

Die Grusel-E-Nummern

Mit der Erfindung der E-Nummern ist der Lebensmittel-Industrie im Einklang mit dem Gesetzgeber ein ganz großer Wurf gelungen! Der totalen Verwirrung des Verbrauchers ist so ein echter Riegel vorgeschoben worden. Viele Schulabgänger in unserem Land können kaum noch lesen und schreiben. Sollen sie denn auch noch etwa „Calciumcarbonat“ oder „Rhodanxanthin“ buchstabieren? Darüber hinaus wäre ein beträchtlicher Teil unserer wahlmündigen Bürger vor unüberwindbare Hürden gestellt. Aber Zahlen mit einem Großbuchstaben davor, die kann man, bitteschön, lesen. Und so entstanden die freundlichen Codezahlen, einheitlich für unsere große europäische Gemeinschaft. Sie sind gegliedert nach: Farbstoffe, Konservierungsmittel, Antioxidanten, Verdickungs- und Geliermittel, Stabilisatoren: Guten Appetit!

Schon allein beim optischen Anblick dieser Nummernvielfalt kann einem, je nach Charakter, das Herz in die Hosen rutschen oder die Galle derart überlaufen, dass nur noch ein Schreikrampf hilft. Wir verstehen allmählich, dass „Biologen und Chemiker ungleich bessere Möglichkeiten zur Geschmackserzeugung als Hausfrau und Hausmann am heimischen Herd (haben).

Bei der Nestlé-Tochter Food Integrediens Specialities (FIS) etwa nehmen sie Erdnussreste und Weizenkleber, kippen nacheinander Salzsäure und Natronlauge darüber - und riechen dann mal probeweise daran. Das Erzeugnis kann nach Salami oder Schweinefleisch schmecken, es wird dann in Gläschen gefüllt und als Geschmacksersatz verkauft.

Wundersame Erzeugnisse kommen mit solch modernen Methoden zustande: Die sächsische Filiale des US-Aroma-Fabrikanten Bell Flavors & Fragrances sieht sich beispielsweise in der glücklichen Lage, ein... 'Natürliches Aroma Typ Suppenhuhn', 'Natürliches Aroma Typ gebratenes Huhn' oder, für die Filet-Freunde unter den Fleischgegnern, 'Natürliches Aroma Typ Lende' im Sortiment“ zu haben.

Für die Lebensmittelindustrie hat diese Neue Natürlichkeit zweifellos Vorteile: Die Dinge werden billiger. So sank etwa der Preis für einen bestimmten Pflirsich-Geschmacksstoff von 20 000 US-Dollar pro Kilo Anfang der achtziger Jahre auf 1200 US-Dollar Mitte der Neunziger. Dank des offensichtlichen Preisvorteils und des zunehmenden Bedarfs an 'natürlichen' Aromastoffen liegt der Schwerpunkt der Forschung und Produktion mittlerweile auf diesem Gebiet. Denn wenn, wie ehemals, zur Gewinnung von Geschmack mühsam Kirschen und Pflirsiche gepflückt, ausgepresst, versaftet, konzentriert und getrocknet werden müssen, schwindet der Preisvorteil.

Schimmelpilze und Bodenbazillen sind da sicherlich oft die billigeren Lieferanten. Zitronensäure beispielsweise, einer der wichtigsten Geschmacksstoffe etwa für

Erfrischungsgetränke wie Cola, wird heute fast ausschließlich aus den Ausscheidungen dieser Kleinstlebewesen gewonnen.

Wer will in den Fabriken schon mühsam Zitronen auspressen, wenn eine Bazille die Frische-Säure viel preisbewusster ausspuckt oder ein Schimmelpilz absondert. Bei manchen allerdings muss nochmals ein Ingenieur eingreifen, bevor die kleinen Gesellen für die industrielle Geschmackserzeugung eingesetzt werden können: Sie scheiden zwar oft und willig Geschmack aus, sind aber leider zu langsam. Da muss dann das Geschmacks-Gen auf eine an Fabrikarbeit gewöhnte, leistungswillige Industriemikrobe übertragen werden.

