaktionen möglich
E625	Magnesiumglutamat, Magnesiumdiglutamat	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	durch bakterielle Fermentation vor allem in chinesischen Gerichten Auslösung des Chinarestaurantsyndroms (Schläfendruck, Kopfschmerzen), allergische Reaktionen möglich, künstlicher Geschmacksverstärker

E626	Guanylsäure, Guanosinmonophosphat, Guanylat	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	synthetisch Fertiggerichte, Würzmittel, Tomatensuppe, Saucen, Streuwürzen wird vom Menschen in unerwünschte Harnsäure umgewandelt, sollte von Gichtkranken gemieden werden, wirken nur zusammen mit Salz - daher sind viele Fertiggerichte so salzhaltig
E627	Natriumguanylat, Dinatriumguanylat	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	Synthetisch Fertiggerichte, Tiefkühlprodukte, Tomatenprodukte, Fleischerzeugnisse wird vom Menschen in unerwünschte Harnsäure umgewandelt, sollte von Gichtkranken gemieden werden, runden geschmacklich die vorwiegend salzigen Lebensmittel ab
E628	Kaliumguanylat, Dikaliumguanylat	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	synthetisch Fertiggerichte, Kochsalzersatz, Würzmittel, Suppen, Saucen, Tiefkühlprodukte, Tomatenprodukte, Fleischerzeugnisse wird vom Menschen in unerwünschte Harnsäure umgewandelt, sollte von Gichtkranken gemieden werden
E629	Calciumguanylat	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	synthetisch Fertiggerichte, Saucen, Suppen, Fleischerzeugnisse wird vom Menschen in unerwünschte Harnsäure umgewandelt, sollte von Gichtkranken gemieden werden
E630	Inosinsäure, Inosinat	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	synthetisch Suppen, Saucen, Streuwürzen, Fertiggerichte, Tiefkühlprodukte wird vom Menschen in unerwünschte Harnsäure umgewandelt, sollten von Gichtkranken gemieden werden, ein sehr starker Geschmacksverstärker
E631	Natriuminosinat, Dinatriuminosinat	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	synthetisch Fertiggerichte wird vom Menschen in unerwünschte Harnsäure umgewandelt, sollten von Gichtkranken gemieden werden, wirkt appetitanregend
E632	Kaliuminosinat, Dikaliuminosinat	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	synthetisch Würzmittel, Suppen, Saucen, Fertiggerichte, Tiefkühlprodukte, Tomatenprodukte wird vom Menschen in unerwünschte Harnsäure umgewandelt, sollte von Gichtkranken gemieden werden, wirkt appetitanregend

E633	Calciuminosinat	Herstellung:	synthetisch
		Verwendung:	Würzmittel, Suppen, Saucen, Fertiggerichte, Tiefkühlprodukte, Tomatenprodukte, Fleischerzeugnisse
		Bemerkung:	wird vom Menschen in unerwünschte Harnsäure umgewandelt, sollte von Gichtkranken gemieden werden
E634	Calcium-5-ribonucleotid	Herstellung:	synthetisch
		Verwendung:	vor allem Würzmittel
		Bemerkung:	wird vom Menschen in unerwünschte Harnsäure umgewandelt, sollte von Gichtkranken gemieden werden
E635	Natrium-5-ribonucleotid, Dinatrium-5-ribonucleotid	Herstellung:	synthetisch
		Verwendung:	vor allem Würzmittel
		Bemerkung:	wird vom Menschen in unerwünschte Harnsäure umgewandelt, sollte von Gichtkranken gemieden werden
E637	Ethylmaltol	Herstellung:	synthetisch
		Verwendung:	Süßspeisen, Getränke
		Bemerkung:	mögliches Risiko für Thalassmie-Patienten
E640	Glycin und dessen Natriumsalze	Herstellung:	synthetisch
		Verwendung:	wird häufig eingesetzt, um den bitteren Beigeschmack von Saccharin und anderen Süßstoffen zu überdecken
		Bemerkung:	unbedenklich
E900	Dimethylpolysiloxan, Silikonöl	Herstellung:	synthetisch
		Verwendung:	künstliches Schaumverhütungsmittel, verhindert Aufschäumungen - z.B. bei der Herstellung von Konfitüre, Frittierfetten und Pökellaken
		Bemerkung:	keine abschließenden Bewertungen möglich, die Haltbarkeit der Lebensmittel wird verlängert
E901	Bienenwachs weiss und gelb	Herstellung:	natürlich
		Verwendung:	Salbengrundlage, Dragee-Glanzmittel, Trennmittel, Backwaren
		Bemerkung:	unbedenklich
E902	Candelillawachs	Herstellung:	natürlich, wird aus der brasilianische Wachspalme gewonnen
		Verwendung:	Oberflächenbehandlung für Zitrusfrüchte, Äpfel, Melonen, Birnen, Süßwaren, Schokolade, Knabbererzeugnisse, Backwaren, Kaffeebohnen, Nüsse, Kaumasse für Kaugummi
		Bemerkung:	unbedenklich

E903	Carnaubawachs	Herstellung:	natürlich, wird aus den Blättern der Fächerpalme Copernicia prunifera gewonnen
		Verwendung:	Trennmittel, Poliermittel für Dragees,
		Bemerkung:	unbedenklich
E904	Schellack	Herstellung:	natürlich
		Verwendung:	Oberflächenbehandlung von Äpfeln, Ananas, Birnen, Melonen, Pfirsiche, Zitrusfrüchte, Süßwaren, Schokolade, Backwaren, Kaffeebohnen
		Bemerkung:	unbedenklich
E905	Mikrokristallisiertes Wachs, Paraffin, Paraffinöl	Herstellung:	wird mit Hilfe chemischer und physikalischer Verfahren aus den Rückständen der Erdöldestillation bzw. aus Torf, Schiefer, Braunkohle sowie Asphaltgestein gewonnen
		Verwendung:	Oberflächenbehandlungsmittel, Salben
		Bemerkung:	mögliche Nebenwirkungen sind keine bekannt, eine toxikologische Wirkung ist nicht hundertprozentig auszuschließen
E912	Montansäureester	Herstellung:	natürlich aus Braunkohle
		Verwendung:	Überzugsmittel, zur Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten
		Bemerkung:	keine abschließenden Bewertungen möglich
E914	Polyethylenwachsoxidate	Herstellung:	synthetisch
		Verwendung:	zur Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten
		Bemerkung:	unbedenklich, die behandelten Produkte müssen als gewachst gekennzeichnet werden
E920	L-Cystein	Herstellung:	aus Schweineborsten oder Menschenhaaren
		Verwendung:	Mehlbehandlungsmittel, in der Medizin in der Lebertherapie und bei Schwermetallvergiftungen
		Bemerkung:	kann gentechnisch hergestellt sein, durch L-Cystein kann die Form und Größe von Backwaren vorbestimmt werden und verstärkt das Aroma
E927b	Carbamid, Harnstoff, Urea, Kohlensäurediamid	Herstellung:	natürlich
		Verwendung:	Stabilisator - Lösungsmittel, Kaugummi ohne Zuckerzusatz, Bestandteil von Cremes und Salben als Lösungsvermittler
		Bemerkung:	unbedenklich
E938	Argon	Herstellung:	natürlich vorkommendes Edelgas
		Verwendung:	natürliches Treibgas und Schutzgas, z.B. in Sahnedosen
		Bemerkung:	unbedenklich

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.