

# Überblick über die Lebensmittelzusatzstoffe

## 1 - Farbstoffe

E-Nr.	Name	Herkunft / Herstellung	Wirkung	Eventuelle Nebenwirkungen
E 100	Kurkurmin (Curcumagelb)	kochen der Gelbwurz, künstlich	Gelb	
E 101	Riboflavin (Vitamin B 2)	Künstlich	Grünlich-gelb	
E 102	Tartrazin		Gelb	
E 104	Chinolingelb	Synthetisch		
E 110	Gelborange S (Sunsetgelb)		Rot-orange	allergieauslösend
E 120	Cochenille (Echtes Karmin, Karminsäure)	Weibchen der Scharlachschildlaus	Erdbeerrot	
E 122	Azorubin			
E 123	Amaranth			allergieauslösend
E 124	Cochenillerot A (Ponceau 4R)	Synthetisch	Rot	
E 127	Erythrosin			Beeinflussung der Schilddrüsenfunktion
E 129	Allurarot AC			allergieauslösend, Verhaltensänderung bei Tieren
E 131	Patentblau V		Dunkelblau	
E 132	Indigotin I (Indigo-Karmin)	Künstlich		allergieauslösend , Erbgutschäden bei Tieren
E 140	Chlorophyll a und b	grüne Pflanzenfarbe	Grün	
E 141	Kupferkomplex des Chlorophylls	künstlich aus E 140		Risikofaktor bei Kupferspeicherkrankheit
E 142	Brillantsäuregrün (Grün S, Lisamingrün)	Synthetisch	Grünblau	
E 150	Zuckerkulör	Überbegriff		
E 150a	Einfache Zuckerkulör	erhitzen von Zucker		
E 150b	Sulfitlaugenzuckerkulör	Reaktion von Zucker mit Säure		
E 150c	Ammoniakzuckerkulör	Rkt. von Zucker mit Ammoniak	Braun	Krämpfe bei Tieren
E 150d	Ammonsulfitzuckerkulör	Rkt. Von Zucker mit Ammonsulfit		blutbildverändernd bei Tieren
E 151	Brillantschwarz (Schwarz PN)	Synthetisch	Schwarz	allergieauslösend
E 153	Pflanzkohle (Carbo medicinalis vegetabilis)	Torf, verbrennen von Pflanzen		
E 154	Braun FrK		Braun	Leber- und Herzschäden bei Tieren
E 155	Braun HT	Synthetisch	Rötlich-braun	allergieauslösend
E 160a	Carotin	Künstlich	Gelb	
E 160b	Bixin, Norbixin (Annatto)	Samen des Annattostrauches	Orange	
E 160c	Capsanthin, Capsorubin	Paprika		
E 160d	Lycopin	Tomaten, künstlich	Orangerot	

## Lebensmittelzusatzstoffe

E 160e	Beta-Apo-Carotinal (Carotinoid)	Gras, Orange, Leber, künstlich	Rot	
E 160f	Beta- Apo-Carotinsäureester (Carotinoid)			
E 161b	Lutein	Luzernensamen, künstlich	Gelb	
E 161g	Canthaxanthin (Xanthophyll)	Künstlich	Rot	Ablagerungen in der Netzhaut
E 162	Betanin	Rote Beete	Rot-violett	
E 163	Anthocyane	Rote Weintrauben	Rot-blau-violett	
E 170	Calciumcarbonat (Kreide)	Kreide		
E 171	Titandioxid (Rutil)	Ilmeniterz oder Ilmenitschlacke	Weiβ	
E 172	Eisenoxid, Eisenhydroxid	Synthetisch	Gelb-rot-schwarz	
E 173	Aluminium	Mineral Bauxit	Silbergrau	nierenschädigend, evtl. Alzheimer auslösend
E 174	Silber	Silbererze	Silber	Schwermetallvergiftung
E 175	Gold	Gold	Gold	Veränderung des Blutbildes
E 180	Litholrubin (Rubinpigment BK)	Synthetisch	Rot	allergieauslösend, erhöhte Sterblichkeit bei Tieren