Für den Konsumenten, der zum Frühstücksjoghurt greift, ändert sich dadurch überhaupt nichts: Sowohl Industriemikroben als auch Schimmelpilze und Bodenbazillen sind ja allesamt natürliche Lebewesen, also ist das aus ihren Ausscheidungen gewonnene Aroma 'natürlich'.

Wer mit der *Neuen Natürlichkeit* noch nicht ganz so vertraut ist, wird an dieser Stelle argwöhnisch. Die *Wirtschaftswoche* beispielsweise meinte, 'die Kennzeichnung 'natürlich' ist für den Verbraucher irreführend, wenn 'selbst bio- oder gentechnisch gewonnene Aromen' sich 'mit dem Etikett schmücken dürfen.

Der Geschmackshersteller Dragoco hingegen lobt in seiner Werbebroschüre 'So *schmeckt Fleisch*' die 'Übersichtlichkeit' für den Verbraucher, wenn nur 'Aroma' oder 'natürliche Aromen' auf dem Etikett steht."

Noch etwas sollte zur Themenabrundung nicht vergessen werden: Es gibt „WONF-Aromen“ und „FTNF-Aromen“. WONF heißt: „With other natural flavours“. Es sind jene Aromen, bei denen produktferne Helfer den Geschmack produzieren wie Sägespäne für Erdbeeren, Bodenorganismen für Rahmsauce usw. FTNF steht für „From the named fruit“, also von der „namengebenden Frucht“. Hier hat das Erdbeer-Aroma tatsächlich etwas mit Erdbeeren zu tun und das Ananas-Aroma etwas mit Ananas. Wie dies nun mit der Ananas-Geschmacksvariante „Dosenananas“ ist, müsste geklärt werden.

Dem Weinliebhaber, der bisher meinte, er bliebe von dem Genuss dessen verschont, was bei höheren Lebewesen „Fäkalien“ genannt wird, wird eine herbe Enttäuschung nicht erspart bleiben. „Beim Wein, so scheint es, ist die Enzymbehandlung schon Alltag, glaubt man der Firma Röhm: 'Enzyme sind mittlerweile fester Bestandteil ökologischer Verfahren und werden sowohl zur Gütesteigerung als auch zur Kostenersparnis eingesetzt.'“

Jetzt ist der Aromazusatz schon Bestandteil der Ökologie! Das nenne ich Real-Poesie: die positive Umdeutung in das Gegenteil. Der Weintrinker wird am besten diese Positivierung übernehmen, sonst kommt vielleicht ab dem dritten Viertel zum Alkohol-Schwindel noch der Öko-Aroma-Schwindel !

„Ob nun aber der teure Bordeaux, der auch nicht ganz billige Barolo oder der günstige Genossenschaftswein aus dem Supermarkt die biochemische Behandlung erfuhr, das bleibt dem Genießer verborgen: Auf der Flasche steht nichts von den verborgenen Helfern.

Röhm jedenfalls empfiehlt sein Präparat 'Rohapect VR-F' als 'Problemlöser' bei der Weinbehandlung, zur 'Klärung von edelfaulen Lesegut', etwa für 'Ausleseweine'. Die Firma Novo Nordisk mit Hauptquartier in Kalundborg, 120 Kilometer westlich von Kopenhagen, ist Weltmarktführer bei Enzymen für Wasch- und Lebensmittel. Sie kann dank Gentechnik maßgeschneiderte Hilfs-Substanzen liefern, ausgespuckt von zielgenau konstruierten kleinen Mikro-Tierchen oder auch Pilzen. Das Enzym 'Novoferm' etwa, gewonnen aus dem Schimmelpilz *Aspergillus Niger*, dient zur Geschmacksverbesserung bei Gewürztraminer, Chardonnay, Sylvaner, Müller-Thurgau, Muskateller, Sauvignon Blanc. Unter anderem.“

Hans Ulrich GRIMM meint, dass der „Aroma-Overkill“ jetzt auch in die Restaurants übergeht, denn Inhaltsstoffe von Mahlzeiten müssen nicht angegeben werden. „Kantinen, Pizzaservice, ja nicht einmal die Krankenhausküche muss ihre schmackhaften Zutaten offen legen. Und die fabrikmäßige Zubereitung von scheinbar hausgemachten Spezialitäten nimmt zu. Immer mehr Kantinen lassen sich von Konzernküchen beliefern, immer mehr Restaurants verlassen sich nicht mehr auf den eigenen Koch, sondern wärmen nur Vorgekochtes auf: 'Convenience-Food', Bequemlichkeits-Essen. So ist auch die Speisekarte mitunter ein Buch mit sieben Siegeln.

