

Konservierungsstoffe ab E 200 bis E 300

Konservierungsstoffe sind Stoffe, die das Wachstum von Bakterien und Schimmelpilzen hemmen und die Haltbarkeit von Lebensmitteln verlängern.

Sie müssen durch Gattungsbezeichnung, Namen und die E-Nummer deklariert werden.

E200	Sorbinsäure	Herstellung:	synthetisch
		Verwendung:	Feinkostprodukte, Halbfettmargarine, Dauerwurst, Fischerzeugnisse, Marmelade, Mayonnaise, Wein, Saucen, Sauergemüse, Schnittbrot
		Bemerkung:	unbedenklich, nur wenige Menschen reagieren allergisch
E202	Kaliumsorbit	Herstellung:	synthetisch
		Verwendung:	für Margarine, Mayonnaise, Marmelade, Wein, beeinträchtigen den Eigengeschmack, z.B. von Brot, Joghurt, Salatsaucen
		Bemerkung:	unbedenklich
E203	Calciumsorbit	Herstellung:	synthetisch
		Verwendung:	für Margarine, Mayonnaise, Marmelade, Wein, beeinträchtigen den Eigengeschmack, z.B. von Brot, Joghurt, Salatsaucen
		Bemerkung:	unbedenklich
E210	Benzoessäure	Herstellung:	synthetisch
		Verwendung:	Fischerzeugnisse, Saucen, gesäuerte Gemüse, Obst- und Gemüsekonserven, marinierte Fische, Mayonnaise, Salate
		Bemerkung:	allergische Reaktionen möglich
E211	Natriumbenzoat	Herstellung:	synthetisch
		Verwendung:	Obst- und Gemüsekonserven, marinierte Fische, Salate, Margarine, Orangensaft, Sojasauce
		Bemerkung:	allergische Reaktionen möglich, besonders bei Personen mit Heuschnupfen, Asthma oder Hautallergien
E212	Kaliumbenzoat	Herstellung:	synthetisch
		Verwendung:	Fruchtsäfte, für Obst- und Gemüsekonserven, marinierte Fische, Salate
		Bemerkung:	allergische Reaktionen möglich
E213	Calciumbenzoat	Herstellung:	synthetisch
		Verwendung:	Fruchtsäfte und Fruchtmark, Obst- und Gemüsekonserven, marinierte Fische, Salate
		Bemerkung:	allergische Reaktionen möglich, insbesondere bei Menschen mit Asthma, Heuschnupfen oder Hautallergien

E214	pHB-Ester und Benzoate	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	synthetisch aus Benzoesäure Fischprodukte (marinierte Fische), Feinkostsalate, Süßwaren allergische Reaktionen möglich
E215	pHB-Ester-Natriumethyl-Verbindung	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	synthetisch aus Benzoesäure Fruchtsäfte, Trockenfrüchte, Marinaden, marinierte Fische allergische Reaktionen möglich, wirken gefäßerweiternd
E216	pHB-n-Propylester	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	synthetisch aus Benzoesäure Salatsaucen, Trockenfrüchte, marinierte Fische allergische Reaktionen möglich, wirken gefäßerweiternd
E217	pHB-n-Propylester-Natriumpropylverbindung	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	synthetisch aus Benzoesäure Würzmittel, Fruchtsäfte, marinierte Fische allergische Reaktionen möglich, kann Hautreizungen auslösen, wirken gefäßerweiternd
E218	pHB-Methylester	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	synthetisch aus Benzoesäure Snacks, Fruchtsäfte, Trockenfrüchte, marinierte Fische allergische Reaktionen möglich, wirken gefäßerweiternd
E219	pHB-Natriummetylester	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	synthetisch aus Benzoesäure Fertigsalate, Fruchtsäfte, Trockenfrüchte, marinierte Fische allergische Reaktionen möglich, Kreuzallergien gegenüber Sulfonamiden sind vereinzelt möglich, wirken beim Menschen gefäßerweiternd, in hohen Dosen führen sie bei Ratten zur Verlangsamung des Wachstums
E220	Schwefeldioxid, Sulfit-Verbindungen	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	synthetisch Kren- und Gemüsekonserven, Trockenfrüchte, Obstkonserven, Kartoffelerzeugnisse, Wein Asthma, Kopfschmerzen, Übelkeit, Reizungen des Magen-Darm-Traktes, anaphylaktische Schocks bekannt

