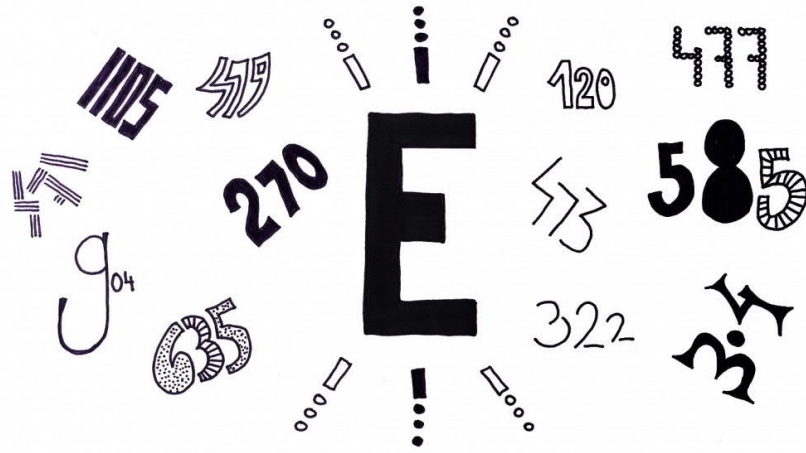


Halk sağlığı



Numaraları

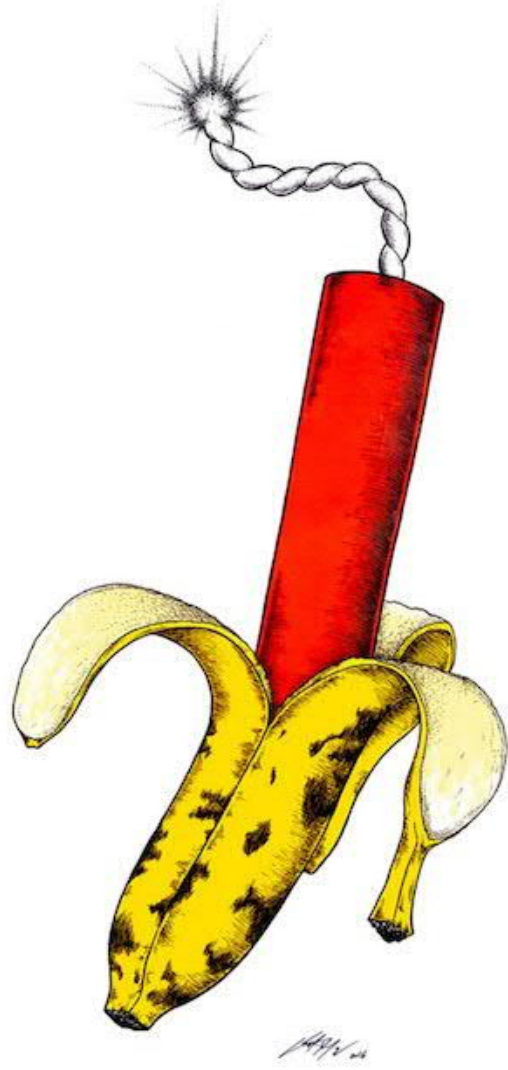
Ne yiyip içtiğinizden haberiniz var mı?
Sanayi...
Gıda ürünleri VE(!)



Kendiniz için...
Ama en başta çocuklarınızın hatırına,
sevdiklerinizin için...
Bundan böyle dikkat edin!

Zehir, zehir...
Ondan sonra çocuklar, ben neden ikide
birde hastalanıyorum diye şaşmayın!!!