Dort steht dann vielleicht 'Pasta Alfredo' oder 'Tagiatelle mit Schinken'. Man vermutet Schinken und Sahne, in Wahrheit enthält die Sauce vornehmlich Wasser, ein klein wenig Sahne, dazu hydrolisiertes Pflanzenprotein, Stabilisator E 472 e, Antioxidant E 330 und dergleichen - und natürlich 'Aroma'. Der dänische Kochkonzern Danish Prime beliefert damit ganz Deutschland, über Großhandels-Filialen von der Ostsee bis zum Bodensee, von Freiburg bis Gera. Lasagne 'Bolognese', Rinderhacksteak, Pfefferhacksteak, Cavapcici - alles wird industriell vorproduziert, inklusive Geschmacksverstärker, und als prima Hausmannskost im Restaurant verkauft.“

Übrigens - still und leise hat sich ein solcher unsichtbarer Dienst schon in der gehobenen Gastronomie breit gemacht. Dies hat zu vielen Entlassungen in der Spitzengastronomie geführt. Im Einzelplastikbeutel sind die „hochwertigen“ Zubereitungen nicht nur aromabehandelt, sondern auch schon halb gargekocht, so dass sie bis zu 20 Tage haltbar sind. - Guten Appetit uns allen!

Text: Walter Häge; Quelle und Zitate: Grimm, H.-U.: „Die Suppe lügt“

E-Nummern

- [E 100 - Kurkumin](#)
- [E 101 - Riboflavin, Riboflavin-5-Phosphat](#)
- [E 102 - Tartrazin](#)
- [E 104 - Chinolingelb](#)
- [E 110 - Gelborange S](#)
- [E 120 - Echtes Karmin](#)
- [E 122 - Azorubin; Carmoisin](#)
- [E 123 - Amaranth](#)
- [E 124 - Cochenillerot A](#)
- [E 127 - Erythrosin](#)
- [E 129 - Allurarot AC](#)
- [E 131 - Patentblau V](#)
- [E 132 - Indigotin I](#)
- [E 133 - Brillantblau FCF](#)
- [E 140 - Chlorophylle und Chlorophylline](#)
- [E 141 - Kupferhaltige Komplexe der Chlorophylle und Chlorophylline](#)
- [E 142 - Grün S](#)
- [E 150 a - Einfacher Zuckerulör](#)
- [E 150 b - Sulfitlaugen-Zuckerulör](#)
- [E 150 c - Ammoniak-Zuckerulör](#)
- [E 150 d - Ammonsulfit-Zuckerulör](#)
- [E 151 - Brillantschwarz BN; Schwarz PN](#)
- [E 153 - Pflanzenkohle](#)
- [E 154 - Braun FK](#)
- [E 155 - Braun HT](#)
- [E 160 a - Carotine, gemischte Carotine, Beta-Carotin](#)
- [E 160 b - Annatto; Bixin; Norbixin](#)
- [E 160 c - Paprika-Extrakt; Capsanthin; Capsorubin](#)
- [E 160 d - Lycopin](#)
- [E 160 e - Beta-apo-8'-Carotinal \(C30\)](#)
- [E 160 f - Beta-apo-8'-Carotinsäure \(C30\) Ethylester](#)
- [E 161 b - Lutein](#)
- [E 161 g - Canthaxanthin](#)
- [E 162 - Beetenrot](#)
- [E 163 - Anthocyane](#)
- [E 170 - Calciumcarbonat](#)
- [E 171 - Titandioxid](#)
- [E 172 - Eisenoxide; Eisenhydroxide](#)
- [E 173 - Aluminium](#)
- [E 174 - Silber](#)
- [E 175 - Gold](#)
- [E 180 - Litholrubin BK](#)
- [E 200 - Sorbinsäure](#)
- [E 202 - Kaliumsorbit](#)

