Abkürzungsverzeichnis mit Erläuterungen zu den Zusatzstoffen

A mit Antioxidationsmittel

Antioxidationsmittel stabilisieren den Geschmack, die Farbe sowie die Haltbarkeit und tragen dazu bei, dass Lebensmittel auch nach längerer Zeit noch genießbar sind und auch so aussehen, indem sie zum Beispiel die Oxidation von Fetten verhindern oder verzögern.

A1	Alpha-Tocopherol
A2	Ascorbinsäure
A3	Ascorbylpalmitat (Ascorbinsäureester)
A4	Citronensäure
A5	Natriumascorbat
A6	Natriummetabisulfit
A7	Schwefeldioxid
A8	Kaliummetabisulfit

E mit Emulgator

Emulgatoren wie Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren oder Lecithine aus Soja oder Sonnenblumenkernen werden in Backwaren oder Konditoreiwaren verwendet. Dieser Zusatz hält Waren länger frisch. Die in Backwaren enthaltene Stärke reagiert und deren Wasserbindefähigkeit wird erhöht. Die Emulgatoren (Fette) verstoffwechseln wie Fette im menschlichen Organismus.

E1	Ammoniumsalze von Phosphatidsäuren
E2	Calciumstearoyl-2-lactylat
E3	Citronensäureester von Mono und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E4	Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E5	Lecithine
E6	Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E7	Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E8	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren
E9	Natriumstearoyl-2-lactylat
E10	Polyglycerinester von Speisefettsäuren
E11	Propylenglycolester von Speisefettsäuren
E12	Sojalecithin
E13	Sonnenblumenlecithin
E14	Sorbitantristearat
E15	Polysorbat 60

F mit Farbstoff

Lebensmittelfarbstoffe wie Carotin, Curcumin oder Riboflavin (Vitamin B 2) werden in der Lebensmittelherstellung zum Einfärben von Lebensmitteln verwendet. Alle bei uns verwendeten Farbstoffe sind für Lebensmittel zugelassen und vollkommen harmlos. Aufgrund seiner Verträglichkeit ist zum Beispiel Curcumin als Färbemittel sehr beliebt.
Nur wenige – ebenfalls zugelassene – Farbstoffe wie z.B. Tartrazin oder Cochenillerot A (sog. Azofarbstoffe) müssen einen Warnhinweis tragen: „der Verzehr kann Hyperaktivität bei Kindern hervorrufen“.

F0	Annatto, Bixin, Norbixin
F1	Ammoniak-Zuckerkulör
F2	Ammonsulfit-Zuckerkulör
F3	Anthocyane
F4	Beetenrot
F5	Beta-Carotin
F6	Brilliantblau FCF
F7	Capsanthin, Paprikaextrakt
F8	Carotine
F9	Cochenillerot A
F10	Echtes Karmin
F11	Eisenoxide und Eisenhydroxide
F12	Erythrosin
F13	Gelborange S
F14	Grün S
F15	Indigotin I
F16	Kupferhaltige Komplexe der Chlorophylle
F17	Kurkumin
F18	Lutein
F19	Patentblau V
F20	Pflanzenkohle
F21	Riboflavin
F22	Tartrazin
F24	Zuckerkulör

FE mit Festigungsmittel

Calciumcitrat ist das Calciumsalz der Zitronensäure. Es dient bei der Lebensmittelherstellung z.B. als Festigungsmittel für geschnittenes Obst. Unter Einwirkung von Pektin härtet dieses aus.

FE1	Calciumchlorid
FE2	Calciumlactat
FE3	Calciumcitrate

FM mit Feuchthaltemittel

Glycerin wird als Lebensmittelzusatzstoff in der Funktion eines Feuchthaltemittels eingesetzt. Der Fettstoff Glycerin ist eine natürliche Substanz, die in allen Zellen lebender Organismen vorkommt. Glycerin wird als völlig unbedenklich angesehen.

FM1	Glycerin
FM2	Invertase
FM3	Sorbitsirup, Sorbit

g geschwärzt

Eisengluconat ist ein Salz der Gluconsäure und wird in der Lebensmittelindustrie zum Schwärzen von Oliven verwendet. Künstlich geschwärzte Oliven erkennt man daran, dass der Olivenkern noch grünlich, das Fleisch der Olive hingegen schwarz ist. Durch Zugabe von Eisengluconat kommt es in Lebensmitteln zu einem Oxidationsvorgang und zu einer Verfärbung. Es ist in der EU als Lebensmittelzusatzstoff ausschließlich für Oliven zugelassen.

g1	Eisen-II-gluconat

G mit Geschmacksverstärker

Geschmacksverstärker wie z.B. Magnesiumchlorid wird oft geschnittenem Obst und Gemüse zugesetzt, damit es länger frisch hält.

G1	Mononatriumglutamat

GM mit Geliermittel

Geliermittel wie Agar-Agar, Carrageen, Pektine und Gummi arabicum sind allenatürlichen Ursprungs und wirken wie Verdickungsmittel. Agar-Agar und Carrageen werden aus Zellwänden der Rotalgen gewonnen. Pektin ist ein natürlicher Stoff, der in vielen Obst und Gemüsesorten vorkommt.

