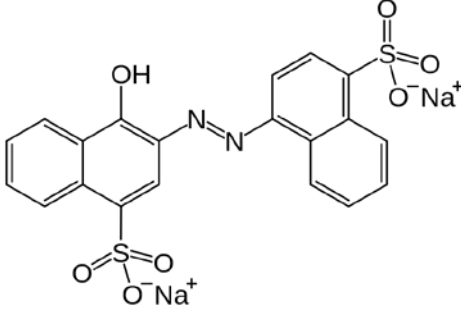


Arbeitsblatt: Lebensmittelzusatzstoffe

E-Nr.	Bezeichnung	Strukturformel	Wirkung
E 225	Kaliumsulfit (Antioxidans)	$2\text{K}^+ \left[\text{O} \overset{\cdot\cdot}{\text{S}} \begin{array}{l} \text{---} \text{O} \\ \text{---} \text{O} \end{array} \right]^{2-}$	Reduktionsmittel zur Verhinderung bzw. Verlangsamung des oxidativen Abbaus (Reaktion mit Luftsauerstoff) der Lebensmittel.
E 123	Azorubin (Farbstoff)		Rotes Färbemittel für Süßwaren, Fertiggerichte, Fruchtkonserven usw. Kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen.
E 200	Sorbinsäure (Konservierungsmittel)	$\text{H}_3\text{C}-\text{CH}=\text{CH}-\text{CH}=\text{CH}-\text{C}(=\text{O})\text{OH}$	Hemmt das Wachstum von Mikroorganismen (z. B. Schimmelpilzen), deren Ausscheidungsprodukte für den Menschen schädlich sind und beugt somit den Verderb der Lebensmittel vor.

Welche Wirkung haben Lebensmittelzusatzstoffe auf unsere Lebensmittel?

-
-
-
-