

Verdickungs,- Gelier- und Feuchthaltemittel ab E 400 bis E 422

Verdickungs- und Geliermittel sind in der Lage Wasser zu binden und schaffen dadurch eine sämige oder feste Konsistenz.

Feuchthaltemittel binden das Wasser und verhindern so das Austrocknen der Lebensmittel.

Verwendet werden diese Zusatzstoffe in Lebensmitteln, bei Kosmetika, Wandfarben, Reinigungsmittel etc.

E400	Alginsäure	Herstellung:	aus Braunalgen, kann auch gentechnisch hergestellt sein
		Verwendung:	Diät- und Lightprodukte, Eiscreme, Pudding, Trinkjoghurts, Mayonnaisen, Salatsaucen, Kosmetikindustrie, Waschmittelindustrie
		Bemerkung:	kann die Aufnahme von Mineralstoffen behindern, bei zu regelmäßigem Verzehr kann es zu einer Unterversorgung mit lebenswichtigen Spurenelementen kommen
E401	Natriumalginat	Herstellung:	Salz der Alginsäure, kann auch gentechnisch hergestellt sein
		Verwendung:	Eiscreme, fertige Käsekuchenmischungen, Pudding, vorbehandelter Schnittkäse, Backwaren, Mayonnaisen, Salatsaucen, Suppen, Tiefkühlprodukte, Fertigprodukte
		Bemerkung:	kann die Aufnahme von Spurenelementen durch die Darmschleimhaut behindern
E402	Kaliumalginat	Herstellung:	Salz der Alginsäure, kann auch gentechnisch hergestellt sein
		Verwendung:	Eiscreme, fertige Käsekuchenmischungen, Pudding, vorbehandelter Schnittkäse, Backwaren, Mayonnaisen, Salatsaucen, Suppen, Tiefkühlprodukte, Fertigprodukte
		Bemerkung:	kann die Aufnahme von Spurenelementen durch die Darmschleimhaut behindern
E403	Ammoniumalginat	Herstellung:	Salz der Alginsäure, kann auch gentechnisch hergestellt sein
		Verwendung:	Eiscreme, fertige Käsekuchenmischungen, Pudding, vorbehandelter Schnittkäse, Backwaren, Mayonnaisen, Salatsaucen, Suppen, Tiefkühlprodukte, Fertigprodukte
		Bemerkung:	kann die Aufnahme von Spurenelementen durch die Darmschleimhaut behindern, bei regelmäßigem Verzehr kann es zu einer Unterversorgung mit lebenswichtigen Spurenelementen kommen

E404	Calciumalginat	Herstellung:	Salz der Alginsäure, kann auch gentechnisch hergestellt sein
		Verwendung:	Eiscreme, künstliche Sahne, Backwaren, Suppen, Tiefkühlprodukte
		Bemerkung:	kann die Aufnahme von Spurenelementen (Eisen, Zinn, Kobalt, Mangan) durch die Darmschleimhaut behindern
E405	Prophlenglycolalginat	Herstellung:	Ester der Alginsäure, kann auch gentechnisch hergestellt sein
		Verwendung:	angemachter Hüttenkäse, Dressing, fertige Salate, Minzsauce, Fettemulsionen, feine Backwaren, Kaugummi, nicht alkoholische aromatische Getränke
		Bemerkung:	kann die Aufnahme von Spurenelementen (Eisen, Zinn, Kobalt, Mangan) durch die Darmschleimhaut behindern
E406	Agar-Agar	Herstellung:	aus Rotalgen
		Verwendung:	Gelieren diverser Speisen, Marmeladen, Süßwaren, Eiscreme, tiefgefrorenes Kleingebäck
		Bemerkung:	unbedenklich
E407	Carrageen	Herstellung:	aus Rotalgen
		Verwendung:	Milchprodukte, Puddings, Glacen, alkoholische Getränke, Babynahrung, Desserts, Eiscreme, Sahnespray, Salatdressing, tiefgefrorenes Kleingebäck, Carrageen, Zahnpasten
		Bemerkung:	Geschwüre im Darm bei Tierversuchen
E407a	Behandelte Eucheuma-Algen	Herstellung:	aus Rotalgen
		Verwendung:	Milchprodukte, Puddings, Glacen, alkoholische Getränke, Babynahrung, Desserts, Eiscreme, Sahnespray, Salatdressing, tiefgefrorenes Kleingebäck
		Bemerkung:	keine Angaben, werden in Indonesien als Nahrungsmittel genutzt
E410	Johannisbrotkernmehl (Carob)	Herstellung:	Extrakt aus Samen des Johannisbrotbaumes
		Verwendung:	Backwaren, Glacen, Milchmischgetränke, fertige Salate, Salatcreme, Suppen, ideales Bindemittel für Diabetikerlebensmittel, wird auch als Frischhaltungsmittel eingesetzt
		Bemerkung:	altbewährtes Abführmittel
E412	Guarkernmehl	Herstellung:	aus Samen der Guarpflanze
		Verwendung:	Brot, Backwaren, Ketchup, Mayonnaisen, Saucen, fertige Salate, Fruchtgetränke, Glasierungen, Milchprodukte, vor allem für die Diätküche
		Bemerkung:	führt zu Blähungen und Bauchkrämpfen nach Verzehr großer Mengen

