



Verschiedene Zusatzstoffe E500 bis E585

Nummer	Name	hauptsächliche Verwendung	mögliche Nebenwirkungen
E500	Natriumcarbonat (Soda), Natriumhydrogencarbonat (Natron)	Zusatzstoffe von Backpulver, Trennmittel, Schokolade, Schmelzkäse, Brausepulver, im Kakao auch als Farbstabilisator	Zusatzstoffe - E500 sind verstärkte Magensäurebildungen möglich
E501	Kaliumcarbonat (Pottasche), Kaliumhydrogencarbonat	traditionelles Triebmittel und Zusatzstoff für Lebkuchen	keine bekannt
E504	Magnesiumcarbonat	Mittel gegen Magenübersäuerung, Gegenmittel bei Vergiftungen, Zusatz bei der Trinkwasseraufbereitung und bei der Kakaoerzeugung	gilt als unbedenklich
E507	Salzsäure	Zusatzstoffe für die Herstellung von Glucose, Würzherstellung, Zuckersirup und Invertzucker eingesetzt	gilt als unbedenklich, aber konzentrierte Säure kann zu Erbrechen oder Zerstörung von Körpergewebe und Verätzungen führen, solche Konzentrationen kommen in Lebensmitteln nicht vor
E508	Kaliumchlorid, Sylvin	Salzersatz, Gelees	gilt als unbedenklich, größere Dosen können aber abführend wirken
E509	Calciumchlorid	zur Festigung von Gelees, für Herstellung von Heilmittel gegen Frostbeulen, durch hygroskopische Eigenschaften findet es auch eine Anwendung bei der Trocknung von Gasen	unbedenklich
E510	Ammoniumchlorid, Salmiak	nicht mehr zugelassen	kann in sehr hohen Dosen zur Übersäuerung des Blutes und zu Magen-Darm-Beschwerden führen
E511	Magnesiumchlorid	Kochsalzersatz, Festigungsmittel, Trinkwasseraufbereitung	keine bekannt



E512	Zinn-2-Chlorid, Zinnchlorid, Zinndichlorid	Dosenkonserven, Glaskonserven, Kochsalzersatz	bei normalen Dosierungen sind keine negativen Wirkungen bekannt
E513	Schwefelsäure	wird zur Herstellung von Würzen und Zuckersirup eingesetzt	gilt als unbedenklich, in großen Mengen kann es zur Zerstörung von Körpergewebe führen
E514	Natriumsulfate, Natriumhydrogensulfat	Trägerstoff und Festigungsmittel, wird auch als Glaubersalz (Abführmittel) bezeichnet	keine bekannt, kann in zu hoher Dosis Störungen des Calciumstoffwechsels führen
E515	Kaliumsulfat, Kaliumhydrogensulfat, Kaliumbisulfat, Kaliumhydrosulfat	Säureregulator, Festigungsmittel, in Lebensmitteln sind nur geringe Konzentrationen von Kaliumsulfat	in hohen Dosen abführend
E516	Calciumsulfat	Farbstoff, Stabilisator, Säureregulator, Zusatzstoff wird auch als Gips bezeichnet	gilt als unbedenklich
E517	Ammoniumsulfat	in Lebensmitteln wird Ammoniumsulfat hauptsächlich als Trägersubstanz eingesetzt, wird aber auch bei der Erzeugung von Düngermittel verwendet	kann in hoher Dosis Störungen des Calciumstoffwechsels verursachen und Übersäuerung des Blutes sowie zu Magen-Darbeschwerden führen
E520	Aluminiumsulfat, Alaun, Dialuminiumtrisulfat	wird in der Lebensmittelindustrie als Festigungsmittel und Stabilisierungsmittel verwendet, Lebensmitteln: kristallisiertes und glasiertes Obst und Gemüse, Eiklar	Aluminiumbelastung des Körpers möglich, Aluminiumverbindungen werden verdächtig, die Alzheimerkrankheit auszulösen, bei manchen Nierenerkrankungen kann die Ausscheidung von Aluminium behindert werden, häufiger Verzehr ist abzuraten
E521	Aluminium-Natriumsulfat, Sodaalaun, Natriumalaun	Festigungsmittel	kann allergische Reaktionen auslösen, in hoher Dosis Störungen des Calciumstoffwechsels möglich, Nierenkranke können Aluminium im Körper anreichern, steht im Verdacht - die Alzheimer-Krankheit mit zu verursachen, für Alzheimer-Patienten äußerst bedenklich
E522	Aluminiumkaliumsulfat (Alaun), Kalialaun	Festigungsmittel	allergische Reaktionen und Aluminiumbelastung des Körpers möglich, vom häufigen Verzehr ist abzuraten



