



Foto: Peter Skitterians / Pixabay

ZUSATZSTOFFE IN LEBENSMITTELN

Zusatzstoffe werden in vielen Lebensmitteln zur Verbesserung von Eigenschaften wie Aussehen, Haltbarkeit und Geschmack oder zur Erleichterung der technologischen Verarbeitung eingesetzt. Alle verwendeten Lebensmittelzusatzstoffe müssen in der Zutatenliste genannt werden. Um dabei auf komplizierte chemische Bezeichnungen verzichten zu können, werden sie stattdessen mit sogenannten E-Nummern angegeben. Dahinter verstecken sich beispielsweise Süßungsmittel, Geschmackverstärker oder Konservierungsstoffe. Doch welche Zusatzstoffe sind als unbedenklich einzustufen und welche sind ungesund? Sind die Produkte jener Hersteller besser, die betonen, auf den einen oder anderen Stoff zu verzichten?

Im Vortrag wird thematisiert, wie man Zusatzstoffe in Lebensmitteln erkennen kann und was hinter Werbeaussagen wie „ohne Konservierungsmittel“, „ohne künstliche Aromen“ oder „ohne Geschmacksverstärker“ steckt. Denn häufig erwecken solche Aussagen falsche Erwartungen, die nicht den Tatsachen entsprechen.



Format:	Vortrag
Zielgruppe:	Verbraucher, Multiplikatoren
Zeitbedarf:	Nach Rücksprache
Teilnehmerzahl:	Nach Rücksprache
Kosten:	Nach Rücksprache
Kontakt:	lebensmittel@vzsa.de