Türkçe kısa yol için buraya tıkla



E-Nummern Auflistung

| E-Nummer | Bezeichnung | Hauptfunktion |
|-----------------|---|----------------------|
| E 100 | Kurkumin | Farbstoff |
| E 101 | i) Riboflavin ii) Riboflavin-5'-Phosphat | Farbstoff |
| E 102 | Tartrazin | Farbstoff |
| E 104 | Chinolingelb | Farbstoff |
| E 110 | Gelborange S | Farbstoff |
| E 120 | Echtes Karmin | Farbstoff |
| E 122 | Azorubin | Farbstoff |
| E 123 | Amaranth | Farbstoff |
| E 124 | Cochenillerot A | Farbstoff |
| E 127 | Erythrosin | Farbstoff |
| E 129 | Allurarot AC | Farbstoff |
| E 131 | Patentblau V | Farbstoff |
| E 132 | Indigotin I | Farbstoff |
| E 133 | Brillantblau FCF | Farbstoff |
| E 140 | i) Chlorophylle ii) Chlorophylline | Farbstoff |
| E 141 | i) kupferhaltige Komplexe der Chlorophylle ii) kupferhaltige Komplexe der Chlorophylline | Farbstoff |
| E 142 | Grün S | Farbstoff |
| E 150 a | Einfaches Zuckerkulör | Farbstoff |
| E 150 b | Sulfitlaugen-Zuckerkulör | Farbstoff |
| E 150 c | Ammoniak Zuckerkulör | Farbstoff |
| E 150 d | Ammonsulfit-Zuckerkulör | Farbstoff |
| E 151 | Brillantschwarz BN | Farbstoff |
| E 153 | Pflanzenkohle | Farbstoff |
| E 154 | Braun FK | Farbstoff |
| E 155 | Braun HT | Farbstoff |
| E 160 a | Carotine i) gemischte Carotine ii) Beta-Carotin | Farbstoff |
| E 160 b | Annatto; Bixin; Norbixin | Farbstoff |
| E 160 c | Paprikaextrakt; Capsanthin; Capsorubin | Farbstoff |
| E 160 d | Lycopin | Farbstoff |
| E 160 e | Beta-apo-8'-Carotinal (C 30) | Farbstoff |

| | | |
|---------|--|---------------------|
| E 160 f | Beta-apo-8'-Carotinsäure-Ethylester (C 30) | Farbstoff |
| E 161 b | Lutein | Farbstoff |
| E 161 g | Canthaxanthin | Farbstoff |
| E 162 | Beetenrot | Farbstoff |
| E 163 | Anthocyane | Farbstoff |
| E 170 | Calciumcarbonat | Farbstoff |
| E 171 | Titandioxid | Farbstoff |
| E 172 | Eisenoxide und Eisenhydroxide | Farbstoff |
| E 173 | Aluminium | Farbstoff |
| E 174 | Silber | Farbstoff |
| E 175 | Gold | Farbstoff |
| E 180 | Litholrubin BK | Farbstoff |
| E 200 | Sorbinsäure | Konservierungsstoff |
| E 202 | Kaliumsorbat | Konservierungsstoff |
| E 203 | Calciumsorbat | Konservierungsstoff |
| E 210 | Benzoessäure | Konservierungsstoff |
| E 211 | Natriumbenzoat | Konservierungsstoff |
| E 212 | Kaliumbenzoat | Konservierungsstoff |
| E 213 | Calciumbenzoat | Konservierungsstoff |
| E 214 | Ethyl-p-hydroxybenzoat | Konservierungsstoff |
| E 215 | Natriumethyl-p-hydroxybenzoat | Konservierungsstoff |
| E 218 | Methyl-p-hydroxybenzoat | Konservierungsstoff |
| E 219 | Natriummethyl-p-hydroxybenzoat | Konservierungsstoff |
| E 220 | Schwefeldioxid | Konservierungsstoff |
| E 221 | Natriumsulfit | Konservierungsstoff |
| E 222 | Natriumhydrogensulfit | Konservierungsstoff |
| E 223 | Natriummetabisulfit | Konservierungsstoff |
| E 224 | Kaliummetabisulfit | Konservierungsstoff |
| E 226 | Calciumsulfit | Konservierungsstoff |
| E 227 | Calciumbisulfit | Konservierungsstoff |
| E 228 | Kaliumbisulfit | Konservierungsstoff |
| E 234 | Nisin | Konservierungsstoff |
| E 235 | Natamycin | Konservierungsstoff |
| E 239 | Hexamethylentetramin | Konservierungsstoff |
| E 242 | Dimethyldicarbonat | Konservierungsstoff |

