



Lebensmittelfarben

von Jasmin Scharf

Das Auge isst mit !

- ansprechende Farben → appetitanregend
- schwache Farben → wenig
appetitanregend

→ Lebensmittel werden eingefärbt

Im rechtlichen Sinn sind
Lebensmittelfarben, färbende
Einzelsubstanzen die aus der Natur
kommen oder synthetisiert werden.

→ tragen eine E-Nummer & sind durch
das Scientific Committee of Food
geprüft

Pflanzen/Fruchtextrakte

z.B.: Holundersaft oder Spinatsaft

Weil sie im rechtlichen Sinn nicht als Farbstoffe
gelten, müssen sie keine E-Nummern tragen!

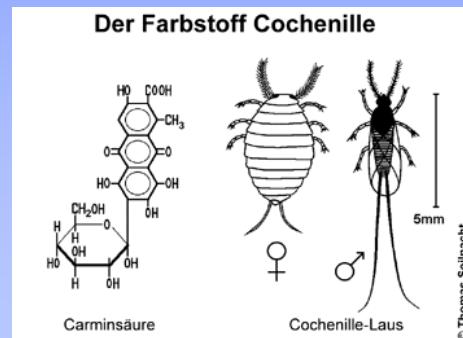


Natürliche/Naturidentische Farbstoffe

→ werden entweder direkt gewonnen oder künstlich erzeugt

z.B.: aus Pflanzen, wie der Paprika oder aus Tieren, wie der Cochenillschildlaus

→ gesundheitlich unbedenklich !



Synthetisch/organische Farbstoffe

sind unterteilt in:

Azofarben

Nicht-Azofarben

z.B.: E 122 (Azorubin)

z.B.: E 132 (Indigotin)

→ Alle Farbstoffe dieser Gruppe gelten als gesundheitsschädlich!

Anorganische Farbstoffe/Metallpigmente

Anorganische/synthetische
Farbstoffe



gelb, rot, schwarz
färbende Eisenoxide

Metalle



Gold und Silber

Sie gelten alle als gesundheitlich unbedenklich!