E523	Aluminiumammoniumsulfat	Festigungsmittel	Aluminiumbelastung des Körpers möglich
E524	Natriumhydroxid, Ätznatron, Natronlauge	Säureregulator, für Laugengebäck und zur Beseitigung des Bittergeschmacks bei Oliven, das Gebäck hat bei sachgemäßer Herstellung keine ätzende Wirkung	keine Unverträglichkeiten und Gesundheitsschäden bekannt
E525	Kaliumhydroxid, Ätzkali, Kalilauge	künstlicher Säureregulator, synthetisch hergestellte stark ätzende Base, wird zur Instant-Tee- und Kakaoerzeugung eingesetzt	gilt als unbedenklich
E526	Calciumhydroxid (gelöschter Kalk oder Kalkmilch)	künstlicher Säureregulator, zur Konservierung von Eiern, zum Kalken von Muskatnüssen, auch zur Herstellung von Ei-Ersatz aus Milch	unbedenklich
E527	Ammoniumhydroxid, Ammoniak, Salmiakgeist	künstlicher Säureregulator, Ammoniak ist grundsätzlich ein giftiges und ätzendes Gas, darf zur Behandlung von Kakao und Trinkwasser eingesetzt werden	keine bekannt
E528	Magnesiumhydroxid	künstlicher Säureregulator, Rieselhilfe, Trennmittel, Rieselhilfe bei pulverartigen Produkten	gilt als unbedenklich
E529	Calciumoxid, gebrannter Kalk, Ätzkalk	Säureregulator, wird bei der Trinkwasseraufbereitung eingesetzt	keine möglichen Nebenwirkungen bekannt
E530	Magnesiumoxid	künstlicher Säureregulator, auch als Magnesia bekannt, Rieselhilfe für Pulver und als Trennmittel für Gebäck	keine bekannt
E535	Natriumferrocyanid, gelber Blutlaugensalz, Natriumferrocyanid	künstliche Trennmittel, Stabilisator, lässt Salz besser rieseln, neueste Untersuchungen haben ergeben - dass die Ferrocyanide in der Niere reabsorbiert	zu häufiger Verzehr ist abzuraten, es ist notwendig, mehrere Studien zu überprüfen
E536	Kaliumferrocyanid, Kaliumhexacyanoferrat 2, Gelbes Blutlaugensalz	künstliches Trennmittel, Stabilisator, lässt Salz besser rieseln, wird auch zum Entfernen von Metallionen aus Wein verwendet, neueste Untersuchungen haben	zu häufiger Verzehr ist abzuraten, es ist notwendig, mehrere Studien zu überprüfen



