



## ÜBUNGS-NL 9 DEZEMBER 2015 NÄHRWERT UND ZUSATZSTOFFE

### Handout für Schülerinnen und Schüler – E-Nummern-Kategorien

Nachstehende Tabelle gibt einen Überblick, wie die E-Nummern eingeteilt sind. Diese Tabelle stammt aus der Broschüre der AK Oberösterreich und kann **heruntergeladen** werden.

#### Zur groben Orientierung dient die folgende Aufstellung:

- |   |   |
|---|---|
| ■ Farbstoffe:<br>zur optischen Aufbesserung   | E 100 - E 180   |
| ■ Konservierungsmittel:<br>zur Verlängerung der Haltbarkeit   | E 200 - E 297   |
| ■ Antioxidantien:<br>zum Verhindern der Reaktion<br>mit Luftsauerstoff  | E 300 - E 385<br>E 270                                  |
| ■ Verdickungsmittel:<br>zum Binden von Wasser   | E 400 - E 495   |
| ■ Säureregulatoren:<br>zum Verleihen eines sauren Geschmacks  | E 260 - E 450<br>E 500 - E 538                          |
| ■ Diverse wie Backtriebmittel, Treib-<br>u. Schutzgase, Schaumverhütungsmittel,<br>Emulgatoren, Feuchthaltemittel | E 541 - E 585, E 900<br>E 925 - E 948<br>E 1505, E 1518 |
| ■ Geschmacksverstärker:<br>zum Intensivieren von Geschmackseindrücken   | E 620 - E 640   |
| ■ Trennmittel:<br>zum Verhindern vom Verkleben  | E 901 - E 914   |
| ■ Zuckeraustauschstoffe:<br>zum Süßen von Lebensmitteln   | E 950 - E 999,<br>E 420, E 421                          |
| ■ Enzyme:<br>zum Hervorrufen bestimmter Reaktionen  | E 1105 - E 1450   |

Quelle: AK Oberösterreich