| | | |
|-------|--|--|
| E 249 | Kaliumnitrit | Konservierungsstoff |
| E 250 | Natriumnitrit | Konservierungsstoff, Antioxidationsmittel |
| E 251 | Natriumnitrat | Konservierungsstoff, Antioxidationsmittel |
| E 252 | Kaliumnitrat | Konservierungsstoff, Antioxidationsmittel |
| E 260 | Essigsäure | Säuerungsmittel, Säureregulator |
| E 261 | Kaliumacetat | Säuerungsmittel, Säureregulator |
| E 262 | Natriumacetate i) Natriumacetat ii) Natriumdiacetat | Säuerungsmittel, Säureregulator |
| E 263 | Calciumacetat | Säuerungsmittel, Säureregulator |
| E 270 | Milchsäure | Säuerungsmittel |
| E 280 | Propionsäure | Konservierungsstoff |
| E 281 | Natriumpropionat | Konservierungsstoff |
| E 282 | Calciumpropionat | Konservierungsstoff |
| E 283 | Kaliumpropionat | Konservierungsstoff |
| E 284 | Borsäure | Konservierungsstoff |
| E 285 | Natriumtetraborat (Borax) | Konservierungsstoff |
| E 290 | Kohlendioxid | Treibgas |
| E 296 | Äpfelsäure | Säuerungsmittel |
| E 297 | Fumarsäure | Säuerungsmittel |
| E 300 | Ascorbinsäure | Antioxidationsmittel, Mehlbehandlungsmittel |
| E 301 | Natriumascorbat | Antioxidationsmittel, Mehlbehandlungsmittel |
| E 302 | Calciumascorbat | Antioxidationsmittel, Mehlbehandlungsmittel |
| E 304 | Fettsäureester der Ascorbinsäure i) Ascorbylpalmitat ii) Ascorbylstearat | Antioxidationsmittel |
| E 306 | Stark tocopherolhaltige Extrakte | Antioxidationsmittel |
| E 307 | Alpha-Tocopherol | Antioxidationsmittel |
| E 308 | Gamma-Tocopherol | Antioxidationsmittel |
| E 309 | Delta-Tocopherol | Antioxidationsmittel |
| E 310 | Propylgallat | Antioxidationsmittel |
| E 311 | Octylgallat | Antioxidationsmittel |

| | | |
|-------|--|------------------------------------|
| E 312 | Dodecylgallat | Antioxidationsmittel |
| E 315 | Isoascorbinsäure | Antioxidationsmittel |
| E 316 | Natriumisoascorbat | Antioxidationsmittel |
| E 319 | Tertiär-Butylhydrochinon (TBHQ) | Antioxidationsmittel |
| E 320 | Butylhydroxianisol (BHA) | Antioxidationsmittel |
| E 321 | Butylhydroxytoluol (BHT) | Antioxidationsmittel |
| E 322 | Lecithine | Emulgator |
| E 325 | Natriumlactat | Säureregulator |
| E 326 | Kaliumlactat | Säureregulator |
| E 327 | Calciumlactat | Säureregulator |
| E 330 | Citronensäure | Säuerungsmittel, Säureregulator |
| E 331 | Natriumcitrate i) Mononatriumcitrat ii) Dinatriumcitrat iii) Trinatriumcitrat | Säuerungsmittel, Säureregulator |
| E 332 | Kaliumcitrate i) Monokaliumcitrat ii) Trikaliumcitrat | Säuerungsmittel, Säureregulator |
| E 333 | Calciumcitrate i) Monocalciumcitrat ii) Dicalciumcitrat iii) Tricalciumcitrat | Säuerungsmittel, Säureregulator |
| E 334 | L(+)-Weinsäure | Säuerungsmittel, Säureregulator |
| E 335 | Natriumtartrate i) Mononatriumtartrat ii) Dinatriumtartrat | Säuerungsmittel, Säureregulator |
| E 336 | Kaliumtartrate i) Monokaliumtartrat ii) Dikaliumtartrat | Säuerungsmittel, Säureregulator |
| E 337 | Kaliumnatriumtartrat | Säuerungsmittel, Säureregulator |
| E 338 | Phosphorsäure | Säuerungsmittel, Schmelzsatz |
| E 339 | Natriumphosphate i) Mononatriumphosphat ii) Dinatriumphosphat iii) Trinatriumphosphat | Säuerungsmittel, Schmelzsatz |
| E 340 | Kaliumphosphate i) Monokaliumphosphat ii) Dikaliumphosphat iii) Trikaliumphosphat | Säuerungsmittel, Schmelzsatz |
| E 341 | Calciumphosphate i) Monocalciumphosphat ii) Dicalciumphosphat iii) Tricalciumphosphat | Säuerungsmittel, Schmelzsatz |

