

E-Nummern eine kleine Übersicht

Das Salz aus der Küche heisst auch Natriumchlorid.

Salz oder NaCl ist die gleiche Substanz.

Kategorie	E-Nummer	Beschreibung der Funktion
Antioxidationsmittel	300 - 321	Verlängern die Haltbarkeit von Lebensmitteln. Schützt vor schädlichen Auswirkungen, wie ranzig werden von Fett und Farbveränderungen durch Oxidation im Lebensmittel
Backtriebmittel	530 – 585	Stoffe oder Stoffkombinationen, die Gas freisetzen um das Volumen eines Teiges zu vergrössern
Emulgatoren	420 - 495	Ermöglichen eine einheitliche Verteilung, von üblicherweise nicht mischbaren Stoffen (Bsp. Öl und Wasser) in einem Lebensmittel, herzustellen oder aufrecht zu erhalten.
Farbstoffe	100 - 180	Zur Wiederherstellung des ursprünglichen Erscheinungsbildes, zur optisch ansprechenderen Gestaltung, um einen, mit einem Lebensmittel verbundenen Geschmack leichter erkennbar zu machen, zum Färben farbloser Lebensmittel.
Festigungsmittel		Verleihung und/oder Erhaltung von Festigkeit und Frische im Zellgewebe von Obst und Gemüse oder Erzeugung und/oder Festigung eines Gels mit Geliermittel
Feuchthaltemittel		Verhindern die Austrocknung von Lebensmitteln durch Ausgleichen einer Atmosphäre mit geringerer Feuchtigkeit oder fördern die Auflösung eines Pulvers in wässrigen Medien
Füllstoffe		Stoffe die einen Teil des Volumens eines Lebensmittels bilden, ohne nennenswert zu dessen Gehalt an verwertbarer Energie beizutragen
Geliermittel	400 - 418	Verfestigung der Form der Lebensmittel durch Gelbildung
Geschmacksverstärker	620 - 640	Verstärkung des Geschmacks und/oder Geruchs
Kaumasse		Nur zum Kauen bestimmt, nicht verdauliche Zubereitung die als Grundstoff für die Herstellung von Kaugummi und nicht zum Verschlucken bestimmt sind
Komplexbildner		Bildung chemischer Komplexe mit Metallionen
Konservierungsmittel	200 - 252	Verlängert Haltbarkeit durch Schutz vor schädlichen Auswirkungen von Mikroorganismen
Mehlbehandlungsmittel	900 - 928	(ausser Emulgatoren) Verbesserung der Backfähigkeit
Modifizierte Stärken	1404 - 1450	Essbare Stärken, die durch Unterziehung einer physikalischen, enzymatischen, Säure- oder Alkalibehandlung dünnkochend gemacht oder gebleicht werden
Packgase	938 - 948	Gase (ausser Luft) die vor, nach oder gleichzeitig mit dem Lebensmittel in das entsprechende Behältnis abgefüllt werden
Säuerungsmittel	260 – 297	Erhöhung des Säuregrads und/oder Verleihung sauren Geschmacks

E-Nummern eine kleine Übersicht

Das Salz aus der Küche heisst auch Natriumchlorid.

Salz oder NaCl ist die gleiche Substanz.

Säuerungsmittel	322 - 385	Erhöhung des Säuregrads und/oder Verleihung sauren Geschmacks
Säureregulatoren	500 - 529	Veränderung des Säuregrads oder der Alkalität
Schaummittel		Ermöglicht die Bildung einer einheitlichen Dispersion einer gasförmiger Phase in einem flüssigen oder festen Lebensmittel
Schaumverhüter	900 - 914	Verhinderung oder Verringerung von Schaumbildung
Schmelzsalze		Überführung der in Käse enthaltenen Proteine in eine dispergierte Form. Herbeiführung einer homogenen Verteilung von Fett und anderen Bestandteilen.
Stabilisatoren	420 - 495	Ermöglichen die Aufrechterhaltung des physikalisch-chemischen Zustandes bzw. der einheitlichen Dispersion zweier oder mehrerer nicht mischbarer Phasen sowie Stabilisierung, Bewahrung oder Intensivierung der vorhandenen Farbe
Süssungsmittel	950 - 967	Verleihen Lebensmittel einen süssen Geschmack.
Trägerstoffe, Trägerlösungsmittel		Physikalische Modifizierung (lösen, verdünnen etc.) eines Lebensmittelzusatzstoffs, ohne seine technologische Funktion zu verändern (und ohne selbst technologisch zu wirken), zur Erleichterung von Handhabung, Einsatz oder Verwendung
Treibgase		Gase (ausser Luft), um ein Lebensmittel aus einem Behältnis heraus zu pressen
Trennmittel	530 - 585	Herabsetzung der Tendenz einzelner Partikel aneinander haften zu bleiben
Überzugs-, Gleitmittel	900 - 914	Verleihung glänzenden Aussehens oder Bildung eines Schutzüberzugs der Aussenoberfläche von Lebensmitteln
Verdickungsmittel	400 - 418	Erhöhung der Zähflüssigkeit eines Lebensmittels

Das [deutsche Lebensmittelrecht](#) definiert Zusatzstoffe als „Stoffe, die in der Regel weder selbst als Lebensmittel verzehrt noch als charakteristische Zutat [...] verwendet werden und [...] aus technologischen Gründen [...] zugesetzt werden.“ (§ 2 Abs. 3 [LFGB](#)). Darunter versteht man im Wesentlichen: [technologische](#) Eigenschaften wie Backfähigkeit, Streichfähigkeit oder Maschinentauglichkeit; [chemische](#) Eigenschaften wie Oxidationsfähigkeit; Verhalten einzelner Zutaten zueinander; Genuss und Aussehen des Lebensmittels; [ernährungsphysiologische](#) Eigenschaften

Für Details zur Situation in der Schweiz besuchen Sie: http://www.admin.ch/ch/d/sr/817_022_31/app1.html und bei Fragen zu den E-Nummern wenden Sie sich an Ihren Kantonschemiker: <http://www.kantonschemiker.ch/>