### 2 - Konservierungsstoffe

E-Nr.	Name	Herkunft / Herstellung	Zweitwirkung	Eventuelle Nebenwirkungen
E 200	Sorbinsäure			
E 201	Natriumsorbat	Vogelbeeren, Blattläuse, bzw. künstliche Herstellung		erbgutverändernd in Tierversuchen
E 202	Kaliumsorbat			
E 203	Calciumsorbat			
E 210	Benzoesäure			
E 211	Natriumbenzoat	Preiselbeeren, Heidelbeeren; Honig, Milcherzeugnisse bzw. künstlich hergestellt		
E 212	Kaliumbenzoat			
E 213	Calciumbenzoat			
E 214	Para-Hydroxy-Benzoësäure-ethylester			
E 215	PHB-ethylester-Natriumsalz			
E 216	PHB-propylester			
E 217	PHB-propylester-Natriumsalz	synthetisch aus Phenol	Beeinflussen den Geschmack negativ	betäubend, gefäßerweiternd, krampfauslösend, allergieauslösend
E 218	PHB-methylester			
E 219	PHB-methylester-Natriumsalz			
E 220	Schwefeldioxid	Künstlich		
E 221	Natriumsulfit			
E 222	Natriumhydrogensulfit			
E 223	Natriumdisulfit	Synthetisch	Antioxidantien, Bleichmittel, Schönungsmittel, Gärstopper	Kopf- u. Magenschmerzen, Übelkeit, Asthmaanfälle, Völlegefühl
E 224	Kaliumdisulfit			

## Lebensmittelzusatzstoffe

E 226	Calciumsulfit		Antioxidantien, Bleichmittel, Gärstopper		
E 227	Calciumhydrogensulfit	Synthetisch		Kopf- u. Magenschmerzen, Übelkeit, Asthmaanfälle, Völlegefühl	
E 228	Kaliumhydrogensulfit				
E 230	Diphenyl (Phenylbenzol)				
E 231	Orthophenylphenol	Steinkohlenteer	Fungizid	Nieren- u. Leberschädigungen bei Tieren, löste bei Ratten Blasenkrebs aus	
E 232	Natrium-Orthophenolat				
E 233	Thiabendazol		Fungizid		
E 234	Nisin	Bakterien	Antibiotikum	Resistenzentwicklung	
E 235	Natamycin ( Pimaricin)	Schimmelpilz		Resistenzentwicklung, allergieauslösend	
E 236	Ameisensäure	in Giftsekreten von Ameisen, Laufkäfern, Brennnesseln und Tannennadeln, auch künstlich	Säuerungsmittel		
E 237	Natriumformiat				
E 238	Calciumformiat				
E 239	Hexamethylentetramin (Urotropin)	Synthetisch		Übelkeit, Erbrechen	
E 242	Dimethyldicarbonat	Synthetisch	Entkeimung	Auslösung von Asthmaanfällen	
E 249	Kaliumnitrit		Umrötzungsmittel	kann krebsfördernde Nitrosamine bilden, Behinderung des Sauerstofftransports (Blausucht)	
E 250	Natriumnitrit	Synthetisch			
E 251	Natriumnitrat (Natronsalpeter)		Reifungsmittel, Umrötzungsmittel	Hemmung der Jodaufnahme (Kropfbildung), Behinderung des Sauerstofftransports (Blausucht)	
E 252	Kaliumnitrat (Kalisalpeter)	künstlich aus Salpetersäure			
E 260	Essigsäure		Säuerungsmittel, Lösungsmittel		
E 261	Kaliumacetat	durch Essigsäuregärung (Naturessig) bzw. künstlich aus Methanol			
E 262	Natriumdiacetat				
E 263	Calciumacetat				
E 270	Milchsäure	durch Milchsäuregärung	Säuerungsmittel		
E 280	Propionsäure		Unangenehmer Geruch bzw. Geschmack	krebsähnliche Schleimhautveränderungen bei Ratten im Vormagen	
E 281	Natriumpropionat				
E 282	Calciumpropionat	synthetisch aus Ethen (Ethylen)			
E 283	Kaliumpropionat				
E 284	Borsäure			Einsatz nur in Kosmetikprodukten, da beide Stoffe giftig sind	
E 285	Borax (Natriumtetraborat)	Künstlich			
E 290	Kohlendioxid (Kohlensäure)	Gärungen, Öl- u. Kohleverbrennung	Aufschäummittel		
E 296	Äpfelsäure	Äpfel, Pflaumen, künstlich	Säuerungsmittel		
E 297	Fumarsäure	künstlich aus Maleinsäure			