		ergeben - dass die Ferrocyanide in der Niere reabsorbiert	
E538	Calciumferrocyanid, Calciumhexacyanoferrat 2	künstliche Rieselhilfe, Trennmittel, Antiklumpmittel und Stabilisator, lässt Salz besser rieseln, neueste Untersuchungen haben ergeben, dass die Ferrocyanide in der Niere reabsorbiert	zu häufiger Verzehr ist abzuraten, es ist notwendig, mehrere Studien zu überprüfen
E541	Saures Natriumaluminiumphosphat, Na-Al-monophosphat	künstliches Backtriebmittel, für feine Backwaren - verhindert das Verklumpen von Mehl, Milchprodukte verleiht Natriumaluminiumphosphat eine cremige Konsistenz	kann allergische Reaktionen auslösen, Aluminiumbelastung des Körpers möglich, Aluminium steht in Verdacht - die Alzheimerkrankheit mit zu verursachen, vom häufigen Verzehr ist abzuraten
E551	Siliciumdioxid, Kieselsäure	Verdickungsmittel, findet auch Verwendung in Zahnpasten	gilt als unbedenklich, unschädlich - da vom Körper nicht resorbierbar
E552	Calciumsilicat	natürliches Trennmittel, unschädlich - da vom Körper nicht resorbierbar, Calciumsilikate kommen in der Natur als Bindemittel in Kalksandsteinen vor	gilt als unbedenklich
E553a	Magnesiumsilicat, Magnesiumtrisilicat	Trennmittel	unbedenklich
E553b	Talkum	natürliches Trennmittel, Füllstoff für Tabletten	keine bekannt
E554	Natriumaluminiumsilicat, meist deklariert als Kieselsäure	Trennmittel	vom häufigen Verzehr ist abzuraten, führt zur Aluminiumbelastung des Körpers, Nierenkranke können Aluminium im Körper anreichern
E555	Kaliumaluminiumsilikat, meist deklariert als Kieselsäure	Trennmittel - Trägerstoff für Emulgatoren	bei bestimmten Nierenerkrankungen kann die Ausscheidung von Aluminium behindert werden
E556	Calciumaluminiumsilicat, meist deklariert als Kieselsäure	Trennmittel, Lebensmittel: Trockenlebensmittel in Pulverform, Nährstoffzusätze, Kochsalz, Zuckerarten	Aluminium-Verbindungen werden verdächtigt, die Alzheimer-Krankheit auszulösen



E558	Bentonit, Veegum, Wikonit, meist deklariert als Kieselerde	Trennmittel, Trägerstoff für Farbstoff, Quellstoff, Stabilisator für Emulsionen, wird z.B. bei der Bierherstellung als Klärhilfsmittel verwendet	Bentonit enthält einen hohen Anteil eines besonderen Aluminiumsilikats, gleiche mögliche Nebenwirkungen wie E556
E559	Aluminiumsilicat, Kaolin, Porzellanerde	wird zur Herstellung von Kerzen, Salben und Waschmitteln verwendet, auch Trägerstoff für Lebensmittelfarbstoffe	keine bekannt
E570	Fettsäuren, Stearinsäure, Stearat	Trennmittel bei Kaugummimasse	gelten als unbedenklich
E574	Gluconsäuren, Gluconat	künstlicher Säureregulator - Stabilisator, verhindert Fettverderb, Säuerungsmittel für Limonaden, Textilindustrie	in größeren Mengen (ab 20 Gramm) leicht abführend, vom Verzehr über 20 Gramm ist abzuraten, kann gentechnisch hergestellt sein
E575	Glucono-delta-lacton	synthetische Substanz, die in Backpulver, Pökel- und Umrötungshilfe verwendet wird	kann abführend wirken, kann auch gentechnisch hergestellt sein
E576	Natriumgluconat	wird als Geschmacksstoff häufig eingesetzt, dadurch kann man den bitteren Geschmack von Süßstoffen überdecken	kann gentechnisch hergestellt sein
E577	Kaliumgluconat	Säureregulator, Fließmittel, Stabilisierungsmittel	Einzeldosen ab 20 Gramm können abführend wirken, kann gentechnisch hergestellt sein
E578	Calciumgluconat	künstlicher Säureregulator, Calciumzufuhr in Diätprodukten	gentechnische Herstellung möglich
E579	Eisen-2-gluconat	künstlicher Farbstabilisator - für dunkle Oliven, aber auch Bestandteil von Arzneimitteln und Diätetika - um den Eisenblutspiegel zu erhöhen	vom Verzehr über 20 Gramm ist abzuraten, kann gentechnisch hergestellt sein
E585	Eisen-II-Lactat, Eisen-2-Lactat	künstlicher Farbstabilisator, wird auch in der Arzneimittel-Industrie eingesetzt	gilt als unbedenklich