



Betriebsferien Von Montag 29.9.- Mittwoch 10.10.2007

E 102 (Tartrazin = Farbstoff)

Erläuterung

Der künstliche Farbstoff Tartrazin färbt Lebensmittel zitronengelb. Er gehört zur Gruppe der Azofarbstoffe, ist wasserlöslich und auch in saurer Umgebung sowie unter hohen Temperaturen farbecht.

Herstellung

Tartrazin wird in einem mehrstufigen Prozess, der so genannten Azokupplung, chemisch synthetisiert. Dabei entstehen die für alle Azofarbstoffe charakteristischen Azogruppen aus zwei Stickstoffatomen. Unter Tartrazin wird im Allgemeinen das Natriumsalz der Verbindung verstanden. Die Calcium- und Kaliumsalze sowie der Aluminiumlack des Stoffes sind ebenfalls zugelassen.

Einsatz

Tartrazin ist nur für bestimmte Lebensmittel zugelassen. Dazu gehören unter anderem:

- Brausepulver, Brause, Sirup (max. 100 mg/l)
- aromatisierter Schmelzkäse (max. 100 mg/kg)
- Fleisch- und Fischersatzprodukte aus pflanzlichem Eiweiß (max. 100 mg/kg)
- Speiseeis, Pudding und Desserts (max. 150 mg/kg)
- Kuchen, Kekse, Blätterteiggebäck (max. 200 mg/kg)
- gesalzene Knabberartikel aus Kartoffeln oder Getreide (max. 200 mg/kg)
- Spirituosen, Frucht- und Obstweine (max. 200 mg/l)
- Süßwaren (max. 300 mg/kg)
- Senf und Würzsoßen (max. 300 mg/l)
- Nahrungsergänzungsmittel (max. 300 mg/kg)

Um verschiedene Gelb-, Grün- oder auch Brauntöne zu erreichen, wird Tartrazin oft in Mischung mit anderen Farbstoffen eingesetzt. Tartrazin wird auch zum Färben von Arzneimitteln, Kosmetika, Reinigungsmitteln und Textilien verwendet. Auf den Verpackungen von Arzneimitteln weist ein Warnhinweis darauf hin.

Sicherheit

ADI-Wert: 7,5 mg/kg Körpergewicht
Tartrazin gilt als unbedenklich.

Wegen seiner chemischen Struktur kann es jedoch bei entsprechend veranlagten Menschen allergische Symptome

- (Pseudoallergie) auslösen. Insbesondere, wenn bereits eine Allergie gegen Salicylsäure und ihre Abkömmlinge besteht, kann es zu Symptomen auf der Haut oder an den Atemwegen kommen.
- Die so genannten Salicylate finden sich in Aspirin (Wirkstoff Acetylsalicylsäure) sowie natürlicherweise in Ananas, Apfelsinen, Aprikosen, Erdbeeren, Grapefruit, Himbeeren, Honig, Johannisbeeren (rot und schwarz), Weintrauben und Zitronen. Auch Personen, die empfindlich auf Benzooesäure (E 210) reagieren oder unter Asthma leiden, können pseudoallergisch auf Tartrazin reagieren.

Jetzt Aktuell
Hausgemachte Wildschüblig zum heiss oder kalt essen.

Nach den Herbstferien,
Montags ab 16.00Uhr
frische Blut und Leberwürste

Jetzt im Angebot
Raclettkäse in diversen
Geschmäckern

Party-Service
Sie planen ein Fest, und brauchen
einen Party-Service Lieferanten?
Wir stehen Ihnen mit Rat und Tat zur
Seite.

www.dorfmetzg-buchs.ch
Wir würden uns über einen
Gästebucheintrag sehr freuen.