

- Agar-Agar E 406 Ist ein geschmacksneutraler, nur in heissem Wasser löslicher Quellstoff, gewonnen aus Rotalgen. Kann Wasser gelartig binden. Höhere Quellfähigkeit als Gelatine.
Wirkt in grossen Mengen abführend. Wird auch in Fleischkonserven zur Wasserbindung eingesetzt. Zugelassena auch für Öko-Lebensmittel.
- Aluminium E 173 Wird in Form von Pulver oder dünnen Blättchen gehandelt. Steht in Verdacht, Erkrankungen im Gehirn zu fördern. Verstärkt nervenschädigende Wirkung von Blei. Ist in Umwelt und Nahrung weit verbreitet. **Zitronensäure** erleichtert die Aufnahme und den Transport ins Gehirn. Andere Lebensmittelfarbstoffe können Aluminium enthalten ohne dass dies deklariert werden muss. Ist auch in Medikamenten zu finden.
- Ascorbinsäure (E300) Synthetisch hergestelltes Vitamin C.
Zählt nicht zu den natürlichen Antioxidantien. Vitamin C wird von gesunden Hunden und Katzen in der Leber selbständig gebildet. Muss nicht mit der Nahrung aufgenommen werden.
- Cellulose (E460-466) E 460i: Mikrokristalline Cellulose (MCC) dient u. a. als unverdaulicher Ballaststoff für kalorienreduzierte Lebensmittel (etwa Salatsoßen, Desserts und Eiscremes), als Trennmittel oder als Trägerstoff. In der Pharmazie kommt es als Bindemittel und Trägerstoff für die Tablettenherstellung zum Einsatz. MCC ist in Wasser, Alkoholen und organischen Lösungsmitteln unlöslich. Es ist ein nicht resorbierbarer und unverdaulicher Ballaststoff. Bei kleinen Partikelgrößen besteht der Verdacht auf eine gewisse Resorbierbarkeit mit unklaren Folgen.

E 460ii: Cellulosepulver

E 461: Methylcellulose tritt nicht natürlich auf, sondern wird synthetisch produziert, indem Cellulose in eine heiße, alkalische Lösung (eine Lauge, z. B. Natriumhydroxid) gegeben und mit Methylhalogeniden behandelt wird. Im Lebensmittelbereich sind sie als Gelier-, Verdickungs- und Überzugsmittel sowie als Emulgator und Stabilisator häufig Bestandteil von Speiseeis, Backwaren, Kuchencremes, Mayonnaise, Instantprodukten und Tiefkühlkost. Folien aus Methylcellulose können als essbare Folien Verwendung finden.

E 463: Hydroxypropylcellulose

E 464: Hydroxypropylmethylcellulose findet Verwendung als Verdickungsmittel. Wässrige HPMC-Gele neigen dazu bei der Erwärmung bei einer bestimmten Temperatur sehr schnell ihre Viskosität zu erhöhen. Diese Temperatur wird häufig als Gelpunkt bezeichnet, was in diesem Fall jedoch nicht völlig korrekt ist. Dieser Verfestigungsprozess ist reversibel, das heißt, sobald die Temperatur genügend gefallen ist, wird auch das Gel wieder flüssiger. Diesen Effekt macht man sich z. B. in der Lebensmitteltechnologie zu Nutze: Bratlingen wird HPMC zugesetzt, damit sie beim Braten (hohe Temperatur) fest, beim Verzehr (niedrigere Temperatur) jedoch wieder zart sind.

E 465: Ethylmethylcellulose

E 466: Carboxymethylcellulose wird in Waschmitteln als Schmutzträger, in der Lebensmittelindustrie als Verdickungsmittel und Wasserrückhaltesystem, in der Pharmazie als Verdickungsmittel, Überzugs- und Tabletten Sprengmittel, in der Tiernahrung als Gleitmittel, als Additiv bei der Papierherstellung und bei Erdölbohrungen für Bohrspülungen eingesetzt.

Der Nachweis erfolgt mittels einer Iod-Zinkchloridlösung (Blaufärbung).
- Cystein (E920) Ist eine schwefelhaltige Aminosäure, die im tierischen und pflanzlichen Eiweiss vorkommt.
Seit 2001 wird der Stoff von gentechnisch veränderten Bakterien aus Zucker produziert.
- Carrageen (E 407) ist ein Verdickungsmittel und dient der Stabilisierung von Produkten mit Flüssigkeiten. Es verhindert, die Trennung der Inhaltsstoffe (z.B.

	<p>Flüssigkeitsabscheidung im Dosenfutter). Carrageen ist ein Gemisch verschiedener Polysaccharide (komplexe Zuckermoleküle) die vom Körper im Darm nicht verarbeitet werden können. Diese Substanz wird aus der Rotalge gewonnen. Sie können entzündliche Prozesse im Darm auslösen welche im schlimmsten Fall die Darmwand schädigen, die dann durchlässig für Schadstoffe wird. Ist in vielen industriell gefertigten Produkten drin.</p>
Eisenoxid und -hydroxid E 172	<p>Kommen in der Natur als Ocker-, Umbra- oder Sienaerde vor. Für die Industrie werden Eisenoxide aus Sulfat- und Chlorverbindungen durch chemische Reaktionen synthetisiert. Hitzestabiler und lichtbeständiger Farbstoff. Gewusst?: viele Oliven werden grün gepflückt und dann nachträglich mit E172 umgefärbt....</p>
Guarkernmehl E 412	<p>Mehl der Guarbohne. Pflanzliches Verdickungsmittel, das als Geliermittel und Emulgator wirkt.</p>
Kaliumchlorid E 508 / Calciumchlorid E 509	<p>Ein Salz der Salzsäure. Wird aus natürlichem Kalirohsalz gewonnen. Calciumchlorid (Salmiak) entsteht als Nebenprodukt bei der Sodaherstellung. Über schädliche Wirkungen der Salzsäure und ihrer Salze bei den als Zusatzstoff verwendeten Einsatzmengen ist bislang nichts bekannt. Wird wegen der eiweisszersetzenden Wirkung, für Säure und Geschmack oder zum besseren Gelieren eingesetzt. Dürfen in Lebensmitteln ohne Höchstmenge verwendet werden. E 508 und 509 wird auch zur Produktion von Bierhefe eingesetzt. E 509 spaltet Eiweiss um Käse herzustellen, hilft beim Gelieren von Marmelade, macht Schale von Obst und Gemüse widerstandsfähiger und dient auch der Trinkwasseraufbereitung.</p>
Kaliumsorbat E 202	<p>In E 202 ist die Sorbinsäure mit Kalium verknüpft und dadurch wasserlöslicher. Aus dieser Verbindung wird nach und nach Sorbinsäure abgegeben, was die Haltbarkeit erhöht. Sorbinsäure kommt in der Natur in Vogelbeeren, Blattläusen und Wein vor. Als Konservierungsstoff wird ausschliesslich die chemisch hergestellte Variante verwendet, z.B. in Margarine, Mayonnaise, Marmelade, Wein, Tabak, Oliven, Datteln, Eistee, Saftschorle. Designerstoff der auch Allergien auslösen kann.</p>
Lecithin E 322	<p>Wasser- und Fettlöslicher Stoff. Emulgator, der leicht antioxidativ und stabilisierend wirkt. Lecithin kommt in allen Tier- und Pflanzenzellen vor. Industriell wird es vorwiegend aus Sojabohnen gewonnen, welche überwiegend aus Gentech-Soja stammen. Muss nicht deklariert werden. Lecithin kann auch aus Sonnenblumen- und Rapsöl sowie Eiern gewonnen werden.</p>