

Verschiedene Zusatzstoffe ab E 500 bis E 585 und E 939 bis E 948

Bei der Lebensmittelverarbeitung gelangen unzählige Zusatzstoffe in die Nahrung. Diese Zusatzstoffe werden den Lebensmitteln absichtlich zugesetzt um eine bestimmte Wirkung zu erzielen.

E500	Natriumcarbonat (Soda), Natriumhydrogencarbonat (Natron)	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	durch Veraschung von Seepflanzen Backpulver, Trennmittel, Schokolade, Schmelzkäse, Brausepulver, im Kakao auch als Farbstabilisator verstärkte Magensäurebildungen möglich
E501	Kaliumcarbonat (Pottasche), Kaliumhydrogencarbonat	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	durch Veraschung von Landpflanzen traditionelles Triebmittel und Zusatzstoff für Lebkuchen keine bekannt
E504	Magnesiumcarbonat	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	synthetisch Mittel gegen Magenübersäuerung, Gegenmittel bei Vergiftungen, Zusatz bei der Trinkwasseraufbereitung und bei der Kakaoerzeugung unbedenklich
E507	Salzsäure	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	synthetisch Glucose, Würzherstellung, Zuckersirup, Invertzucker wird mit Soda (E500) oder Natronlauge (E524) neutralisiert
E508	Kaliumchlorid, Sylvin	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	natürlich aus Meersalz Salzersatz, Gelees unbedenklich
E509	Calciumchlorid	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	synthetisch zur Festigung von Gelees, für die Herstellung von Heilmittel gegen Frostbeulen, durch hydroroskopische Eigenschaften findet es auch eine Anwendung bei der Trocknung von Gasen unbedenklich
E510	Ammoniumchlorid, Salmiak	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	synthetisch für Trinkwasseraufbereitung als Salmiakpillen Veränderungen im Blutbild beobachtet
E511	Magnesiumchlorid	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	synthetisch Kochsalzersatz, Festigungsmittel, Trinkwasseraufbereitung unbedenklich
E512	Zinn-2-Chlorid, Zinnchlorid, Zinndichlorid	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	synthetisch Dosenkonserven, Glaskonserven, Kochsalzersatz kann in hohen Dosen zu Übelkeit führen
E513	Schwefelsäure	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	synthetisch Würzen, Zuckersirup unbedenklich, in großen Mengen kann es zur Zerstörung von Körpergewebe führen
E514	Natriumsulfate, Natriumhydrogensulfat	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	synthetisch Trägerstoff und Festigungsmittel, wird auch als Glaubersalz (Abführmittel) bezeichnet als Abführmittel in der Medizin eingesetzt



E515	Kaliumsulfat, Kaliumhydrogensulfat, Kaliumbisulfat, Kaliumhydrosulfat	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	synthetisch Säureregulator, Festigungsmittel, in Lebensmitteln sind nur geringe Konzentrationen von Kaliumsulfat unbedenklich
E516	Calciumsulfat	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	synthetisch Farbstoff, Stabilisator, Säureregulator, Zusatzstoff wird auch als Gips bezeichnet unbedenklich
E517	Ammoniumsulfat	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	synthetisch in Lebensmitteln als Trägersubstanz aber auch bei der Erzeugung von Düngermittel unbedenklich
E520	Aluminiumsulfat, Alaun, Dialuminiumtrisulfat	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	synthetisch Festigungsmittel und Stabilisierungsmittel, kristallisiertes und glasiertes Obst und Gemüse, Eiklar steht im Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit
E521	Aluminium-Natriumsulfat, Sodaalaun, Natriumalaun	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	synthetisch Festigungsmittel steht im Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit
E522	Aluminiumkaliumsulfat (Alaun), Kalialaun	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	synthetisch Festigungsmittel steht im Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit
E523	Aluminiumammoniumsulfat	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	synthetisch Festigungsmittel steht im Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit
E524	Natriumhydroxid, Ätznatron, Natronlauge	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	durch Elektrolyse aus Natriumchlorid Säureregulator, für Laugengebäck und zur Beseitigung des Bittergeschmacks bei Oliven unbedenklich, das Gebäck hat bei sachgemäßer Herstellung keine ätzende Wirkung
E525	Kaliumhydroxid, Ätzkali, Kalilauge	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	durch Elektrolyse aus Kaliumchlorid künstlicher Säureregulator, zur Instant-Tee- und Kakaoerzeugung unbedenklich, stark ätzende Base
E526	Calciumhydroxid (gelöschter Kalk oder Kalkmilch)	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	chemisch aus Calciumoxid (E 529) und Wasser für die Herstellung von Eiersatz aus Milch unbedenklich
E527	Ammoniumhydroxid, Ammoniak, Salmiakgeist	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	synthetisch zur Behandlung von Kakao, Trinkwasser unbedenklich, künstlicher Säureregulator, Ammoniak ist grundsätzlich ein giftiges und ätzendes Gas
E528	Magnesiumhydroxid	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	synthetisch künstlicher Säureregulator, Rieselhilfe, Trennmittel, Rieselhilfe bei pulverartigen Produkten unbedenklich



