

Zusatzstoffe in Lebensmitteln

Lebensmittelzusatzstoffe sind Verbindungen, die Lebensmitteln zugegeben werden, um Struktur, Geschmack, Farbe, und Haltbarkeit zu beeinflussen. Sie sollen also den Gebrauchs- und Nährwert regulieren bzw. stabilisieren sowie die störungsfreie Produktion der Lebensmittel sicherstellen.

Zusatzstoffe lassen sich klassifizieren:

1. Ergänzen Sie die Tabelle zu einer kleinen Auswahl an Funktionsklassen von Zusatzstoffen!
Nutzen Sie dazu das Internet!

Funktionsklasse	Aufgabe / Wirkungsweise <small>www.bl1.de/zusatzstoff-broschuere/klassifizierung.html</small>	3 Vertreter mit E-Nummern <small>www.zusatzstoffe-online.de/zusatzstoffe/</small>
Antioxidationsmittel		
Geschmacksverstärker		
Konservierungsstoffe		
Verdickungsmittel		
Trennmittel		
Säuerungsmittel		
Emulgatoren		

2. In einer Online-Pizzeria bestellen Sie ein Menü aus Tortellini, Artischocken, und Sahnesauce.

Erstellen Sie für dieses Menü eine Übersicht mit den Namen der Zusatzstoffe sowie den Gesundheitsrisiken, die von diesen Zusatzstoffen evtl. ausgehen könnten!

(Nutzen Sie dazu das Internet: www.zusatzstoffe-online.de)

1 mit Farbstoff E100 E170	7 mit Wachs E901 E904 E912 E914
2 mit Konservierungsstoff E200 E210 E219	8 mit Phosphat E338 E341 E450 E452
3 mit Antioxidationsmittel E310-12 E 320	9 coffeinhaltig
4 mit Geschmacksverstärker e 621	10 mit Farbstoff
5 mit Schwefel E220 E228	11 vom Kalbfleisch, mit Geschmacksverstärker
6 mit Schwärze E579 E585	

Tomaten: 2,4	Parmesan: 2	Gnocchi: 2,4	Sardellen: 2	Bohnen: 2	Thunfisch: 2	Artischocken: 3
Schafskäse: 2	Salami: 2,4	Schicken: 4,6	Tortellini: 2,4	Paprika: 9	Sahnesoße: 4	Speck: 2,3
Fisch: 2	Gorgonzola: 2	Kapern: 2	Ananas: 4	Oliven: 6		

Zutatenliste
der Pizzeria

E-Nr.	Zusatzstoff (Name)	evtl. Gesundheitsrisiken

3. Viele Lebensmittelhersteller geben in ihren Zutatenlisten mittlerweile gern die vollständigen Namen der verwendeten Zusatzstoffe an. Damit wollen sie vermeiden, dass die Kunden durch eine Vielzahl von E-Nummern "abgeschreckt" werden.

Die Zutatenliste eines sehr bekannten Herstellers von Yoghurt sieht demzufolge so aus:



Finden Sie mindestens 5 typische Zusatzstoffe heraus!

Geben Sie von diesen Stoffen jeweils den Namen, die E-Nummer und das evtl. bestehende gesundheitliche Risiko an!

(Nutzen Sie dazu: www.zusatzstoffe-online.de)

Zusatzstoff (Name)	E-Nr.	mögliche gesundheitliche Risiken