

Süßstoffe ab E 950 bis E 1518

Süßstoffe haben eine stärkere Süßkraft als Zucker und haben sehr wenige oder keine Kalorien. Die Süßkraft der Süßstoffe wird immer auf Saccharose (Haushalts- oder Kristallzucker) bezogen, die demnach die Süßkraft 1 hat.

E950	Acesulfam K	Herstellung:	synthetisch
		Verwendung:	Getränke, Light-Produkte, Süßwaren, Süßtabletten, Süßgetränke
		Bemerkung:	unbedenklich
E951	Aspartam	Herstellung:	synthetisch
		Verwendung:	Getränke, Kaugummi, Milchprodukte, Süßtabletten
		Bemerkung:	Unverträglichkeit für Patienten mit Phenylketonurie, 140-fach stärker als Haushaltszucker
E952	Cyclamat, Cyclohexansulfamidsäure	Herstellung:	synthetisch
		Verwendung:	Diabetikerlebensmittel, Getränke, feine Backwaren für besondere Ernährungszwecke, brennwertverminderte Dessert auf Basis von Eiern
		Bemerkung:	allergische Reaktionen möglich, in den USA verboten, wird meist in Kombination mit Saccharin verarbeitet - weil es keinen bitteren Beigeschmack hinterlässt
E953	Isomalt	Herstellung:	synthetisch aus Zucker
		Verwendung:	Desserts, Speiseeis, Marmeladen, Brotaufstriche, Kaugummi, Süßwaren, feine Backwaren, Saucen, Senf
		Bemerkung:	abführende Wirkung
E954	Saccharin und seine Natriumsalze, Kaliumsalze und Calciumsalze	Herstellung:	synthetisch
		Verwendung:	Desserts, Getränke, Essiggurken, Salatsaucen, in der Schweinemast zur Stimulierung des Appetits für die Tiere eingesetzt
		Bemerkung:	in sehr hoher Dosierung Blasenkrebs im Tierversuch, ist 500-mal süßer als Zucker
E957	Thaumatococcus	Herstellung:	natürlich aus den Samen des Süßholzbaumes, kann auch gentechnisch hergestellt werden
		Verwendung:	Kaugummi, Desserts, Speiseeis
		Bemerkung:	unbedenklich, 1500-mal süßer als Haus-Zucker
E959	Neohesperidin DC	Herstellung:	aus unreifen Bitterorangen
		Verwendung:	brennwertverminderte Getränke, Süßwaren, Snacks, Knabbererzeugnisse
		Bemerkung:	unbedenklich, ein Süßungsmittel, das keine Kalorien enthält

E965	Maltit, Maltitsirup	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	durch katalytische Hydrierung von Maltose Marzipan, Süßwaren, Desserts, feine Backwaren, Saucen und Senf, wird auch als Trägerstoff für flüchtige Aromen oder Vitamine eingesetzt weniger abführend als Sorbit, bei Kinder ab 20g, bei Erwachsenen ab 30g täglich, Zuckeraustauschstoff und künstliches Süßungsmittel
E966	Lactit	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	durch katalytische Hydrierung von Maltose Desserts, Saucen, Senf, Süßwaren, Kaugummi, Marmeladen, Brotaufstriche, Obstzubereitungen, Speiseeis abführend ab 50g täglich, Zuckeraustauschstoff und künstliches Süßungsmittel
E967	Xylit	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	durch katalytische Hydrierung von Maltose Kaugummi, Süßwaren, feine Backwaren, Saucen, Marmeladen, Obstzubereitungen, Feuchthaltemittel in Zahnpasten wirkt abführend ab 20g als Einzeldosis oder 50g täglich, ist ein kalorienhaltiges Süßungsmittel
E999	Quillajaextrakt	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	natürlich aus der Rinde des Quillayabaumes für aromatische nichtalkoholische Getränke enthält Blutgifte (Saponine), aber in den verwendeten Mengen unbedenklich
E1103	Invertase, Enzyme	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	aus Hefe, kann auch gentechnisch hergestellt sein Invertzucker und Kunsthonig, Zucker würde bei Pralinenfüllungen fest werden - durch dieses Enzym wird der Zucker in weichbleibenden Invertzucker umgewandelt unbedenklich
E1105	Lysozym	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	Enzym aus Hühnereiern oder gentechnisch gewonnen Konservierungsstoff für Käse, beschleunigt das Gerinnen der Milch Problem für Hühnereiallergiker möglich
E1200	Polydextrose	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	synthetisch künstlicher Füllstoff - Trägerstoff - Feuchthaltemittel, kalorienreduzierten Produkten (Diätprodukte) es sollten max. 50g auf einmal bzw. 90g täglich konsumiert werden, kann abführend wirken