- [E 203 - Calciumsorbat](#)
- [E 210 - Benzoessäure](#)
- [E 211 - Natriumbenzoat](#)
- [E 212 - Kaliumbenzoat](#)
- [E 213 - Calciumbenzoat](#)
- [E 214 - Ethyl-p-hydroxybenzoat / PHB-Ester](#)
- [E 215 - Natriumethyl-p-hydroxy-benzoat](#)
- [E 218 - Methyl-p-hydroxybenzoat](#)
- [E 219 - Natriummethyl-p-hydroxybenzoat](#)
- [E 220 - Schwefeldioxid \(auch: Schwefelige Säure\)](#)
- [E 221 - Natriumsulfit](#)
- [E 222 - Natriumhydrogensulfit](#)
- [E 223 - Natriummetabisulfit](#)
- [E 224 - Kaliummetabisulfit](#)
- [E 226 - Calciumsulfit](#)
- [E 227 - Calciumhydrogensulfit](#)
- [E 228 - Kaliumhydrogensulfit](#)
- [E 234 - Nisin](#)
- [E 235 - Natamycin](#)
- [E 239 - Hexamethylentetramin](#)
- [E 242 - Dimethyldicarbonat](#)
- [E 249 - Kaliumnitrit](#)
- [E 250 - Natriumnitrit](#)
- [E 251 - Natriumnitrat](#)
- [E 252 - Kaliumnitrat](#)
- [E 260 - Essigsäure](#)
- [E 261 - Kaliumacetat](#)
- [E 262 - Natriumacetat, Natriumdiacetat](#)
- [E 263 - Calciumacetat](#)
- [E 270 - Milchsäure](#)
- [E 280 - Propionsäure](#)
- [E 281 - Natriumpropionat](#)
- [E 282 - Calciumpropionat](#)
- [E 283 - Kaliumpropionat](#)
- [E 284 - Borsäure](#)
- [E 285 - Natriumtetraborat \(Borax\)](#)
- [E 290 - Kohlendioxid](#)
- [E 296 - Äpfelsäure](#)
- [E 297 - Fumarsäure](#)
- [E 300 - \(L-\)Ascorbinsäure](#)
- [E 301 - Natriumascorbat](#)
- [E 302 - Calciumascorbat](#)
- [E 304 - Fettsäureester der Ascorbinsäure: Ascorbylpalmitat und Ascorbylstearat](#)
- [E 306 - Stark tocopherolhaltige Extrakte \(Tocopherol\)](#)
- [E 307 - Alpha-Tocopherol](#)

