



Zusatzstoffe in Lebensmittel

Ein wichtiger Lebensmittelindustriezweig ist das so genannte "Fooddesign". Ziel ist es die Lebensmittel so zu verändern, dass sie für den Endverbraucher attraktiver werden. Man verbindet dabei traditionelle mit modernen Verfahren der Lebensmitteltechnologie.

1. Seit jeher werden Nahrungsmittel konserviert und damit haltbar gemacht. Traditionell verwendet man Zucker, Essig und Salz.

- z. B. - Gemüse wird in Essig eingelegt
- Fleisch wird mit Salz gepökelt
- Gemüse wird in Essig eingelegt

2. Moderne Zusatzstoffe verändern den Geschmack und erhöhen die Haltbarkeit der Nahrungsmittel. Es wird die gleichbleibende Qualität gesichert und geschickt auf Modetrends des Lebensmittelmarktes reagiert.

- z.B. - blaue Fanta
- Coca Cola light

Zum Schutz der Verbraucher sind alle Zusatzstoffe EU-weit codiert. Die E-Nummern auf dem Etikett geben Auskunft über die zusätzlichen Inhaltsstoffe des Lebensmittels.

Die Einteilung der Zusatzstoffe erfolgt in folgende Klassen:

Zusatzstoff	Wirkung im Getränk	E-Nummer mit Anwendungsbeispiel
Farbstoffe		
Konservierungsstoffe		
Antioxidationsmittel		
Säuerungsmittel		
Säureregulatoren		
Stabilisatoren		
Süßungsmittel		

- Aufgabe:** 1. Trage die Wirkung der aufgelisteten Zusatzstoffe in Getränken in die Tabelle ein.
2. Ordne jeweils einen chemischen Stoff mit seiner E-Nummer den Zusatzstoffen zu.