E221	Natriumsulfit	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	synthetisch Trockenfrüchte, Kartoffelgerichte, Fruchtsäfte, Marmelade, Knabbererzeugnisse, bleicht Lebensmittel wie Kren und Zucker, Verwendung vor allem im Wein zerstört B-Vitamine und Folsäure, bei Asthmatikern können Anfälle hervorgerufen werden, außerdem kann E221 zu Kopfschmerzen, Migräne und Übelkeit führen
E222	Natriumhydrogensulfit	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	synthetisch Trockenfrüchte, Kartoffelgerichte, Fruchtsäfte, Marmelade, Knabbererzeugnisse, bleicht Lebensmittel wie Kren und Zucker, Verwendung vor allem im Wein bei empfindlichen Personen können schon kleine Mengen zu Übelkeit, Durchfall, Völlegefühl und Kopfschmerzen führen, reizt den Magen-Darmkanal, besonders bei Menschen mit geringer oder erhöhter Magensaftproduktion
E223	Natriumdisulfit, Natriummetabisulfit	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	synthetisch Trockenfrüchte, Kartoffelgerichte, Fruchtsäfte, Marmelade, Knabbererzeugnisse, bleicht Lebensmittel wie Kren und Zucker, Verwendung vor allem im Wein Kopfschmerzen, Übelkeit, Asthma, Reizungen des Magens, anaphylaktische Schocks bekannt
E224	Kaliumdisulfit, Kaliummetabisulfit	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	synthetisch Kren- und Gemüsekonserven, Trockenfrüchte, Obstkonserven, Kartoffelerzeugnisse, Wein Asthma, Kopfschmerzen, Übelkeit, Reizungen des Magen-Darm-Traktes, anaphylaktische Schocks bekannt
E226	Calciumsulfit	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	synthetisch Kren- und Gemüsekonserven, Trockenfrüchte, Obstkonserven, Kartoffelerzeugnisse, Wein Asthma, Kopfschmerzen, Übelkeit, Reizungen des Magen-Darm-Traktes, anaphylaktische Schocks bekannt

E227	Calciumhydrogensulfid	Herstellung: synthetisch Verwendung: Wein, Kartoffelerzeugnisse, Kren- und Gemüsekonserven, Trockenobst, Wein, kandierte Früchte Bemerkung: zerstört B-Vitamine und Folsäure, Magenreizungen sind möglich
E228	Kaliumhydrogensulfid	Herstellung: synthetisch Verwendung: Kren- und Gemüsekonserven, kandierte Früchte, Kartoffelerzeugnisse, Wein, Trockenobst Bemerkung: Kopfschmerzen, Migräne, Magenreizungen und Übelkeit, zerstört B-Vitamine und Folsäure, bei Asthmatikern können Anfälle hervorgerufen werden
E230	Diphenyl, Biphenyl	Herstellung: synthetisch Verwendung: Behandlung der Schalen von Zitrusfrüchten oder auch für das Einwickelpapier (Schalen zum Verzehr nicht geeignet) Bemerkung: allergische Reaktionen möglich, ist eigentlich ein Pestizid
E231	Orthophenylphenol	Herstellung: synthetisch Verwendung: Behandlung der Schalen von Zitrusfrüchten oder auch für das Einwickelpapier (Schalen zum Verzehr nicht geeignet) Bemerkung: allergische Reaktionen möglich, ist eigentlich ein Pestizid
E232	Natriumorthophenylphenol	Herstellung: synthetisch Verwendung: Behandlung der Schalen von Zitrusfrüchten oder auch für das Einwickelpapier (Schalen zum Verzehr nicht geeignet) Bemerkung: allergische Reaktionen möglich, ist eigentlich ein Pestizid
E234	Nisin	Herstellung: mit Streptococcuslactis erzeugt Verwendung: Griespudding, Tapiokapudding, Käse, Schmelzkäse Bemerkung: allergische Reaktionen möglich oder auch Migräne, Antibiotikum: richtet sich nur gegen grampositive Bakterien
E235	Natamycin	Herstellung: mit Streptomycesstämmen Verwendung: Oberflächenbehandlung von Käse, gepökelten und getrocknetem Fleisch, Salami, Landjäger Bemerkung: große Mengen können eine Nierenreizung hervorrufen, Antibiotikum: daher allmähliche Resistenzentwicklung bei Krankheitskeimen zu erwarten
E239	Hexamethylentetramin	Herstellung: synthetisch Verwendung: Provolone-Käse Bemerkung: spaltet im Körper Formaldehyd ab, allergische Reaktionen möglich

