

Antioxidantien	<p>sind antioxidativ wirkende Substanzen und gelten als Allzweckwaffe gegen das zerstörerische Werk überflüssiger freier Radikale. Sie sollen ihre Aktivität blockieren. Diversen Vitaminen, Enzymen und Polyphenolen wie Flavonoiden oder Anthozyanen wird diese Wirkung zugesprochen. Sie sind reichlich in freischem Obst, Beeren und Gemüse enthalten. Antioxidativ wirksame Substanzen kommen auch natürlicherweise in der Nahrung und im menschlichen Organismus vor. Dort bieten sie Schutz vor Schädigungen von z.B. Zellkernen und -membranen und steuern somit Krankheiten wie Arteriosklerose, Krebs und Grauem Star entgegen</p> <p>Sie sind u. a. in Knoblauch, Brokkoli, Petersilie, Leinsamen, Vollreis, Tomaten, Rosmarin, Gurke, Spargel, Basilikum enthalten und werden in der Lebensmitteltechnik als Lebensmittelzusatzstoffe eingesetzt.</p>
DL-Methionin	<p>schwefelhaltige synthetische Aminosäure. In der Tierernährung besitzt die Supplementation von Mischfuttern erhebliche wirtschaftliche Bedeutung und wird mit geringen Anteilen der schwefelhaltigen Aminosäure DL-Methionin versetzt, Für diesen Zweck werden im großen Umfang auch die ebenfalls essentiellen Aminosäure L-Lysin und L-Theronin eingesetzt.</p> <p>Gleicht im Futter minderwertige Fleischquellen aus.</p> <p>Medizinische Verwendung: Optimierung der Wirkung von Antibiotika, Vermeidung der Neubildung von Nierensteinen, Hemmung des Bakterienwachstums bei Blasenentzündung.</p>
EWG-Zusatzstoffe	<p>BHA (E329) / BHT (E321) und alle zugelassenen Farb- und Konservierungsstoffe.</p> <p>Sie stehen in Verdacht krebserregend zu sein und können allergische Reaktionen hervorrufen. Im Humanbereich verboten.</p> <p>(Gute Konservierung kann mit Vitamin E, Vitamin C, diversen Ölen und Kräuterextrakten erzielt werden. Hochwertige Fette benötigen wenig bis keine Konservierungsstoffe)</p>
Konservierungsstoffe	<p>Greifen in den Stoffwechsel von Mikroorganismen (Bakterien, Pilze) ein oder verzögern den mikrobiellen Verderb.</p>
L-Lysinhydrochlorid	<p>Die Hauptmengen des industriell erzeugten L-Lysins werden in der Futtermittelsupplementierung eingesetzt, um den Nährwert natürlicher Futtermittel (Getreide) mit einem geringen Gehalt an L-Lysin deutlich zu steigern.</p> <p>Gleicht minderwertige Fleischzutaten im Futter aus.</p> <p>Natürliches Vorkommen u.a. in Rindfleisch, rohem Lachs, Hühnerei, ungeschältem Reis.</p>
L-Tryptophan	<p>Viele Getreidesorten weisen einen zu geringen Gehalt einer essentiellen Aminosäure auf. Durch diesen Mangel an nur einer Aminosäure sinkt die Verwertbarkeit <i>aller</i> aufgenommenen Aminosäuren auf den durch die in zu geringer Menge enthaltene essentielle Aminosäure („limitierende Aminosäure“) bestimmten Wert. Man steigert den Nährwert des Getreides dann durch den gezielten Zusatz geringer Mengen jener essentieller Aminosäuren, die darin defizitär sind. Der Zusatz von L-Tryptophan zu Mischfuttern ist in der Futtermittel-Industrie verbreitet.</p> <p>Natürliches Vorkommen: Milch, Käse, Geflügel, Rindfleisch, Ei, Erbsen, Kartoffeln.</p> <p>Die Wirkung von L-Tryptophan wird oft als stimmungsaufhellend, beruhigend und gewichtsreduzierend beschrieben.</p>
Natriumchlorid	<p>Kochsalz</p>
Zitronensäure	<p>kommt natürlicherweise in Zitrusfrüchten vor. Der weltweite Verbrauch übersteigt die Zitrusfrüchteproduktion um ein zig-faches, weshalb in der Regel künstliche Zitronensäure verwendet wird.</p> <p>Zitronensäure dient als Konservierungsstoff und wird in zahlreichen industriell gefertigten Nahrungsmitteln verwendet. Zitronensäure fördert im Körper die Aufnahme von Metallen wie Aluminium und Blei und spielt eine Rolle beim Transport der Metalle über die Blut-Hirn-Schranke.</p>