



## Süßstoffe - Enzyme – Stärken

Nummer	Name	hauptsächliche Verwendung	mögliche Nebenwirkungen
E950	Acesulfam K	künstlicher Süßstoff, Getränke, Light-Produkte, Süßwaren, Süßtabletten, Süßgetränke	die Weltgesundheitsorganisation hat die tägliche Aufnahmemenge von 15 mg pro kg Körpergewicht festgelegt, das sind für einen 70 kg schweren Menschen ca. 3 Liter Limonadegetränk
E951	Aspartam	synthetischer Süßstoff, 140-fach stärker als Haushaltszucker, Lebensmitteln: Getränke, Kaugummi, Milchprodukte, Süßtabletten	kann allergische Reaktionen - Migräne - Sehstörungen und Hyperaktivität auslösen, Patienten mit angeborenen Stoffwechselerkrankung Phenylketonurie (einem angeborenen Enzymdefekt) sollten Aspartam meiden, kann gentechnisch hergestellt sein
E952	Cyclamat, Cyclohexansulfamidsäure	künstlich hergestellter Süßstoff, Lebensmittel: Diabetikerlebensmittel, Getränke, feine Backwaren für besondere Ernährungszwecke, Brennwertverminderte Dessert auf Basis von Eiern, wird meist in Kombination mit Saccharin verarbeitet - weil es keinen bitteren Beigeschmack hinterlässt	Cyclamat kann in der Darmflora zu Cyclohexylamin umgewandelt werden, im Tierversuch wurde eine Spermien-Schädigung festgestellt - und es kann zu einem Übergang in die Milch von Muttertieren kommen
E953	Isomalt	Herstellung von Desserts, Speiseeis, Marmeladen, Brotaufstriche, Kaugummi, Süßwaren, feine Backwaren, Saucen und Senf	in zu großen Mengen von Isomalt kann es zu Blähungen und Durchfall kommen, ist nicht zur Gewichtsreduktion - Diäten geeignet, kann auch gentechnisch aus Mais hergestellt werden
E954	Saccharin und seine Natriumsalze, Kaliumsalze und Calciumsalze	künstlicher Süßstoff, ist 500-mal süßer als Zucker, Desserts, Getränke, Essiggurken, Salatsaucen, wird auch in der Schweinemast zur Stimulierung des Appetits für die Tiere eingesetzt	kann allergische Reaktionen auslösen



E957	Thaumatococcus	natürlicher Süßstoff, 1500-mal süßer als Haus-Zucker, zur Lebensmittel-Herstellung für Kaugummi - Desserts und Speiseeis, ist auch für andere Lebensmittel zugelassen - nicht nur für Süßungszwecken	Thaumatococcus gilt bei geringen Mengen als unbedenklich
E959	Neohesperidin DC	ein Süßungsmittel - das keine Kalorien enthält, wird aus unreifen Pomeranzen (Bitter-Orange) gewonnen, Verwendung bei Brennwertverminderte Getränke, Süßwaren, Snacks, Knabbererzeugnisse	Neohesperidin DC wurde bei verschiedenen Untersuchungen keine schädlichen Nebenwirkungen nachgewiesen
E965	Maltit, Maltitsirup	Zuckeraustauschstoff und künstliches Süßungsmittel, Herstellung für Marzipan, Süßwaren, Desserts aller Art, feine Backwaren, Saucen und Senf, wird auch als Trägerstoff für flüchtige Aromen oder Vitamine eingesetzt	in zu hohen Dosen von Maltit kann zu Blähungen und Durchfall führen, weniger abführend als Sorbit, nicht für Diabetiker geeignet
E966	Lactit	Zuckeraustauschstoff und künstliches Süßungsmittel, Verwendung für Desserts aller Art, Saucen, Senf, Süßwaren, Kaugummis, Marmeladen, Brotaufstriche, Obstzubereitungen und Speiseeis	kann zu Blähungen und Durchfall führen (abführende Wirkung)
E967	Xylit	ist ein kalorienhaltiges Süßungsmittel - künstlich hergestelltes Süßungsmittel, Herstellung für Kaugummi, Süßwaren, feine Backwaren, Saucen, Marmeladen, Obstzubereitungen aber auch als Feuchthaltemittel in Zahnpasten eingesetzt	Xylit kann zu Blähungen und Durchfall führen, bei Verabreichung von xylithaltigen Infusionen wurde die Bildung von Nierensteinen beobachtet
E999	Quillajaextrakt	Schaummittel aus Baumrinde, enthält Saponine, Verwendung bei Aromatisierte - nichtalkoholischen Getränke auf Wasserbasis (Ginger Ale), wird auch in Waschmitteln, Feuerlöschmitteln und bei Medikamenten eingesetzt, Quillajaextrakt ist ein sehr	kann allergische Reaktionen auslösen, enthaltene Bestandteile wie Saponine sind starke Blutgifte - jedoch nur - wenn sie direkt in die Blutbahn eingeführt werden, bis jetzt sind keine Vergiftungen bekannt, da die Substanzen bei oraler Aufnahme vom Organismus nicht aufgenommen werden



