# Zusatzstoffe

Zusatzstoffe sind dazu bestimmt Lebensmittel in ihrer Beschaffenheit, Eigenschaft und Wirkung zu beeinflussen. Die Verwendung von Zusatzstoffen ist im Lebensmittelgesetz geregelt.

Voraussetzungen für die Zulassung:

* Gesundheitliche Unbedenklichkeit (ADI-Wert)
* Technologische Notwendigkeit (kein anderes Verfahren möglich)
* Täuschung oder Irreführung ist auszuschließen (z.B. das Vortäuschen einer besseren Qualität.)

**ADI-Wert:** Accetable Daily Intake

= höchste duldbare Tagesdosis in Milligramm pro Kilogramm Körpergewicht pro Tag.

Durch toxikologische Untersuchungen werden Höchstmengen genau festgelegt.

Einige bestimmte Zusatzstoffe sind umstritten, da vereinzelt Unverträglichkeiten festzustellen sind oder weil sie in anderen Ländern als gesundheitlich bedenklich nicht zugelassen werden.

Europaweit werden Zusatzstoffe mit **E-Nummern** bezeichnet. Diese werden nach ihrer Funktion in folgende Gruppen eingeteilt:

|  |  |
| --- | --- |
| **Farbstoffe**  Zur optischen Aufbesserung | E 100 – E 180 |
| **Konservierungsmittel**  Zur Verlängerung der Haltbarkeit | E 200 – E 297 |
| **Antioxidantien**  Zum Verhindern der Reaktion mit Sauerstoff | E 300 – E 385  E 270 |
| **Verdickungsmittel**  Zum Binden von Wasser | E 400 – E 495 |
| Guakernmehl  Aus Samen der Guarpflanze | E 412 |
| Xanthan  Durch Fermentation von Zucker mit Bakterien | E 415 |
| **Säureregulatoren**  Verleihen eines sauren Geschmacks | E 260 – E 450  E 500 – E 538 |
| **div. Backtriebmittel , Emulgatoren** | E 541 – E 585, E 900 E 925 – E 948 E 1505, E 1518 |
| **Geschmacksverstärker** | E 620 – E 640 |
| **Trennmittel**  Zum Verhindern vom Verkleben | E 901 – E 914 |
| **Zuckeraustauschstoffe**  Zum Süßen von Lebensmitteln | E 950 – E 999  E 420, E 421 |