E529	Calciumoxid, gebrannter Kalk, Ätzkalk	Herstellung:	Calciumoxid bleibt übrig, wenn reiner Kalkstein bei Temperaturen von 900 - 1.200°C „gebrannt“ wird
		Verwendung:	Säureregulator, Trinkwasseraufbereitung
		Bemerkung:	unbedenklich
E530	Magnesiumoxid	Herstellung:	synthetisch
		Verwendung:	künstlicher Säureregulator, auch als Magnesia bekannt, Rieselhilfe für Pulver und als Trennmittel für Gebäck
		Bemerkung:	unbedenklich
E535	Natriumferrocyanid, gelbes Blutlaugensalz, Natriumferrocyanid	Herstellung:	synthetisch
		Verwendung:	künstliche Trennmittel, Stabilisator, lässt Salz besser rieseln
		Bemerkung:	im Tierversuch nierenschädigend, neueste Untersuchungen haben ergeben, dass die Ferrocyanide in der Niere reabsorbiert
E536	Kaliumferrocyanid, Kaliumhexacyanoferrat 2, Gelbes Blutlaugensalz	Herstellung:	synthetisch
		Verwendung:	künstliches Trennmittel, Stabilisator, lässt Salz besser rieseln, zum Entfernen von Metallionen aus Wein
		Bemerkung:	im Tierversuch nierenschädigend, neueste Untersuchungen haben ergeben, dass die Ferrocyanide in der Niere reabsorbiert
E538	Calciumferrocyanid, Calciumhexacyanoferrat 2	Herstellung:	synthetisch
		Verwendung:	künstliche Rieselhilfe, Trennmittel, Antiklumpmittel und Stabilisator, lässt Salz besser rieseln
		Bemerkung:	im Tierversuch nierenschädigend, neueste Untersuchungen haben ergeben, dass die Ferrocyanide in der Niere reabsorbiert
E541	Saures Natriumaluminiumphosphat, Na-Al-monophosphat	Herstellung:	synthetisch
		Verwendung:	künstliches Backtriebmittel, für feine Backwaren, verhindert das Verklumpen von Mehl, Milchprodukten verleiht Natriumaluminiumphosphat eine cremige Konsistenz
		Bemerkung:	kann zu einer Aluminiumbelastung des Körpers führen und steht damit in Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit
E551	Siliciumdioxid, Kieselsäure	Herstellung:	synthetisch
		Verwendung:	Verdickungsmittel, Zahnpasten
		Bemerkung:	unbedenklich
E552	Calciumsilicat	Herstellung:	natürlich
		Verwendung:	Trennmittel
		Bemerkung:	unbedenklich, da vom Körper nicht resorbierbar, Calciumsilikate kommen in der Natur als Bindemittel in Kalksandsteinen vor
E553a	Magnesiumsilicat, Magnesiumtrisilicat	Herstellung:	natürlich
		Verwendung:	Trennmittel
		Bemerkung:	unbedenklich
E553b	Talkum	Herstellung:	natürlich
		Verwendung:	Trennmittel, Füllstoff für Tabletten
		Bemerkung:	unbedenklich

