

Säuerungsmittel ab E 301 bis E 385

Um den Säuregrad eines Lebensmittels zu erhöhen, diesem einen sauren Geschmack zu verleihen oder um den Säuregehalt zu optimieren, benötigt man Säuerungsmittel. Diese haben meist auch konservierende Eigenschaften und nebenbei wird durch den Säurezusatz eine Absenkung des pH-Wertes erreicht.

E301	Natriumascorbat	Herstellung:	synthetisch
		Verwendung:	Wurstwaren
		Bemerkung:	in üblichen Mengen unbedenklich
E302	Calciumascorbat	Herstellung:	synthetisch
		Verwendung:	Fertiggerichte
		Bemerkung:	in üblichen Mengen unbedenklich
E304	Ascorbylpalmitat, Ascorbylstearat	Herstellung:	synthetisch
		Verwendung:	Hühnerbrühe in Würfeln, Wurstwaren, Mayonnaise
		Bemerkung:	unbedenklich
E306	Tocopherol, tocopherolhaltige Extrakte	Herstellung:	Extrakt aus Pflanzenölen
		Verwendung:	Dessertprodukte, Pflanzenöle, Vitaminzusatz, Sojaöl
		Bemerkung:	in üblichen Mengen unbedenklich
E307	Alpha-Tocopherol	Herstellung:	synthetisch
		Verwendung:	Wurstwaren, Pflanzenöle, Margarine, Fertigdessertprodukte
		Bemerkung:	unbedenklich
E308	Gamma-Tocopherol	Herstellung:	synthetisch
		Verwendung:	Wurstwaren, Pflanzenöle, Margarine, Fertigdessertprodukte
		Bemerkung:	unbedenklich
E309	Delta-Tocopherol	Herstellung:	synthetisch
		Verwendung:	Wurstwaren, Pflanzenöle, Margarine, Fertigdessertprodukte
		Bemerkung:	unbedenklich
E310	Propylgallat, Gallate - Gallussäureester	Herstellung:	synthetisch
		Verwendung:	Saucen, Suppen, Kartoffelprodukte, Kaugummi, Knabbererzeugnisse, Milchpulver in Kaffeeautomaten, Frühstücksflocken
		Bemerkung:	allergische Reaktionen möglich, bei Asthmatikern und aspirinempfindlichen Menschen

E311	Octylgallat	Herstellung:	synthetisch
		Verwendung:	Kaugummi, Kartoffelerzeugnisse, pflanzliche Fette, Öle, Snacks
		Bemerkung:	allergische Reaktionen möglich, bei Asthmatikern und aspirinempfindlichen Menschen
E312	Dodecylgallat	Herstellung:	synthetisch
		Verwendung:	Marzipan, Kaugummi
		Bemerkung:	allergische Reaktionen möglich, bei Asthmatikern und aspirinempfindlichen Menschen
E315	Isoascorbinsäure	Herstellung:	synthetisch
		Verwendung:	für haltbargemachte Fleisch- und Fischerzeugnisse
		Bemerkung:	unbedenklich, behindert die Aufnahme des natürlichen Vitamin C
E316	Natriumisoascorbat	Herstellung:	Synthetisch
		Verwendung:	für haltbargemachte Fleisch- und Fischerzeugnisse, Konfitüren, Fruchtgelees, Marmelade
		Bemerkung:	unbedenklich, behindert die Aufnahme des natürlichen Vitamin C
E320	Butylhydroxyanisol-BHA	Herstellung:	synthetisch
		Verwendung:	Chips, Kaugummi, Salzstangen, Suppen, Saucen, Konditoreierzeugnisse, Rinderbrühe in Würfeln, Walnüsse, Fruchtkuchen, Biskuits
		Bemerkung:	Erhöhung der Cholesteringehalte im Blut, allergische Reaktionen möglich, wird im Fettgewebe des Menschen gespeichert
E321	Butylhydroxytoluol-BHT	Herstellung:	synthetisch
		Verwendung:	Frittierfette, Kaugummi, Pflanzenöle, Kartoffelchips
		Bemerkung:	allergische Reaktionen möglich oder auch Migräne, bei empfindlichen Menschen kann es zu Hautrissen führen, wird im Fettgewebe des Menschen gespeichert, E321 kann die Krebsentstehung begünstigen
E322	Lecithin	Herstellung:	aus Samen von Leguminosen, Mais, Erdnuss, Ei
		Verwendung:	Kleingebäck, Konfekt, Joghurtschlagcreme, Dessertmischungen, Schokoladenkuchen, Softmargarine, Milchpulver, auch als Emulgator eingesetzt
		Bemerkung:	unbedenklich
E325	Natriumlactat	Herstellung:	Salz der Milchsäure
		Verwendung:	Fertiggerichte, Konfekt, Käse, Wurst
		Bemerkung:	unbedenklich