**3 – Säuerungsmittel / Antioxidationsmittel**

E-Nr.	Name	Herkunft / Herstellung	Zweitwirkung	Eventuelle Nebenwirkungen
E 300	Ascorbinsäure (Vitamin C)	Früchte und Gemüse, künstlich	Farbstabilisator, Umrötebeschleuniger	
E 301	Natrium-L-Ascorbat	künstlich aus Ascorbinsäure		
E 302	Calcium-L-Ascorbat			Wachstumshemmung bei Mäusen
E 304	Ascorbylpalmitat	Synthetisch	Emulgator	
E 306	Tocopherolhaltige Extrakte (Vitamin E)	Nüsse, Getreide, Gemüse		
E 307	Alpha-Tocopherol			
E 308	Gamma-Tocopherol	Synthetisch		Überdosierung (durch Einnahme von Vitaminpräparaten) fördert Thrombosen und Fruchtbarkeitsstörungen
E 309	Delta-Tocopherol			
E 310	Propylgallat			
E 311	Octylgallat	Ester der Gallussäure, Gewinnung aus Galläpfeln (Blattgallen)		
E 312	Dodecylgallat (Laurylgallat)			
E 315	Isoascorbinsäure (Erythrobinsäure)	Künstlich	Farbstabilisator, Rötebeschleuniger	
E 316	Natriumisoascorbat (Natriumerythrobat)			
E 320	Butylhydroxyanisol (BHA)	Synthetisch	Konservierung	kann Kontaktdermatitis auslösen
E 321	Butylhydroxytoluol (BHT)			beeinflusst Blutgerinnung und Fettstoffwechsel
E 322	Lecithin	Soja, Raps	Antihaftmittel	
E 325	Natrium-Lactat			
E 326	Kalium-Lactat	synthetisch aus Milchsäure	Feuchthaltemittel, Stabilisatoren	
E 327	Calcium-Lactat			
E 330	Citronensäure			
E 331	Natriumcitrat	Zitronen, Orangen u.a. Früchte, künstlich mittels Schimmelpilzen	Stabilisator, Säuerungsmittel	
E 332	Kaliumcitrat	durch Fermentation		
E 333	Calciumcitrat			
E 334	Weinsäure			
E 335	Natriumtartrat	Weintrauben, künstlich	Säureregulator, Komplexierungs-mittel	
E 336	Kaliumtartrat			
E 337	Natrium-Kalium-Tartrat (Seignette-Salz)			
E 338	Orthophosphorsäure	Künstlich	Stabilisatoren, Ge-	behindern Calciumhaushalt, erleichtern Aufnahme
E 339	Natrium-Orthophosphate		rinnungshemmer,	von Schwermetallen, E 341 dient auch als
E 340	Kalium-Orthophosphate	Phosphaterze	Rieselhilfsstoffe,	Schädlingsbekämpfungsmittel gegen Kornkäfer

## Lebensmittelzusatzstoffe

E 341	Calcium-Orthophosphate		Gerinnungshemmer, Rieselhilfsstoffe,	behindern Calciumhaushalt, erleichtern Aufnahme von Schwermetallen
E 342	Magnesium-Orthophosphate	Phosphaterze		
E 350	Natrium-Malat			
E 351	Kalium-Malat	Salze der Äpfelsäure, künstlich hergestellt	Geschmacksverbesserer	
E 352	Calcium-Malat			
E 354	Calciumtartrat	Künstlich		
E 355	Adipinsäure			
E 356	Natriumadipat	im Zigarettenrauch enthalten, synthetische Herstellung	Kochsalzersatz	
E 357	Kaliumadipat			
E 363	Bersteinsäure	Fleischextrakt, künstlich	Säureregulator	
E 385	EDTA (Ethylen-Diamin-Tetra-Acetat)	Synthetisch	Komplexbildner	bindet Mineralstoffe, beeinträchtigt Stoffwechsel