E413	Traganth	Herstellung:	getrocknete Gummiabsonderungen asiatische Astragalus-Arten
		Verwendung:	Kuchendekorationen, Salatdressing, saure Lebensmittel, Schmelzkäse, Streichkäse
		Bemerkung:	allergische Reaktionen möglich, wirkt in hohen Dosen abführend, verdauungsfördernd
E414	Gummi arabicum	Herstellung:	getrocknete Gummiabsonderungen von Akazien
		Verwendung:	Süßwaren, Lebkuchen, Schwarzwälderkirchentorten
		Bemerkung:	selten auftretende Überempfindlichkeit, wirkt verdauungsfördernd
E415	Xanthan	Herstellung:	durch Fermentation von Zucker mit Bakterien (Xanthomonas)
		Verwendung:	Fertigsalate, Dessertaufgüsse, Salatsaucen, Senf, Xanthan wird auch in der Kosmetik-Industrie verwendet
		Bemerkung:	in hohen Dosen im Tierversuch Durchfall erzeugend
E416	Karayagummi	Herstellung:	natürliche Gummiabsonderungen der Sterkulia-Pflanze
		Verwendung:	Eierlikör, Saucen, Knabbererzeugnisse, wird aber meist in der Kosmetik verwendet
		Bemerkung:	abführende Wirkung, Behinderung der Aufnahme von Mineralstoffen möglich
E417	Tarakernmehl	Herstellung:	natürlich aus dem Samen des Tara-Strauches
		Verwendung:	wird in vielen Lebensmittel verwendet
		Bemerkung:	unbedenklich
E418	Gellan	Herstellung:	synthetisch aus pflanzlicher Basis
		Verwendung:	Brennwertverminderte Lebensmittel, Gelee, Konfitüren, Marmelade
		Bemerkung:	leicht abführende Wirkung
E420	Sorbit, Sorbitsirup	Herstellung:	wird mit Hilfe von Enzymen aus Glucose hergestellt, auch gentechnische Herstellung von Mais möglich
		Verwendung:	Lebensmittel für Diabetiker, Trägerstoff für flüchtige oder instabile Substanzen, Sorbit hat ein sehr breites Anwendungsgebiet
		Bemerkung:	es sollten nicht mehr als 20g am Tag dem Körper zugeführt werden, sonst kann es zu Durchfall, Blähungen und Bauchschmerzen kommen, bei Tierversuchen mit größeren Mengen an Sorbit wurden Harnsteinbildungen und Nierentumore festgestellt
E421	Mannit	Herstellung:	wird aus Invertzuckersirup gewonnen, kann auch gentechnisch hergestellt sein
		Verwendung:	Kaugummi, Süßigkeiten, Eiscreme, Trägerstoff für Vitamin B12 in Kindernahrung
		Bemerkung:	kann bei größeren Dosen zu Blähungen und Durchfall führen

E422	Glycerin	Herstellung:	synthetisch oder aus pflanzlichen Fetten (Kokosöl), tierischen Ursprungs möglich
		Verwendung:	Konfekt, Schokolade, Fleischerzeugung, Kaugummi
		Bemerkung:	kann chemische Veränderungen im Körper hervorrufen (Übersäuerung des Magens)
E425	Konjak, Konjakmehl	Herstellung:	wird aus der Wurzelknolle der Teufelszunge gewonnen
		Verwendung:	Verdickungsmittel, Texturverbesserer, Wasserbindungsmittel, Stabilisierungsmittel für Emulsionen, verbessert das Mundgefühl von Speisen, breites Anwendungsgebiet, Glasnudeln
		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.