Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

VZS-name

VZS-str
VZS-plz
VZS-tel
info@verbraucherzentrale.it

Welche Arten von Lebensmittelfarbstoffen gibt es?

Mon, 09/21/2020 - 10:28

Sport- und alkoholische Getränke, Bonbons, Kaugummi, Desserts: in der Lebensmittelindustrie wird oft mit Farbstoffen nachgeholfen, um Produkten ein appetitlich(er)es Aussehen zu verleihen. Lebensmittelfarbstoffe gleichen Farbverluste aus, die durch die Verarbeitung entstehen, garantieren eine gleichbleibende Farbe und täuschen zum Teil einen höheren Fruchtanteil vor, als tatsächlich enthalten.
Je nach ihrer Herkunft unterscheidet man natürliche, naturidentische und künstliche (synthetische) Farbstoffe. Natürliche Farbstoffe stammen von Pflanzen oder Tieren. Das grüne Chlorophyll (E 140) beispielsweise wird aus Pflanzen extrahiert. Naturidentische Farbstoffe haben den gleichen chemischen Aufbau wie ihre natürlichen Vorbilder, werden aus Kostengründen aber künstlich hergestellt. Ein Beispiel dafür ist das gelbe Riboflavin (E 101), auch als Vitamin B2 bekannt. Im Unterschied dazu sind synthetische Farbstoffe künstliche Verbindungen, die in der Natur nicht vorkommen. Bekanntestes Beispiel dafür sind die Azofarbstoffe. In der Herstellung sowohl von künstlichen als auch von naturidentischen Farbstoffen kommen heute vermehrt gentechnisch veränderte Organismen zum Einsatz.
Werden Lebensmittelfarbstoffe verwendet, so müssen sie auf der Verpackung in der Zutatenliste deklariert werden. „Man findet sie eher zum Ende der Zutatenliste hin, da sie nur in kleinen Mengen zugegeben werden“, weiß Silke Raffeiner, die Ernährungsexpertin der Verbraucherzentrale Südtirol. „Angegeben werden die Zusatzstoffklasse, in diesem Fall Farbstoff, und der Name oder die entsprechende E-Nummer.“ Stark färbende Pflanzenextrakte oder -konzentrate (z.B. aus Holunderbeeren, Johannisbeeren, Roter Beete, Kurkuma) gelten nicht als Farbstoffe, sondern werden als einfache Zutaten angegeben.
Die fünf Azofarbstoffe Tartrazin (E 102), Gelborange S (E110), Azorubin (E 122), Cochenillerot (E 124) und Allurarot (E 129) sowie der ebenfalls künstliche Farbstoff Chinolingelb (E 104) stehen im Verdacht, bei Kindern ADHS (Aufmerksamkeitsdefizit-Hyperaktivitätsstörung) auszulösen. Produkte, die diese Farbstoffe enthalten, müssen daher mit dem Warnhinweis „Kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen“ versehen werden. Darüber hinaus können Azofarbstoffe Allergien und Pseudoallergien auslösen und haben möglicherweise sogar eine krebserregende Wirkung, weswegen

Verbraucherschutzorganisationen ein Verbot fordern.