- [E 308 - Gamma-Tocopherol](#)
- [E 309 - Delta-Tocopherol](#)
- [E 310 - Propylgallat](#)
- [E 311 - Octylgallat](#)
- [E 312 - Dodecylgallat](#)
- [E 315 - Isoascorbinsäure](#)
- [E 316 - Natriumisoascorbat](#)
- [E 320 - Butylhydroxyanisol \(BHA\)](#)
- [E 321 - Butylhydroxytoluol \(BHT\)](#)
- [E 322 - Lecithine](#)
- [E 325 - Natriumlactat](#)
- [E 326 - Kaliumlactat](#)
- [E 327 - Calciumlactat](#)
- [E 330 - Citronensäure](#)
- [E 331 - Natriumcitrate: Mononatriumcitrat, Dinatriumcitrat, Trinatriumcitrat](#)
- [E 332 - Kaliumcitrate: Monokaliumcitrat, Trikaliumcitrat](#)
- [E 333 - Calciumcitrate: Monocalciumcitrat, Dicalciumcitrat, Tricalciumcitrat](#)
- [E 334 - Weinsäure \(L+\)](#)
- [E 335 - Natriumtartrate: Mononatriumtartrat, Dinatriumtartrat](#)
- [E 336 - Kaliumtartrate: Monokaliumtartrat, Dikaliumtartrat](#)
- [E 337 - Kaliumnatriumtartrat](#)
- [E 338 - Phosphorsäure \(auch: Phosphat\)](#)
- [E 339 - Natriumphosphate: Mononatriumphosphat, Dinatriumphosphat, Trinatriumphosphat](#)
- [E 340 - Kaliumphosphate: Monokaliumphosphat, Dikaliumphosphat, Trikaliumphosphat](#)
- [E 341 - Calciumphosphate: Monocalciumphosphat, Dicalciumphosphat, Tricalciumphosphat](#)
- [E 343 - Magnesiumphosphate: Monomagnesiumphosphat, Dimagnesiumphosphat](#)
- [E 350 - Natriummalate: Natriummalat, Natriumhydrogenmalat](#)
- [E 351 - Kaliummalat](#)
- [E 352 - Calciummalate: Calciummalat, Calciumhydrogenmalat](#)
- [E 353 - Metaweinsäure](#)
- [E 354 - Calciumtartrat](#)
- [E 355 - Adipinsäure](#)
- [E 356 - Natriumadipat](#)
- [E 357 - Kaliumadipat](#)
- [E 363 - Bernsteinsäure](#)
- [E 380 - Triammoniumcitrat](#)
- [E 385 - Calcium-dinatrium-ethylen-diamin-tetraacetat \(EDTA\) \(Calcium-Dinatrium-EDTA\)](#)
- [E 400 - Alginsäure](#)
- [E 401 - Natriumalginat](#)
- [E 402 - Kaliumalginat](#)
- [E 403 - Ammoniumalginat](#)

- [E 404 - Calciumalginat](#)
- [E 405 - Propylenglycolalginat \(Algin, Alginat\)](#)
- [E 406 - Agar-Agar](#)
- [E 407 - Carrageen](#)
- [E 407 a - Verarbeitete Eucheuma-Algen](#)
- [E 410 - Johannisbrotkernmehl](#)
- [E 412 - Guarkernmehl](#)
- [E 413 - Tragant](#)
- [E 414 - Gummi arabicum](#)
- [E 415 - Xanthan](#)
- [E 416 - Karaya](#)
- [E 417 - Tarakernmehl](#)
- [E 418 - Gellan](#)
- [E 420 - Sorbit/Sorbitirup](#)
- [E 421 - Mannit](#)
- [E 422 - Glycerin](#)
- [E 425 - Konjak-Gummi, Konjak-glucomannan](#)
- [E 432 - Polyoxyethylensorbitanmonolaurat \(Polysorbat 20\)](#)
- [E 433 - Polyoxyethylensorbitanmonooleat \(Polysorbat 80\)](#)
- [E 434 - Polyoxyethylensorbitanmonopalmitat \(Polysorbat 40\)](#)
- [E 435 - Polyoxyethylen-sorbitan-monostearat \(Polysorbat 60\)](#)
- [E 436 - Polyoxyethylen-sorbitan-tristearat \(Polysorbat 65\)](#)
- [E 440 - Pektin, amidiertes Pektin](#)
- [E 442 - Ammoniumsalze von Phosphatidsäuren](#)
- [E 444 - Saccharose-acetat-isobutyrat](#)
- [E 445 - Glycerinester aus Wurzelharz](#)
- [E 450 - Dinatriumdiphosphat, Trinatriumdiphosphat, Tetranatriumdiphosphat, Dikaliumdiphosphat, Tetrakaliumdiphosphat, Dicalciumdiphosphat, Calciumdihydrogendiphosphat](#)
- [E 451 - Pentanatriumtriphosphat, Pentakaliumtriphosphat](#)
- [E 452 - Natriumpolyphosphat, Kaliumpolyphosphat, Natriumcalciumpolyphosphat, Calciumpolyphosphat](#)
- [E 459 - \$\beta\$ -Cyclodextrin \(Beta-Cyclodextrin\)](#)
- [E 460 - Mikrokristalline Cellulose, Cellulosepulver](#)
- [E 461 - Methylcellulose](#)
- [E 463 - Hydroxypropylcellulose](#)
- [E 464 - Hydroxypropylmethylcellulose](#)
- [E 465 - Ethylmethylcellulose](#)
- [E 466 - Carboxymethylcellulose; Natriumcarboxymethylcellulose](#)
- [E 468 - Vernetzte Natriumcarboxymethylcellulose](#)
- [E 469 - Enzymatisch hydrolysierte Carboxymethylcellulose](#)
- [E 470 a - Natrium-, Kalium- und Calciumsalze von Speisefettsäuren](#)
- [E 470 b - Magnesiumsalze von Speisefettsäuren](#)
- [E 471 - Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren](#)
- [E 472 a - Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren](#)
- [E 472 b - Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren](#)