E326	Kaliumlactat	Herstellung:	Salz der Milchsäure
		Verwendung:	Pasteten, Torten-Mischungen, fertiges Schaumgebäck
		Bemerkung:	unbedenklich, wird im Körper ohne weitere Probleme verwertet
E327	Calciumlactat	Herstellung:	Salz der Milchsäure
		Verwendung:	fertiges Schaumgebäck
		Bemerkung:	unbedenklich
E330	Citronensäure	Herstellung:	durch Vergärung von Melasse mit Aspergillusniger
		Verwendung:	Backwaren, Getränke, Konfitüren, Obsterzeugnisse, Milchpulver, Eiscreme, Fertigsuppen, tiefgefrorene Fische, Krabben
		Bemerkung:	unbedenklich, bei Verzehr großer Mengen örtliche Reizung und Zahnverfall
E331	Natriumcitrat	Herstellung:	synthetisch oder naturidentisch
		Verwendung:	Scheiben-Käse, Eiscreme, Sprudelgetränke, Süßigkeiten, Wein
		Bemerkung:	unbedenklich
E332	Kaliumcitrat	Herstellung:	synthetisch oder naturidentisch
		Verwendung:	Kondensmilch, Käse, Marmelade, Milchpulver, Sahne, Backwaren, Dessertmischungen, Käse, Knabberartikel, Sprudelgetränke, Wein, Süßwaren
		Bemerkung:	unbedenklich
E333	Calciumcitrat	Herstellung:	synthetisch oder naturidentisch
		Verwendung:	Käse, Konfekt, Sprudelgetränke, Wein
		Bemerkung:	allergische Reaktionen möglich
E334	Weinsäure und Tartrate	Herstellung:	Nebenprodukt der Weinverarbeitung
		Verwendung:	Desserts, Geliermittel, Würste, Getränke, Brausetabletten, Backpulver, Konfekt, Marmeladen
		Bemerkung:	unbedenklich
E335	Mono- und Di- Natriumtartrat	Herstellung:	synthetisch oder naturidentisch
		Verwendung:	Konfekt, Konfitüren, Gelees, Marmeladen, Sprudelgetränke
		Bemerkung:	unbedenklich
E336	Kaliumtartrate, Weinstein	Herstellung:	natürlich oder naturidentisch
		Verwendung:	Kleingebäckmischungen, Kuchenmischungen, Zitronengebäck
		Bemerkung:	unbedenklich
E337	Natriumkaliumtartrat	Herstellung:	synthetisch oder naturidentisch
		Verwendung:	Käse- und Fleischverarbeitung
		Bemerkung:	unbedenklich