		wirksames Medikament gegen Husten - chronische Bronchitis und Kopfhautjucken	
E1103	Invertase, Enzyme	wird bei der Herstellung von Invertzucker und Kunsthonig eingesetzt, Zucker würde bei Pralinenfüllungen fest werden - durch dieses Enzym wird der Zucker in Weichbleibender Invertzucker umgewandelt	kann gentechnisch Hergestellt sein
E1105	Lysozym	Konservierungsstoff für Käse, beschleunigt das Gerinnen der Milch	kann gentechnischen oder tierischen Ursprungs sein, bei Hühnereiallergikern kann Lysozym Allergien auslösen
E1200	Polydextrose	künstlicher Füllstoff - Trägerstoff - Feuchthaltemittel, vor allem zur Herstellung für Kalorienreduzierten Produkten (Diätprodukten) eingesetzt	ist unverdaulich, in größere Mengen kann Polydextrose zu Durchfall führen
E1201	Polyvinylpyrrolidon	künstliches Flockungsmittel, bindet unerwünschte Trübstoffe bei der Bier- und Weinherstellung, in Nahrungsergänzungsmittel in Form von Dragees und Komprimaten, weitere Anwendungsgebiete außerhalb des Lebensmittelbereichs sind Cremes, Festiger, Haarspray und Klebstoffe	Polyvinylpyrrolidon gilt als ungefährlich - da im fertigen Lebensmittel nicht in zu hohe Mengen vorhanden sind, muss nicht deklariert werden
E1202	Polyvinylpolypyrrolidon	künstliches Flockenmittel, Verwendung bei Nahrungsergänzungsmittel und in der Getränkeindustrie	Polyvinylpolypyrrolidon wird als harmlos eingestuft, muss nicht deklariert werden
E1404	Oxydierte Stärke	Verdickungsmittel und Überzugsmittel, wird bei der Herstellung für Dressing, Mayonnaisen und Salatsaucen eingesetzt	wird künstlich hergestellt, Herstellung aus genverändertem Mais möglich
E1410	Monostärkephosphat	natürliches Verdickungs- und Überzugsmittel, Verwendung für Cremespeisen, Dressings, Backwaren, Fertiggerichte, Puddingspeisen, Insantprodukte, Saucen und Tiefkühlprodukte	bei phosphatarmer Ernährung meiden, bei normalen Dosierungen kommt es kaum zu Nebenwirkungen, kann gentechnisch hergestellt sein



E1412	Distärkephosphat	natürliches Verdickungsmittel, Überzugsmittel und Füllstoff, wird zur Herstellung für Backwaren, Cremespeisen, Fertiggerichte, Dressings, Pudding, Saucen und Tiefkühlprodukte verwendet	bei phosphatarmer Ernährung meiden, Phosphatverbindungen können in zu hoher Dosis, die Aufnahme von Calcium, Magnesium und Eisen behindern, kann gentechnisch hergestellt sein
E1413	Phosphatiertes Distärkephosphat	chemisch modifizierte Stärke, Backwaren, Dressings, Puddingspeisen, Saucen, Tiefkühlprodukte	gilt als unbedenklich, kann gentechnisch hergestellt sein
E1414	Acetyliertes Distärkephosphat	Acetyliertes Distärkephosphat ist allgemein ohne Höchstmengenbeschränkung zugelassen, Verwendung: Tiefkühlprodukte, Fertiggerichte, Dessertspeisen, Pudding, Tortenfüllungen, Backwaren und Instantprodukte	kann gentechnisch hergestellt werden
E1420	Acetylierte Stärke	wird künstlich hergestellt, findet Verwendung in Dessertspeisen, Fertiggerichte, Instandprodukte, Pudding, Tiefkühlprodukte und Tortenfüllungen	gentechnische Herstellung möglich, Acetylierte Stärke wurden keine schädlichen Nebenwirkungen nachgewiesen
E1422	Acetyliertes Distärkeadipat	Modifizierte Stärken, ihre jeweiligen Eigenschaften können präzise eingestellt werden, um einen gewünschten technologischen Zweck zu erfüllen, Lebensmitteln: Tiefkühlprodukte, Fertiggerichte, Pudding, Dessertspeisen, Tortenfüllungen, Instantprodukte, Backwaren, Gummibonbons, Knabbererzeugnisse, Geleeartikel	wird künstlich hergestellt, aber auch gentechnische Herstellung möglich
E1440	Hydroxypropylstärke	für Lebensmittel allgemein - nach Bedarf	wird künstlich aus Mais hergestellt - Herstellung aus genverändertem Mais möglich, darf Verunreinigungen wie Propylenchlorhydrine und Epoxide enthalten, in Tierversuchen traten bei Fütterungen in hoher Dosis, Magnesiummangel und akute



			Nierenschäden auf, bislang liegen jedoch erst wenig Informationen über diesen Zusatzstoff vor
E1442	Hydroxypropyldestärkephosphat	Fertig- und Tiefkühlprodukte, Pudding, Dessertspeisen	wird künstlich hergestellt, kann gentechnisch hergestellt sein, Chemische modifizierte Stärke, es sind keine Daten bezüglich schädlicher Nebenwirkungen von Hydroxypropyldestärkephosphat bekannt
E1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat	natürliches Verdickungsmittel und Stabilisator, Verwendung in Lebensmittelschäumen	es sind keine schädlichen Nebenwirkungen beim Menschen von Stärkenatriumoctenylsuccinat bekannt, in Tierversuchen traten bei Fütterungen in hoher Dosis, Nierenveränderungen auf
E1451	Acetylierte oxidierte Stärke	natürliches Verdickungs-, Überzugsmittel und Füllstoff, wird zur Herstellung von Lebensmittelschäumen verwendet	kann gentechnisch hergestellt werden, bislang liegen noch wenige Informationen über den Zusatzstoff Acetylierte oxidierte Stärke vor
E1505	Triethylcitrat	künstlicher Trägerstoff, zur Herstellung von Eiklarpulver zugelassen	kann gentechnisch hergestellt sein, es sind keine Nebenwirkungen von Triethylcitrat bekannt
E1518	Glycerintriacetat	künstlicher Trägerstoff, findet Verwendung bei der Herstellung von Kaugummimasse	kann tierischen Ursprungs sein, aber auch gentechnische Herstellung (genverändertem Soja) möglich