E554	Natriumaluminiumsilicat, meist deklariert als Kieselsäure	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	natürlich Trennmittel kann zu einer Aluminiumbelastung des Körpers führen und steht damit in Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit
E555	Kaliumaluminiumsilikat, meist deklariert als Kieselsäure	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	natürlich Trennmittel - Trägerstoff für Emulgatoren kann zu einer Aluminiumbelastung des Körpers führen und steht damit in Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit
E556	Calciumaluminiumsilicat, meist deklariert als Kieselsäure	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	natürlich Trennmittel, Trockenlebensmittel in Pulverform, Nährstoffzusätze, Kochsalz, Zuckerarten kann zu einer Aluminiumbelastung des Körpers führen und steht damit in Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit
E558	Bentonit, Veegum, Wikonit, meist deklariert als Kieselserde	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	natürlich Trennmittel, Trägerstoff für Farbstoff, Quellstoff, Stabilisator für Emulsionen, wird z.B. bei der Bierherstellung als Klärhilfsmittel verwendet unbedenklich
E559	Aluminiumsilicat, Kaolin, Porzellanerde	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	natürlich Kerzen, Salben, Waschmitteln, Trägerstoff für Lebensmittelfarbstoffe kann zu einer Aluminiumbelastung des Körpers führen und steht damit in Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit
E570	Fettsäuren, Stearinsäure, Stearat	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	natürlich Trennmittel bei Kaugummimasse unbedenklich
E574	Gluconsäuren, Gluconat	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	synthetisch künstlicher Säureregulator - Stabilisator, verhindert Fettverderb, Säuerungsmittel für Limonaden, Textilindustrie ab 20g abführend
E575	Glucono-delta-lacton	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	synthetisch Backpulver, Pökel- und Umrötungshilfe ab 20g abführend
E576	Natriumgluconat	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	synthetisch wird als Geschmacksstoff häufig eingesetzt, dadurch kann man den bitteren Geschmack von Süßstoffen überdecken ab 20g abführend
E577	Kaliumgluconat	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	synthetisch Säureregulator, Fließmittel, Stabilisierungsmittel ab 20g abführend
E578	Calciumgluconat	Herstellung: Verwendung: Bemerkung:	synthetisch künstlicher Säureregulator, Calciumzufuhr in Diätprodukten ab 20g abführend

E579	Eisen-2-gluconat	Herstellung:	synthetisch
		Verwendung:	künstlicher Farbstabilisator, für dunkle Oliven, aber auch Bestandteil von Arzneimitteln und Diätetika, um den Eisenblutspiegel zu erhöhen
		Bemerkung:	ab 20g abführend
E585	Eisen-II-Lactat, Eisen-2-Lactat	Herstellung:	synthetisch
		Verwendung:	künstlicher Farbstabilisator, wird auch in der Arzneimittel-Industrie eingesetzt
		Bemerkung:	in großen Mengen abführend
E939	Helium	Herstellung:	natürlich vorkommendes Edelgas
		Verwendung:	natürliches Treibgas, Schutzgas und Packgas, wird für sauerstoffempfindliche Aromen, Milcherzeugnisse verwendet
		Bemerkung:	unbedenklich
E941	Stickstoff	Herstellung:	natürlich vorkommender Luftbestandteil
		Verwendung:	oxidationsempfindliche Lebensmittel z.B. Aromen und Gewürze, Gefriertrocknung für Obst und Gemüse, verpackte oxidationsempfindliche Lebensmittel
		Bemerkung:	unbedenklich
E942	Distickstoffmonoxid, Lachgas	Herstellung:	natürlich vorkommender Luftbestandteil
		Verwendung:	allgemein für Lebensmittel zugelassen ohne Höchstmengenangaben, in Lebensmittel bei denen eine Schaumbildung erwünscht ist, Desserts, Fertigpuddings, Sahne-Sprühdosen
		Bemerkung:	unbedenklich
E 948	Sauerstoff	Herstellung:	natürlich vorkommender Luftbestandteil
		Verwendung:	Aufschäumen von Lebensmitteln
		Bemerkung:	unbedenklich, erzeugt und stabilisiert die rote Farbe des frischen Fleisches, ohne Einschränkung in allen Lebensmitteln zugelassener Zusatzstoff

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.