- [E 472 c - Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren](#)
- [E 472 d - Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren](#)
- [E 472 e - Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren](#)
- [E 472 f - Gemischte Essig- und Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren](#)
- [E 473 - Zuckerester von Speisefettsäuren](#)
- [E 474 - Zuckerglyceride](#)
- [E 475 - Polyglycerinester von Speisefettsäuren](#)
- [E 476 - Polyglycerin-Polyricinoleat](#)
- [E 477 - Propylenglycolester von Speisefettsäuren](#)
- [E 479 b - Thermooxidiertes Sojaöl, mit MDG verestert](#)
- [E 481 - Natriumstearoyl-2-lactylat](#)
- [E 482 - Calciumstearoyl-2-lactylat](#)
- [E 483 - Stearyltartrat](#)
- [E 491 - Sorbitanmonostearat](#)
- [E 492 - Sorbitantristearat](#)
- [E 493 - Sorbitanmonolaurat](#)
- [E 494 - Sorbitanmonooleat](#)
- [E 495 - Sorbitanmonopalmitat](#)
- [E 500 - Natriumcarbonate: Natriumcarbonat, Natriumhydrogencarbonat, Natriumsesquicarbonat](#)
- [E 501 - Kaliumcarbonate: Kaliumcarbonat und Kaliumhydrogencarbonat](#)
- [E 503 - Ammoniumcarbonate: Ammoniumcarbonat und Ammoniumhydrogencarbonat](#)
- [E 504 - Magnesiumcarbonat, Magnesiumhydroxidcarbonat, Magnesiumhydrogencarbonat](#)
- [E 507 - Salzsäure](#)
- [E 508 - Kaliumchlorid](#)
- [E 509 - Calciumchlorid](#)
- [E 511 - Magnesiumchlorid](#)
- [E 512 - Zinn-II-Clorid](#)
- [E 513 - Schwefelsäure](#)
- [E 514 - Natriumsulfate: Natriumsulfat und Natriumhydrogensulfat](#)
- [E 515 - Kaliumsulfate: Kaliumsulfat und Kaliumhydrogensulfat](#)
- [E 516 - Calciumsulfat](#)
- [E 520 - Aluminiumsulfat](#)
- [E 521 - Aluminiumnatriumsulfat](#)
- [E 522 - Aluminiumkaliumsulfat](#)
- [E 523 - Aluminiumammoniumsulfat](#)
- [E 524 - Natriumhydroxid](#)
- [E 525 - Kaliumhydroxid](#)
- [E 526 - Calciumhydroxid](#)
- [E 527 - Ammoniumhydroxid](#)
- [E 528 - Magnesiumhydroxid](#)

