



Wunder - Bar

Eine Unterrichtseinheit nach CHiK



Zusatzstoffe in Lebensmittel (Lösungsvorschlag)

<i>Zusatzstoff</i>	<i>Wirkung im Getränk</i>	<i>E-Nummer mit Anwendungsbeispiel</i>
<i>Farbstoffe</i>	verleihen dem Getränk die typische Farbe	- E 150d Zuckerkulör als braune Farbe bei Coca Cola - E 141 Chlorophyll als grüne Farbe bei Fanta Limette
<i>Konservierungsstoffe</i>	verlängern die Haltbarkeit	- E 211 Natriumbenzoat bei Apfelsaftschorle
<i>Antioxidationsmittel</i>	schützen vor dem Verderb durch Luftsauerstoff	- E 300 Ascorbinsäure (VitaminC) in Sprite
<i>Säuerungsmittel</i>	dienen der Geschmacksgebung	- E 338 Phosphorsäure in Coca Cola
<i>Säureregulatoren</i>	regulieren Geschmack und Haltbarkeit	- E 331 Natriumcitrat in Eistee Citrone
<i>Stabilisatoren</i>	gewährleisten gleichmäßige Konsistenz	- E 410 Johannesbrotkernmehl in Mezzo Mix Orange
<i>Süßungsmittel</i>	reduzieren den Kaloriengehalt	- E 951 Aspartam (Diabetikerprodukte) in Coca Cola