### 4 – Gelier-, Feuchthalte- und Verdickungsmittel

E-Nr.	Name	Herkunft / Herstellung	Wirkung	Eventuelle Nebenwirkungen
E 400	Alginsäure	Braunalgen		
E 401	Natrium-Alginat		Stabilisator, Feuchthaltemittel, Verdickungsmittel, Mundgefühlregulator	
E 402	Kalium-Alginat			
E 403	Ammonium-Alginat	künstlich aus Alginsäure		
E 404	Calcium-Alginat			
E 405	Propylenglykolalginat		Schaumstabilisator	Schäden des Blutbildes bei Katzen
E 406	Agar	Rotalgen	Geliermittel	
E 407	Carrageen, (Florideenstärke)			behindert Nährstoffaufnahme
E 410	Johannisbrotkernmehl (Locust)	Samen des Johannisbrotbaumes	Verdickungsmittel	allergieauslösend, abführende Wirkung
E 412	Guarkernmehl (Guar)	Samen eines indischen Baumes		allergieauslösend, (z.B. Hühnerei, Milch)
E 413	Tragant (Tragacanth)	Saft von asiatischen Sträuchern		
E 414	Gummi arabicum (Akaziengummi)	Harz von afrikanischen Akazien	Emulgator	
E 415	Xanthan	Bakterien	Verdickungsmittel	unverdaulicher Ballaststoff, evtl. allergen
E 418	Gellan		Gelbildner	
E 420	Sorbit (Sorbitsirup)	viele Früchte, künstlich	Füllstoff	kann Karies erzeugen
E 421	Mannit	Braunalgen, künstlich	Trennmittel	
E 440a	Pektin	Reste der Fruchtsaftgewinnung	Verdickungsmittel,	
E 440b	Amidiertes Pektin	künstlich aus Pektin + Ammoniak	Gelbildner	
E 442	Ammoniumphosphatid	künstlich	Emulgator	