- [E 529 - Calciumoxid](#)
- [E 530 - Magnesiumoxid](#)
- [E 535 - Natriumferrocyanid](#)
- [E 536 - Kaliumferrocyanid](#)
- [E 538 - Calciumferrocyanid](#)
- [E 541 - Saures Natriumaluminiumphosphat](#)
- [E 551 - Siliciumdioxid](#)
- [E 552 - Calciumsilikate](#)
- [E 553 a - Magnesiumtrisilikat, Magnesiumsilikat](#)
- [E 553 b - Talkum](#)
- [E 554 - Natriumaluminiumsilikat](#)
- [E 570 - Fettsäuren](#)
- [E 574 - Gluconsäure](#)
- [E 575 - Glucono-delta-Lacton](#)
- [E 576 - Natriumgluconat](#)
- [E 577 - Kaliumgluconat](#)
- [E 578 - Calciumgluconat](#)
- [E 579 - Eisen-II-gluconat](#)
- [E 585 - Eisen-II-lactat](#)
- [E 620 - Glutaminsäure](#)
- [E 621 - Natriumglutamat](#)
- [E 622 - Monokaliumglutamat](#)
- [E 623 - Calciumdiglutamat](#)
- [E 624 - Monoammoniumglutamat](#)
- [E 625 - Magnesiumdiglutamat](#)
- [E 626 - Guanylsäure](#)
- [E 627 - Dinatriumguanylat](#)
- [E 628 - Dikaliumguanylat](#)
- [E 629 - Calciumguanylat](#)
- [E 630 - Inosinsäure](#)
- [E 631 - Dinatriuminosinat](#)
- [E 632 - Dikaliuminosinat](#)
- [E 633 - Calciuminosinat](#)
- [E 634 - Calcium-5'-ribonucleotid](#)
- [E 635 - Dinatrium-5'-ribonucleotid](#)
- [E 640 - Glycin und dessen Natriumsalze](#)
- [E 650 - Zinkacetat](#)
- [E 900 - Dimethylpolysiloxan](#)
- [E 901 - Bienenwachs, weiß und gelb](#)
- [E 902 - Candelillawachs](#)
- [E 903 - Carnaubawachs](#)
- [E 904 - Schellack](#)
- [E 905 - Mikrokristalline Wachse](#)
- [E 907 - Hydriertes Poly-1-Decen](#)
- [E 912 - Montansäureester](#)
- [E 914 - Polyethylenwachsoxide](#)

- [E 920 - L-Cystein, Cysteinhydrochlorid](#)
- [E 927 b - Carbamid](#)
- [E 938 - Argon](#)
- [E 939 - Helium](#)
- [E 941 - Stickstoff](#)
- [E 942 - Distickstoffmonoxid](#)
- [E 943 a - Butan](#)
- [E 943 b - Isobutan](#)
- [E 944 - Propan](#)
- [E 948 - Sauerstoff](#)
- [E 949 - Wasserstoff](#)
- [E 950 - Acesulfam K](#)
- [E 951 - Aspartam](#)
- [E 952 - Cyclohexansulfamidsäure, Natriumcyclamat, Calciumcyclamat](#)
- [E 953 - Isomalt](#)
- [E 954 - Saccharin](#)
- [E 955 - Sucralose](#)
- [E 957 - Thaumatin](#)
- [E 959 - Neohesperidin DC](#)
- [E 960 - Steviolglycosid](#)
- [E 961 - Neotam](#)
- [E 962 - Aspartam-Acesulfam-Salz](#)
- [E 965 - Maltit/Maltitsirup](#)
- [E 966 - Lactit](#)
- [E 967 - Xylit](#)
- [E 999 - Quillaja-Extrakt](#)
- [E 1103 - Invertase](#)
- [E 1105 - Lysozym](#)
- [E 1200 - Polydextrose](#)
- [E 1201 - Polyvinylpyrrolidon](#)
- [E 1202 - Polyvinylpolypyrrolidon](#)
- [E 1404 - Oxidierte Stärke](#)
- [E 1410 - Monostärkephosphat](#)
- [E 1412 - Distärkephosphat](#)
- [E 1413 - Phosphatiertes Distärkephosphat](#)
- [E 1414 - Acetyliertes Distärkephosphat](#)
- [E 1420 - Acetylierte Stärke](#)
- [E 1422 - Acetyliertes Distärkeadipat](#)
- [E 1440 - Hydroxypropylstärke](#)
- [E 1442 - Hydroxypropyl-distärkephosphat](#)
- [E 1450 - Stärkenatriumoctenylsuccinat](#)
- [E 1451 - Acetylierte oxidierte Stärke](#)
- [E 1505 - Triethylcitrat](#)
- [E 1517 - Glycerindiacetat \(Diacetin\)](#)
- [E 1518 - Glycerintriacetat \(Triacetin\)](#)
- [E 1519 - Benzylalkohol](#)

- [E 1520 - 1,2-Propandiol, Propylenglycol](#)
-

Quelle: <http://das-ist-drin.de/glossar/e-nummern/>