

Jetzt aktuell

**Fondue Chinoise, Bour-
gignonne, Winzerfondue,
Tischgrill. Bei uns können Sie
auch Fonduegeschirr mieten**

E470a Salze der Speisefettsäuren

Emulgator, Stabilisator, Trennmittel, Überzugsmittel

Erläuterung

Die Natrium-, Kalium- und Calciumverbindungen gesättigter Fettsäuren sind als Zwischenprodukte des Fettstoffwechsels auch im menschlichen Organismus zu finden. Natrium- und Kaliumsalze sind sehr gut dazu geeignet, fettlösliche Substanzen als winzige Tröpfchen in ansonsten wässrigen Lösungen zu verteilen. Die Emulgatorwirkung der Calciumsalze führt dagegen dazu, dass winzige Wassertröpfchen in einer ölartigen Lösung verteilt werden können. Die Salze der Speisefettsäuren werden häufig zur Unterstützung anderer Emulgatoren eingesetzt. Wegen ihrer guten filmbildenden Eigenschaften werden sie zudem als Überzugsmittel eingesetzt. In saurer Umgebung verlieren die Stoffe ihre Wirksamkeit.

Herstellung

Salze der Speisefettsäuren können mit Hilfe chemischer Reaktionen aus pflanzlichen oder tierischen Fetten hergestellt werden. Üblicherweise werden Pflanzenöle wie Soja- aber auch Raps- und Maisöl eingesetzt. Der Einsatz gentechnisch veränderter Organismen ist möglich.

Einsatz

Die Salze der Fettsäuren 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. E 470 a ist unter anderem zu finden in:

- Zwieback und anderen Backwaren
- Süßwaren
- Süßstofftabletten
- Würfelzucker
- Kaugummi

E 470 a ist zudem als Trägerstoff für Aromen zugelassen und wird in der Herstellung von Kosmetika und Waschmitteln eingesetzt.

Aktuell Wywurst

Die müssen Sie probiert haben.

Jeden Montag ab

16.00Uhr

Frische Blut und Leberwürste

**Jetzt im Angebot
gekochter Speck, Rippli und
Sauerkraut**

Raclette Zeit

Raclettkäse in diversen Aromen
finden Sie in unserem Angebot

Weinsortiment

Folgende Weine finden Sie in unserem Sortiment

Villette Blanc AOC, Domaine de la Crausaz, J.& M.Dizerens
Grillo, Sicilia IGT, Campo Sasso, Terre di Campo Sasso
Prosecco Spumante Extra Dry, Le Contesse
Zweigelt Reserve, Weingut Markus Huber
Primitivo, Salento Rosso IGT, Tenute San Marco
Valpolicella DOC Superiore, Ripasso, Tenuta Tinazzi
Tenuta Albrizzi, Rosso Salento IGT, Tenute San Marco
Clos des Combes (Grenache/Syrah), Pic St. Loup MC, Château de Lancyre

Schon probiert?

**Unsere hausgemachten Suppen,
Suppe mit Spatz, Kürbissuppe und
Gerstensuppe**

Halten Sie sich den

30. November frei.

Näheres später, auf einem
separaten Flyer.

Lammfellprodukte

**Neu im Sortiment, Hausschuhe
Felle, Handschuhe etc. aus
Lammfellen.**

www.dorfmetzg-buchs.ch