GM1	Agar-Agar
GM2	Carrageen
GM3	Guarkernmehl
GM4	Natriumalginat
GM5	Pektin
GM6	Traganth
GM7	Xanthan

K mit Konservierungsstoff

Bei der Lebensmittelherstellung wird die Haltbarkeit von Nahrungsmitteln mit verschiedenen Konservierungsstoffen künstlich verlängert. Diese Stoffe verhindern oder verzögern das Wachstum von Mikroorganismen, die Lebensmittel sonst für den Menschen ungenießbar machen würden. Zu diesen schädlichen Organismen gehören z.B. Bakterien, Schimmelpilze und Hefepilze welche sich in und auf den Lebensmitteln angesiedelt haben.

K1	Kaliumnitrat
K2	Kaliumsorbat
K3	Natriumacetat
K4	Natriumbenzoat
K5	Natriumnitrat
K6	Natriumnitrit
K7	Schwefeldioxid
K8	Sorbinsäure

MS mit modifizierter Stärke

Modifizierte Stärken (aus Pflanzen wie Mais, Kartoffeln, Weizen) werden aus den natürlichen Stärken entwickelt und haben die Eigenschaft schon bei niedrigen Temperaturen verdickend zu wirken. Sie sorgen z. B. auch für Glanz auf Glasuren.

P mit Phosphat

Kaliumsalze der Phosphorsäure (Mono-, Di- und Trikaliumphosphat), werden als Kutterhilfsmittel bei der Herstellung von Fleischwaren eingesetzt.

P1	Diphosphate
P2	Triphosphate

R mit Rieselhilfsmittel

Rieselhilfsmittel sind z.B. Natrium-, Kalium- und Calciumsalze der Diphosphorsäure, die für pulverförmige Lebensmittel zugelassen sind.

R1	Calciumcarbonat

S mit Süßungsmittel

Süßungsmittel werden zum Süßen von Lebensmitteln verwendet. Zu den Süßungsmitteln zählen Zuckeraustauschstoffe und Süßstoffe. Zuckeraustauschstoffe sind Zucker im Geschmack sehr ähnlich, besitzen aber weniger Süßkraft. Sie dienen meist als Zuckerersatz für Diabetiker-Lebensmittel. Süßstoffe sind synthetisch oder natürlich hergestellte Verbindungen, die einen intensiven süßlichen Geschmack aufweisen. Sie haben keinen oder einen nur sehr geringen Nährwert.

S1	Natrium-Saccharin

SM mit Säuerungsmittel

Säuerungsmittel wirken im Lebensmittel stabilisierend, können aber auch als Zusatz für Geliermittel eingesetzt werden. Dazu gehören viele natürliche Produkte, wie Essigsäure, Milchsäure, Citronensäure, aber auch Triphosphate und Polyphosphate.

SM1	Apfelsäure
SM2	Ascorbinsäure
SM3	Calciumcitrate
SM4	Citronensäure
SM5	Diphosphate
SM6	Essigsäure
SM7	Glucon-delta-lacton
SM8	Milchsäure
SM9	Natriumcitrate

SR mit Säureregulator

Calciumphosphate regulieren den Säuregehalt von Lebensmitteln und wird z.B. Backpulver und Trockenerzeugnissen zugesetzt.

SR1	Apfelsäure
SR2	Calciumchlorid
SR3	Calciumacetate
SR4	Calciumcitrate
SR5	Calciumphosphate
SR6	Calciumsulfat
SR7	Citronensäure
SR8	Diphosphate
SR9	Kaliumcitrate
SR10	Kaliumphosphate
SR11	Milchsäure
SR12	Natriumacetate
SR13	Natriumcitrate
SR14	Natriumlactat
SR15	Natriumphosphate
SR16	Natriumtartrate
SR17	Weinsäure

ST mit Stabilisator

Bei diesen Zusatzstoffen handelt es sich um Substanzen, die dafür verantwortlich sind, dass Lebensmittel auch während längerer Lagerung ihre ursprüngliche Farbe, Aroma und ihre Beschaffenheit behalten.

ST1	Hydroxypropylmethylcellulose
ST2	Calciumchlorid
ST3	Calciumcitrate
ST4	Calciumphosphate
ST5	Calciumsulfat
ST6	Carboxymethylcellulose, Natrium-Carboxymethylcellulose
ST7	Carrageen
ST8	Cellulose
ST9	Diphosphate
ST10	Glycerin
ST11	Guarkernmehl
ST12	Hydroxypropylcellulose
ST13	Johannisbrotkernmehl
ST14	Kaliumchlorid
ST15	Natriumacetat
ST16	Natriumcarbonat
ST17	Natriumcitrate
ST18	Pektin
ST19	Sorbit, Sorbitsirup
ST20	Traganth
ST21	Xanthan
ST22	Triphosphat

Ü mit Überzugsmittel

Ein Überzugsmittel wie z.B. Carnabauwachs / Schellack wird häufig in Süßwaren, wie z.B. Schokoladenlinsen verwendet.

Ü1	Bienenwachs
Ü2	Carnaubawachs
Ü3	Gummi arabicum
Ü4	Schellack

V mit Verdickungsmittel

Verdickungsmittel tragen zu einer angenehmen Viskosität zum Beispiel von Cremes und Füllungen bei. Häufig zu lesen sind hier die Namen Alginsäure, Agar-Agar, Carrageen, Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl, Gummi arabicum, Pektin und Cellulose.

V1	Agar-Agar
V2	Carboxymethylcellulose, Natrium-Carboxymethylcellulose
V3	Carrageen
V5	Guarkernmehl
V6	Gummi arabicum
V7	Johannisbrotkernmehl
V8	Natriumalginat
V9	Pektin
V10	Traganth
V11	Xanthan