## Lebensmittelzusatzstoffe

E 450a	Natrium-Kalium-Diphosphate	Phosphaterze	Stabilisatoren, Gerinnungshemmer, Rieselhilfsstoffe,	behindern Calciumhaushalt, erleichtern Aufnahme von Schwermetallen
E 450b	Natrium-Kalium-Triphosphate			
E 450c	Natrium-Kalium-Polyphosphate			
E 460	Cellulose	Holz, Pflanzenstengel  künstlich aus Cellulose	Füllstoff	unverdaulich
E 461	Methylcellulose		Verdickungsmittel, Stabilisator, Filmbildner, Mundgefühlregulator	teils abführende, teils verstopfende Wirkung
E 463	Hydroxy-Propyl-Cellulose		Verdickungsmittel, Stabilisator, Filmbildner, Mundgefühlregulator	
E 464	Hydroxy-Propyl-methyl-Cellulose		Verdickungsmittel, Stabilisator, Feuchthaltemittel,	abführende Wirkung
E 465	Methyl-Ethyl-Cellulose		Verdickungsmittel, Stabilisator, Feuchthaltemittel,	
E 466	Carboxy-Methyl-Cellulose (CMC)	künstlich durch Verseifung natürlicher Fette	Emulgatoren, Stabilisatoren, Trägerstoffe	
E 468	Vernetzte Carboxy-Methyl-Cellulose		Emulgatoren, Stabilisatoren, Trägerstoffe	
E 469	Enzymatisch hydrolysierte CMC		Emulgatoren	
E 470	Salze der Speisefettsäuren (SFS)	aus E 471 durch Reaktion mit den entsprechenden Säuren	Emulgatoren, Stabilisatoren, Backmittel	begünstigt evtl. Darmerkrankungen und Allergien
E 470a	Natrium-, Kalium- u. Calciumsalze d. SFS		Emulgatoren, Stabilisatoren, Backmittel	
E 470b	Magnesiumsalze der SFS		Emulgatoren, Stabilisatoren, Backmittel	
E 471	Mono- u. Diglyzeride von SFS		Emulgatoren, Stabilisatoren, Backmittel	
E 472	Mono- u. Diglyzeride von SFS (verestert)		Emulgatoren, Stabilisatoren, Backmittel	
E 472a	Mono- u. Diglyzeride von SFS (Essigsäure)		Emulgatoren, Stabilisatoren, Backmittel	
E 472b	Mono- u. Diglyzeride von SFS (Milchsäure)		Emulgatoren, Stabilisatoren, Backmittel	
E 472c	Mono- u. Diglyzeride von SFS (Citronens.)		Emulgatoren, Stabilisatoren, Backmittel	
E 472d	Mono- u. Diglyzeride von SFS (Weinsäure)		Emulgatoren, Stabilisatoren, Backmittel	
E 472e	Mono- u. Diglyzeride von SFS (Weinsäure)	Synthetisch	Emulgatoren, Stabilisatoren, Backmittel	
E 472f	Mono- u. Diglyz. von SFS (Ess..+Weins.)		Emulgatoren, Stabilisatoren, Backmittel	
E 473	Zuckerester von SFS		Emulgatoren, Stabilisatoren, Backmittel	
E 474	Zuckerglyceride		Emulgatoren, Stabilisatoren, Backmittel	
E 475	Polyglycerinester von SFS		Emulgatoren, Stabilisatoren, Backmittel	
E 476	Polyglycerin-Polyricinoleat	Künstlich  künstlich durch erhitzen von E 420 mit den entsprechenden Fettsäuren	Emulgator	
E 491	Sorbitanmonostearat		Emulgatoren, Stabilisatoren, Schaumverhüter	
E 492	Sorbitantristearat		Emulgatoren, Stabilisatoren, Schaumverhüter	
E 493	Sorbitanmonolaurat		Emulgatoren, Stabilisatoren, Schaumverhüter	
E 494	Sorbitanmonooleat		Emulgatoren, Stabilisatoren, Schaumverhüter	
E 495	Sorbitanmonopalmitat		Emulgatoren, Stabilisatoren, Schaumverhüter	

**5 – verschiedene Wirkstoffe**

E-Nr.	Name	Herkunft / Herstellung	Wirkung	Eventuelle Nebenwirkungen
E 500	Natriumcarbonate	Pflanzenasche, künstlich		
E 501	Kaliumcarbonat (Pottasche, Holzasche)	Holz, künstlich	Backtriebmittel	
E 503	Ammoniumcarbonat (Hirschhornsalz)	Horn, Hufe, Klauen, künstlich	Säureregulator	Hautreizungen
E 504	Magnesiumcarbonat	Künstlich	Trennmittel	
E 507	Salzsäure		Säuerungsmittel	
E 508	Kaliumchlorid	Salzlagerstätten	Säureregulator	
E 509	Calciumchlorid	Künstlich	Härtemittel	
E 510	Ammoniumchlorid (Salmiak)	Kamelmist, künstlich	Aromastoff	Knochenschäden, Appetitlosigkeit, Erbrechen
E 511	Magnesiumchlorid	Meerwasser	Kochsalzersatz	
E 513	Schwefelsäure	Künstlich	Säuerungsmittel	
E 514	Natriumsulfat (Glaubersalz)		Füllstoff	
E 516	Calciumsulfat (Gips)			Fraßgift für Insekten
E 520	Aluminiumsulfat	synthetisch aus Aluminiumabfällen		
E 521	Aluminiumnatriumsulfat		Stabilisatoren, Härtungsmittel	Verdacht, an der Entstehung von Alzheimer beteiligt zu sein
E 522	Aluminiumkaliumsulfat			
E 523	Aluminiumammoniumsulfat			
E 524	Natriumhydroxid (Natronlauge)	Künstlich	Neutralisationsmittel	
E 525	Kaliumhydroxid (Kalilauge)		Schälhilfe	
E 526	Calciumhydroxid (Kalkmilch, Kalkwasser)		Aufschlussmittel	
E 527	Ammoniumhydroxid (Ammoniak)			
E 529	Calciumoxid (Branntkalk)		Säureregulator	
E 530	Magnesiumoxid (Bittererde, Magnesia)	Blut, synthetisch	Rieselhilfsstoff	
E 535	Natriumhexacyanoferrat		Rieselhilfsstoff, Schönungsmittel	
E 536	Kaliumhexacyanoferrat			
E 538	Calciumhexacyanoferrat			
E 540	Calcium-Diphosphat	Phosphaterze	Gerinnungshemmer, Kutterhilfsmittel, Rieselhilfsstoffe	behindern Calciumhaushalt, erleichtern Aufnahme von Schwermetallen
E 543	Natrium-Calcium-Polyphosphat			
E 544	Calcium-Polyphosphat			
E 553a	Magnesiumsilikat	Künstlich	Füllstoff	Nierenschäden bei Hunden
E 553b	Talcum (wasserhaltige Magnesiumsilicate)	magnesiumreiche Gesteine	Trennmittel	