E338	Orthophosphorsäure, Phosphate	Herstellung: synthetisch Verwendung: Kondensmilch, Schmelzkäse, Backwaren, Fisch- und Fleischerzeugnisse, Eierprodukte, Kartoffelprodukte, Würzmittel, verhindert das Zusammenklumpen von rieselfähigen Lebensmitteln Bemerkung: allergische Reaktionen möglich, bei phosphatarmer Ernährung meiden, können in höheren Dosen die Aufnahme von Calcium - Magnesium und Eisen behindern, stehen im Verdacht Auslöser von Hyperaktivität (Zappelphilipp-Syndrom) von Kindern zu sein
E339	Natriumorthophosphorsäure	Herstellung: synthetisch Verwendung: Wurstwaren, gekochtes Fleisch Bemerkung: allergische Reaktionen möglich, bei phosphatarmer Ernährung meiden
E339a	Mono-Natriumorthophosphat	Herstellung: synthetisch Verwendung: Schinken, Wurst, Zitronenkuchen, Käsekuchen Bemerkung: die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen
E339b	Di-Natriumorthophosphat	Herstellung: synthetisch Verwendung: Margarine, Butter, gekochtes Fleisch Bemerkung: die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen
E339c	Tri-Natriumorthophosphat	Herstellung: synthetisch Verwendung: gekochtes Fleisch, Käsescheiben, Schmelzkäse, Desserts, Schinken, Wurst Bemerkung: die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen
E340	Kaliumorthophosphorsäure	Herstellung: synthetisch Verwendung: Gelee, Tortenguss Bemerkung: die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen
E340a	Mono-Kaliumorthophosphat	Herstellung: synthetisch Verwendung: Dessert, Fertiggebäck Bemerkung: die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen

E340b	Di-Kaliumorthophosphat	Herstellung: synthetisch Verwendung: milchfreier Kaffeeweißer Bemerkung: die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen
E340c	Tri-Kaliumorthophosphat	Herstellung: synthetisch Verwendung: milchfreier Kaffeeweißer Bemerkung: die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen
E341	Calciumorthophosphorsäure	Herstellung: synthetisch Verwendung: Backpulver, Fertiggebäck Bemerkung: die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen
E341a	Mono-Calciumorthophosphat	Herstellung: synthetisch Verwendung: Backpulver, Feingebäck Bemerkung: die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen
E341b	Di-Calciumorthophosphat	Herstellung: synthetisch Verwendung: Kirschenkuchen Bemerkung: die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen
E341c	Tri-Calciumorthophosphat	Herstellung: synthetisch Verwendung: Kirschenkuchen Bemerkung: die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen
E350	Natriummalate	Herstellung: Salz der Äpfelsäure Verwendung: Backwaren, Getränke, Suppen, Saucen Bemerkung: unbedenklich
E351	Kaliummalate	Herstellung: Salz der Äpfelsäure Verwendung: Konfitüren, Gelee, Suppen, Saucen Bemerkung: unbedenklich
E352	Calciummalate	Herstellung: Salz der Äpfelsäure Verwendung: Konfitüren, Gelee, Suppen, Saucen Bemerkung: unbedenklich

E353	Metaweinsäure	Herstellung:	aus Weinrückständen
		Verwendung:	Wein, Säfte, Suppen, Saucen
		Bemerkung:	unbedenklich
E354	Calciumtartrat	Herstellung:	aus Weinrückständen
		Verwendung:	Wein, Säfte, Suppen, Saucen
		Bemerkung:	unbedenklich
E355	Adipinsäure	Herstellung:	synthetisch
		Verwendung:	Kochsalzersatz, Backwaren, Desserts, Getränkepulver, Gelee
		Bemerkung:	unbedenklich
E356	Natriumadipat	Herstellung:	synthetisch
		Verwendung:	Kochsalzersatz, Backwaren, Desserts, Getränkepulver
		Bemerkung:	unbedenklich
E357	Kaliumadipat	Herstellung:	Synthetisch
		Verwendung:	Kochsalzersatz, Getränke, Trockendesserts, Backwaren
		Bemerkung:	unbedenklich
E363	Bersteinsäure	Herstellung:	synthetisch oder durch Vergärung von Glucose
		Verwendung:	Brühe, Suppen, Desserts
		Bemerkung:	unbedenklich
E380	Ammoniumcitrate	Herstellung:	synthetisch
		Verwendung:	nach Bedarf (für alle Lebensmittel) als Farbstabilisator
		Bemerkung:	in hohen Dosen beginnt eine Übersäuerung der Körperflüssigkeiten
E385	Calciumdinatriumethylen- diamintetracetat (Edta)	Herstellung:	synthetisch
		Verwendung:	Konserven
		Bemerkung:	allergische Reaktionen bei Hautkontakt möglich, fördert die Aufnahme von Schwermetallen

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.