

Zusatzstoffe in Lebensmitteln

Erläuterungen für den interessierten Kunden

Zusatzstoffe sind gesundheitlich unbedenklich.

Alle zugelassenen Zusatzstoffe werden durch wissenschaftliche Prüfungen auf ihre gesundheitliche Unbedenklichkeit in Langzeitstudien geprüft.

Zusatzstoffe dürfen nur dann verwendet werden, wenn sie amtlich zugelassen sind.

Unabdingbare Voraussetzungen für eine Zulassung sind

- der Nachweis der gesundheitlichen Unbedenklichkeit und
- der Nachweis der technologischen Notwendigkeit.

Konservierungsstoffe:

z.B. Nitrit, Nitrat (Salpeter)

Nitrit und Nitrat werden aufgrund verschiedener Wirkungsweisen eingesetzt und zwar für

- die Wachstumshemmung schädlicher Bakterien; dadurch wird die Haltbarkeit gepökelter Fleischwaren erst möglich
- Ausbildung des typischen Poekelaromas
- Bildung der gewünschten roten Poekelfarbe

Nitrat wird dabei von Mikroorganismen zu Nitrit umgesetzt. Die eigentlichen Wirkungen gehen vom Nitrit aus. Bei den biochemischen Reaktionen, die dafür erforderlich sind, wird das Nitrit stark abgebaut, so dass im verzehrfertigen Lebensmittel nur noch geringste Mengen vorliegen.

Kaliumsorbat:

Es darf zur Oberflächenbehandlung bei Rohwürsten und Schinken eingesetzt werden, um das Wachstum unerwünschter Schimmelpilze zu verhindern.

Stabilisatoren

Phosphate

Phosphate sind natürliche Rohstoffe. Sie sind als Spurenelemente Bestandteile menschlichen, tierischen und pflanzlichen Lebens.

Phosphate werden bergmännisch aus den riesigen Phosphat-Vorkommen (vorwiegend in Nordafrika und Mittelamerika) für die Herstellung der phosphorsauren Salze abgebaut. Diese Phosphat-Lagerstätten sind aus Ablagerungen von Pflanzen und Tieren in vorzeitlichen Ur-Meeren entstanden. Obwohl aus der gleichen natürlichen Substanz gewonnen, ist deutlich zu unterscheiden zwischen Waschmittel-Phosphaten und Phosphaten, die nach strengen Bestimmungen für die Herstellung von Lebensmitteln aufbereitet werden und deren gesundheitliche Unbedenklichkeit intensiv geprüft wurde.

Während die Waschmittel-Phosphate ins Abwasser gelangen und deshalb wegen ihres problematischen Abbaus kritisiert werden, werden die Lebensmittel-Phosphate vom menschlichen Organismus aufgenommen und umgesetzt.

Phosphate sind lebensnotwendig für die Stabilität des Knochenbaus und die Festigkeit der Zähne, außerdem für die Bewegungsfähigkeit der Muskeln und die Funktion von Gehirn und Nervensystem.

Wie auf fast alle Stoffe, die wir mit unseren Nahrungsmitteln aufnehmen, gibt es auch auf Phosphat bei einigen Menschen Überreaktionen (Allergien). Nur dieser enge Personenkreis sollte eine verstärkte Phosphatzufuhr vermeiden.

Phosphat verhindert bei Brühwürsten das Absetzen von Gelee oder Fett und gewährleistet damit eine gleichmäßige, der Erwartung anspruchsvoller Verbraucher entsprechende Qualität.

Zitrate, Acetate, Lactate, Tartrate

Diese Stabilisatoren sind Salze ihrer Säuren. Sie sind z.B. als Kutterhilfsmittel bei der Brühwurstherstellung zugelassen und verhindern das Entwischen oder Absetzen von Wurstwaren, womit sie zur Qualitätsverbesserung beitragen.

Ascorbinsäure, Ascorbat

Ascorbinsäure ist reines Vitamin C. Sie ist zusammen mit ihrem Natriumsalz, dem Natriumascorbat, das wichtigste Umrötehilfsmittel. Beide senken den Restnitritgehalt, beugen der Nitrosaminbildung vor und schützen die rosarote Poekelfarbe vor negativen Einflüssen durch Licht und Sauerstoff. Ascorbinsäure darf in Wurst- und Fleischwaren nicht als Vitamin C bezeichnet werden.