Lebensmittelzusatzstoffe

E 574	Gluconsäure (Dextronsäure)	künstlich aus Traubenzucker	Komplexbildner, Säuerungsmittel	
E 575	Glucono-Lacton			
E 576	Natriumgluconat			
E 577	Kaliumgluconat			
E 578	Calciumgluconat			

**6 – Geschmacksverstärker**

E-Nr.	Name	Herkunft / Herstellung	Wirkung	Eventuelle Nebenwirkungen
E 620	Glutaminsäure	aus Getreide- od. Kartoffelstärke	Geschmacksverstärker	„Chinarestaurant-Syndrom“ (Kopfschmerzen, Schwindel, Brechreiz); stimuliert den Appetit und fördert somit Übergewicht; im Tierversuch Gehirnschäden, Fortpflanzungsstörungen und Lernschwierigkeiten
E 621	Natriumglutamat			
E 622	Kaliumglutamat			
E 623	Calciumglutamat	Salze der Glutaminsäure, künstlich		
E 624	Ammoniumglutamat			
E 625	Magnesiumglutamat		Geschmacksverstärker, Kochsalzersatz	
E 626	Guanylsäure	Bestandteil jeder Zelle		
E 627	Natriumguanylat			
E 628	Kaliumguanylat	Salze der Guanylsäure, künstlich		
E 629	Calciumguanylat			
E 630	Inosinsäure	Bestandteil von Muskeln	Geschmacksverstärker	wirken appetitstimulierend
E 631	Natriumionisat			
E 632	Kaliumionisat	Salze der Inosinsäure, künstlich		
E 633	Calciumionisat			
E 634	Calcium-5'-Ribonucleotid	getrocknete Pilze, künstlich		
E 635	Dinatrium-5'-Ribonucleotid		Aromastoff	
E 636	Maltol	Kiefernnadeln, künstlich		Nierenschäden und Blutbildänderungen bei Tieren
E 637	Ethylmaltol	Synthetisch		