E1201	Polyvinylpyrrolidon	Herstellung:	synthetisch
		Verwendung:	künstliches Flockungsmittel, bindet unerwünschte Trübstoffe bei der Bier- und Weinherstellung, in Nahrungsergänzungsmittel in Form von Dragees und Komprimaten, weitere Anwendungsgebiete außerhalb des Lebensmittelbereichs sind Cremes, Festiger, Haarspray und Klebstoffe
		Bemerkung:	gilt als harmlos, da im Lebensmittel nicht mehr oder nur in geringer Menge vorhanden
E1202	Polyvinylpolypyrrolidon	Herstellung:	synthetisch
		Verwendung:	künstliches Flockenmittel, Nahrungsergänzungsmittel und in der Getränkeindustrie
		Bemerkung:	gilt als harmlos, da im Lebensmittel nicht mehr oder nur in geringer Menge vorhanden
E1404	Oxydierte Stärke	Herstellung:	aus Stärke von Kartoffeln, Mais oder Weizen
		Verwendung:	Verdickungsmittel und Überzugsmittel, Dressing, Mayonnaisen, Salatsaucen
		Bemerkung:	unbedenklich
E1410	Monostärkephosphat	Herstellung:	aus Stärke von Kartoffeln, Mais oder Weizen
		Verwendung:	Cremespeisen, Dressings, Backwaren, Fertiggerichte, Puddingspeisen, Instantprodukte, Saucen, Tiefkühlprodukte
		Bemerkung:	unbedenklich
E1412	Distärkephosphat	Herstellung:	aus Stärke von Kartoffeln, Mais oder Weizen
		Verwendung:	Backwaren, Cremespeisen, Fertiggerichte, Dressings, Pudding, Saucen und Tiefkühlprodukte
		Bemerkung:	unbedenklich
E1413	Phosphatiertes Distärkephosphat	Herstellung:	synthetische Stärkeverbindung
		Verwendung:	chemisch modifizierte Stärke, Backwaren, Dressings, Puddingspeisen, Saucen, Tiefkühlprodukte
		Bemerkung:	unbedenklich
E1414	Acetyliertes Distärkephosphat	Herstellung:	synthetisch Stärkeverbindung
		Verwendung:	Tiefkühlprodukte, Fertiggerichte, Dessertspeisen, Pudding, Tortenfüllungen, Backwaren, Instantprodukte
		Bemerkung:	unbedenklich, Acetyliertes Distärkephosphat ist allgemein ohne Höchstmengenbeschränkung zugelassen
E1420	Acetylierte Stärke	Herstellung:	synthetische Stärkeverbindung
		Verwendung:	Dessertspeisen, Fertiggerichte, Instantprodukte, Pudding, Tiefkühlprodukte, Tortenfüllungen
		Bemerkung:	unbedenklich

E1422	Acetyliertes Distärkeadipat	Herstellung:	synthetische Stärkeverbindung
		Verwendung:	Modifizierte Stärken, ihre jeweiligen Eigenschaften können präzise eingestellt werden, um einen gewünschten technologischen Zweck zu erfüllen, Lebensmitteln: Tiefkühlprodukte, Fertiggerichte, Pudding, Dessertspeisen, Tortenfüllungen, Instantprodukte, Backwaren, Gummibonbons, Knabbererzeugnisse, Geleeartikel
		Bemerkung:	unbedenklich
E1440	Hydroxypropylstärke	Herstellung:	synthetische Stärkeverbindung
		Verwendung:	Tortengüsse, Cremes, Fertigsuppen, Tiefkühlfertiggerichte, Light-Mayonnaisen, Glasuren, Knabbergebäck
		Bemerkung:	unbedenklich
E1442	Hydroxypropyldistärkephosphat	Herstellung:	synthetische Stärkeverbindung
		Verwendung:	Tortengüsse, Cremes, Fertigsuppen, Tiefkühlfertiggerichte, Light-Mayonnaisen, Glasuren, Knabbergebäck
		Bemerkung:	unbedenklich
E1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat	Herstellung:	synthetische Stärkeverbindung
		Verwendung:	Tortengüsse, Cremes, Fertigsuppen
		Bemerkung:	unbedenklich
E1451	Acetylierte oxidierte Stärke	Herstellung:	wird chemisch aus oxidierte Stärke und Essigsäureanhydrid (Acetanhydrid) hergestellt, kann auch gentechnisch hergestellt sein
		Verwendung:	natürliches Verdickungs-, Überzugsmittel und Füllstoff, Lebensmittelschäumen
		Bemerkung:	unbedenklich
E1505	Triethylcitrat	Herstellung:	synthetisch
		Verwendung:	künstlicher Trägerstoff, Eiklarpulver
		Bemerkung:	kann gentechnisch hergestellt sein, keine Nebenwirkungen von Triethylcitrat bekannt
E1518	Glycerintriacetat	Herstellung:	synthetisch
		Verwendung:	künstlicher Trägerstoff, Kaugummimasse
		Bemerkung:	kann tierischen Ursprungs sein, aber auch gentechnische Herstellung (genveränderter Soja) möglich

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