E242	Dimethyldicarbonat	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	synthetisch Erfrischungsgetränke, Limonaden, Tee zersetzt sich zu Methylalkohol, Kohlendioxid und Methylcarbamat (ein Pestizid), darf im Endprodukt nicht mehr nachweisbar sein
E249	Kaliumnitrit	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	synthetisch Schinkenspeck, Schinken, Pökelsalz, Fischprodukte, Käse kann die Bildung von krebserregenden Nitrosaminen begünstigen, behindert den Sauerstofftransport im Blut, Kopfschmerzen, entsteht auch beim Warmhalten von Gemüse, schädlich für Kleinkinder
E250	Nitritpökelsalz, Natriumnitrit	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	synthetisch gepökelte Wurst- und Fleischerzeugnissen, Dosenfleisch, Gänseleberpastete, Entenleberpastete, Speck, Wurst, Schinken gesundheitslich sind Nitrite sehr problematisch, besonders wirken Nitrite gefäßerweiternd und blutdrucksenkend, in höheren Dosen können sie zu akuten Vergiftungserscheinungen führen, Pökelsalz kann im menschlichen Körper zu stark krebserregenden Nitrosaminen umgewandelt werden, Nitrosaminen kann man mit Vitamin C entgegen wirken
E251	Natriumnitrat	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	synthetisch Fleisch- und Wurstwaren, Hartkäse, Schnittkäse, Käseimitate auf Milchbasis, eingelegte Sprotten und Heringe wird im Körper zu Nitrit umgewandelt (siehe E249, E250), Bildung von krebserregenden Nitrosaminen, natürliches Vorkommen in Blattsalat, Spinat, schädlich für Kleinkinder
E252	Kaliumnitrat	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	synthetisch gepökeltes Fleisch, Wurst, Pökelsalz allergische Reaktionen möglich, Kopfschmerzen, Bauchschmerzen, Erbrechen und Schwindel sind möglich
E260	Essigsäure, Acetate	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	synthetisch oder natürliche Gärung Gemüse, Gewürzsaucen, Fertigsalate, Mixed Pickles, Speiseessig, Spezialbrot, Marinaden, hauptsächlich als Säuerungsmittel eingesetzt unbedenklich
E261	Kaliumacetat	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	synthetisch Obst und Gemüse in Dosen oder Gläsern, Spezialbrot unbedenklich, hauptsächlich als Säuerungsmittel eingesetzt

E262	Natriumdiacetat	Herstellung: synthetisch Verwendung: Gebäck, Brot Bemerkung: unbedenklich, hauptsächlich als Säuerungsmittel eingesetzt
E263	Calciumacetat	Herstellung: synthetisch Verwendung: Schnellgeliermittel, für eingelegtes Gemüse, hauptsächlich als Säuerungsmittel eingesetzt Bemerkung: unbedenklich
E270	Milchsäure	Herstellung: synthetisch Verwendung: Mayonnaisen, Dressings, Saucen, Marinaden, Sauerteig Bemerkung: unbedenklich
E280	Propionsäure	Herstellung: synthetisch Verwendung: abgepacktes und geschnittenes Brot, Roggenbrot Bemerkung: im Tierversuch: krebsähnliche Veränderungen des Vormagens bei der Ratte (beim Menschen nicht vorhanden)
E281	Natriumpropionat	Herstellung: synthetisch Verwendung: Zulassung in allen industriell hergestellten Backwaren, Kuchen, wird besonders bei schimmelfälligen Produkten eingesetzt Bemerkung: im Tierversuch: krebsähnliche Veränderungen des Vormagens bei der Ratte (beim Menschen nicht vorhanden)
E282	Calciumpropionat	Herstellung: synthetisch Verwendung: Schnittbrot, Gebäck Bemerkung: im Tierversuch: krebsähnliche Veränderungen des Vormagens bei der Ratte (beim Menschen nicht vorhanden)
E283	Kaliumpropionat	Herstellung: synthetisch Verwendung: abgepackte Feinbackwaren, Roggenbrot Bemerkung: im Tierversuch: krebsähnliche Veränderungen des Vormagens bei der Ratte (beim Menschen nicht vorhanden)
E284	Borsäure	Herstellung: synthetisch Verwendung: Kaviar, Borsäure wird auch in der Kosmetik verwendet Bemerkung: im Tierversuch: krebsähnliche Veränderungen des Vormagens bei der Ratte (beim Menschen nicht vorhanden)
E285	Natriumtetraborat-Borax	Herstellung: synthetisch Verwendung: Störrogen - Kaviar Bemerkung: in zu hoher Dosierung sind Nierenschäden möglich

E290	Kohlendioxid, Kohlensäure	Herstellung:	natürlich oder synthetisch
		Verwendung:	Backwaren, Käse, Aromakonservierungsstoff für Kaffee, Sprudelgetränke, Soda- und Mineralwasser
		Bemerkung:	unbedenklich
E296	Apfelsäure	Herstellung:	natürlich oder synthetisch
		Verwendung:	Backwaren, Konfitüren, Glace, Säfte, Fertigsaucen, Suppen, als Säuerungsmittel eingesetzt
		Bemerkung:	unbedenklich
E297	Fumarsäure	Herstellung:	synthetisch
		Verwendung:	Desserts, Kaugummi, Fruchtgetränke, Wein, Instantpulver für Getränke, als Säuerungsmittel eingesetzt
		Bemerkung:	unbedenklich
E 300	Ascorbinsäure	Herstellung:	synthetisch
		Verwendung:	Fruchtmarmeladen, Fruchtgetränke, Kartoffelerzeugnisse, stabilisiert im Schinken die rote Farbe
		Bemerkung:	in üblichen Mengen 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.