**9 – Überzugmittel und Süßstoffe**

E-Nr.	Name	Herkunft / Herstellung	Wirkung	Eventuelle Nebenwirkungen
E 900	Dimethylpolysiloxan	Synthetisch	Antischaummittel Überzugmittel	
E 901	Bienenwachs (gelb und weiß)	Bienen		
E 902	Candellilawachs	mexikan. Wolfsmilchgewächs		
E 903	Carnaubawachs	brasilian. Fächerpalme		
E 904	Schellack	Lackschildläuse		
E 907	Mikrokristalline Wachse	Erdöl		
E 912	Montansäureester	Braunkohle		
E 914	Polyethylenwachsoxidate	Synthetisch		
E 920	Cystein	Schweineborsten, Menschenhaar	Backmittel,	
E 921	Cystin		Aromastoff	
E 925	Chlor	Synthetisch	Desinfektionsmittel, Bleichmittel	bildet mit anderen organ. Stoffen in Lebensmitteln krebsfördernde Substanzen
E 926	Chlordioxid		Süßstoff	
E 950	Acesulfam			Kopfschmerzen, Übelkeit, Sehstörungen
E 951	Aspartam			Blasenkrebs und Erbgutschädigungen bei Tieren
E 952	Cyclamat			
E 953	Isomalt (Palatinit)	künstlich aus Zucker	Zuckeraustauschst.	Blähungen und Durchfall
E 954	Saccharin	Synthetisch	Süßstoff	appetitanregend, im Tierversuch krebsfördernd
E 957	Thaumatin	afrikan. Katemfe-Strauch		appetitanregend, lakritzartiger Beigeschmack
E 959	Neohesperidin	Grapefruit, Bitterorangen		menthol- bis lakritzartiger Beigeschmack
E 965	Maltit, Maltitsirup	Synthetisch	Zuckeraustausch- stoff	
E 966	Lactit	künstlich aus Milchzucker		Durchfall und Blähungen
E 967	Xylit	Holz		abführende Wirkung
E 999	Quillaja-Extrakt	südamerikan. Baum	Schaumbildner	enthält Blutgifte (Saponine)

**11 – Enzyme**

E-Nr.	Name	Herkunft / Herstellung	Wirkung	Eventuelle Nebenwirkungen
E 1100	Amylasen	Bakterien, Schimmelpilze	Stärkeabbau	evtl. Ursache für „Bäckerasthma“
E 1101	Proteasen	Schimmelpilze	Eiweißabbau	evtl. allergische Reaktionen
E 1102	Glucoseoxidasen	Schimmelpilz	Mehlreifungsmittel	
E 1103	Invertase	Hefe	„Weichmacher“	
E 1105	Lysozym	Hühnereier	Gerinnungsmittel	allergen („Hühnereiallergiker“)

**12 – Trägerstoffe**

<b>E-Nr.</b>	<b>Name</b>	<b>Herkunft / Herstellung</b>	<b>Zweitwirkung</b>	<b>Eventuelle Nebenwirkungen</b>
E 1201	Polyvinylpyrrolidon (PVP)			
E 1202	Polyvinylpolypyrrrolidon (PVPP)	Synthetisch	Klärmittel, Bindemittel	Ausgangsstoff der Herstellung ist krebserregend

**14 – Modifizierte Stärken**

<b>E-Nr.</b>	<b>Name</b>	<b>Herkunft / Herstellung</b>	<b>Wirkung</b>	<b>Eventuelle Nebenwirkungen</b>
E 1401	säurebehandelte Stärke			
E 1403	gebleichte Stärke			
E 1404	Oxidierte Stärke			
E 1410	Monostärkephosphat			
E 1411	Distärkephosphat / NMP	synthetisch durch Reaktion von normaler Stärke mit div.	Verdickungsmittel, Gelbildner, Bindemittel,	
E 1412	Distärkephosphat / POC	Chemikalien (z.B.	Bindemittel, Filmbildner,	
E 1413	phosphatiertes Distärkephosphat	Natriummetaphosphat,	Stabilisatoren,	im Tierversuch im Zusammenhang mit phosphatreicher Nahrung kam es zu
E 1414	acetyliertes Distärkephosphat	Phosphoroxychlorid,	Füllmittel,	Kalkablagerungen in den Knochen
E 1420	Stärkeacetat	Octenylbernsteinsäureanhydrid u.a.	Trägerstoff, Mundgefühlregulator	
E 1422	acetyliertes Distärkeadipat	)		
E 1440	Hydroxypropylstärke			
E 1442	Hydroxypropyl-Distärkephosphat			
E 1450	Stärkenatrium-Octenyl-Succinat			