



Wussten Sie schon.....

Welcher Sportler kennt nicht die **isotonischen Sportlerdrinks**, die helfen, während und nach einer sportlichen Aktivität den Flüssigkeitshaushalt wieder herzustellen!

Wissen Sie aber, daß (alkoholfreies) **Bier** ein ausgezeichnetes und preiswertes isotonisches Sportler-Getränk ist? So untersuchte Prof. Dr. A. Piendl intensiv, inwieweit und warum sich alkoholfreies Bier als **Sportlergetränk** eignet. Er kam zu dem klaren Schluß: **Aufgrund der Herstellung und Zusammensetzung ist das alkoholfreie Bier im besten Sinne des Wortes ein natürliches, reines und sportgerechtes Getränk"**

E 260 Essigsäure

Säuerungsmittel, Konservierungsstoff

Essigsäure ist die wichtigste der natürlich vorkommenden organischen Säuren. Unter diesen so genannten Genuss säuren hat sie die stärkste keimhemmende Wirkung: Essigsäure senkt den Säuregrad der Lebensmittel soweit ab, dass das Wachstum von Hefen und Bakterien gehemmt wird. Da sie jedoch nicht gegen alle Bakterienarten wirkt und auch Schimmelpilze nicht hemmt, wird sie oft zusammen mit anderen Konservierungsstoffen oder in Begleitung physikalischer Konservierungsverfahren wie Sterilisation oder Pasteurisierung eingesetzt. Als Säuerungsmittel verleiht Essigsäure Lebensmitteln ihren charakteristischen Geruch und Geschmack. Im menschlichen Stoffwechsel wird sie vollständig abgebaut und zur Energiegewinnung genutzt.

Herstellung

Essigsäure kann mit Hilfe von Bakterien (Acetobacter) aus Alkohol (Ethanol) und Sauerstoff hergestellt werden (Gäressig). Die chemische Synthese ist durch Oxidation von Methanol oder anderen Kohlenwasserstoffen möglich. Bei gleichem Gehalt an Essigsäure unterscheiden sich Gärungsessig und synthetischer Essig nicht.

Einsatz

Essigsäure sind ohne Höchstmengenbeschränkung (quantum satis) für Lebensmittel allgemein zugelassen. Ausgenommen sind lediglich unbehandelte und solche Lebensmittel, die nach dem Willen des Gesetzgebers nicht durch Zusatzstoffe verändert werden sollen. Essigsäure ist unter anderem zu finden in:

- Gemüsekonserven
- Fischkonserven und -marinaden
- Mozzarella und Molkenkäse
- Weißbrot
- Entwöhnungsnahrung für Säuglinge (Beikost)

Der Stoff wird darüber hinaus als Trägerlösungsmittel für Aromen eingesetzt.

Essigsäure gilt als unbedenklich.

**Jetzt Aktuell im Käse-Sortiment
Entlebucher Bergrahmkäse mit
Kümmel**

Unser Durstlöcher-Angebot für Sie im Monat August

**3 Liter Mineralwasser Gratis
bei einem Einkauf ab 25 Fr.**

**6 Liter Mineralwasser Gratis
bei einem Einkauf ab 40 Fr.**

**dieses Angebot ist gültig
jeweils Montag – Mittwoch im
Monat August.**

**Jetzt finden Sie ein riesiges
Angebot an Grillfleisch in
unserer Auslage.**

Donnerstag und Freitag Frische Fische.

**Fische eignen sich hervorragend zum
grillieren ,fragen Sie uns, wir beraten
Sie gerne**

**Haben Sie Anregungen, Wünsche, Kritik,
teilen Sie sie bitte uns mit.**

**Ihre Zufriedenheit liegt uns am Herzen.
Schreiben Sie uns doch auf:**

dorfmetzg-buchs@bluewin.ch