| | | |
|--------|---|---------------------------------------|
| E 343 | Magnesiumphosphate i) Monomagnesiumphosphat ii) Dimagnesiumphosphat | Säureregulator |
| E 350 | Natriummalate i) Natriummalat ii) Natriumhydrogenmalat | Säureregulator |
| E 351 | Kaliummalat | Säureregulator |
| E 352 | Calciummalate i) Calciummalat ii) Calciumhydrogenmalat | Säureregulator |
| E 353 | Metaweinsäure | Stabilisator |
| E 354 | Calciumtartrat | Säureregulator, Festigungsmittel |
| E 355 | Adipinsäure | Säuerungsmittel, Säureregulator |
| E 356 | Natriumadipat | Säuerungsmittel, Säureregulator |
| E 357 | Kaliumadipat | Säuerungsmittel, Säureregulator |
| E 363 | Bernsteinsäure | Säuerungsmittel |
| E 380 | Triammoniumcitrat | Säureregulator |
| E 385 | Calciumdinatriummethyldiamintetraacetat | Antioxidationsmittel, Stabilisator |
| E 400 | Alginsäure | Verdickungsmittel |
| E 401 | Natriumalginat | Verdickungsmittel |
| E 402 | Kaliumalginat | Verdickungsmittel |
| E 403 | Ammoniumalginat | Verdickungsmittel |
| E 404 | Calciumalginat | Verdickungsmittel |
| E 405 | Propylenglycolalginat | Verdickungsmittel |
| E 406 | Agar-Agar | Geliermittel |
| E 407 | Carrageen | Geliermittel |
| E 407a | Verarbeitete Euचेuma-Algen | Geliermittel |
| E 410 | Johannisbrotkernmehl | Verdickungsmittel |
| E 412 | Guarkernmehl | Verdickungsmittel |
| E 413 | Traganth | Geliermittel |
| E 414 | Gummi arabicum | Verdickungsmittel |
| E 415 | Xanthan | Verdickungsmittel |
| E 416 | Karaya | Verdickungsmittel |
| E 417 | Tarakernmehl | Verdickungsmittel |
| E 418 | Gellan | Geliermittel |

| | | |
|-------|---|---|
| E 420 | Sorbit i) Sorbit ii) Sorbitsirup | Süßungsmittel, Feuchthaltemittel |
| E 421 | Mannit | Süßungsmittel |
| E 422 | Glycerin | Feuchthaltemittel |
| E 425 | Konjak i) Konjakgummi ii) Konjak-Glukomannan | Verdickungsmittel |
| E 426 | Sojabohnen-Polyose | Verdickungsmittel, Emulgator |
| E 431 | Polyoxyethylen-(40)-stearat | Emulgator |
| E 432 | Polyoxyethylen-sorbitan-monolaurat (Polysorbat 20) | Emulgator |
| E 433 | Polyoxyethylen-sorbitan-monooleat (Polysorbat 80) | Emulgator |
| E 434 | Polyoxyethylen-sorbitan-monopalmitat (Polysorbat 40) | Emulgator |
| E 435 | Polyoxyethylen-sorbitan-monostearat (Polysorbat 60) | Emulgator |
| E 436 | Polyoxyethylen-sorbitan-tristearat (Polysorbat 65) | Emulgator |
| E 440 | Pektine i) Pektin ii) Amidiertes Pektin | Geliermittel |
| E 442 | Ammoniumsalze von Phosphatidsäuren | Emulgator |
| E 444 | Saccharoseacetatisobutytrat | Stabilisator |
| E 445 | Glycerinester aus Wurzelharz | Stabilisator |
| E 450 | Diphosphate i) Dinatriumdiphosphat ii) Trinatriumdiphosphat iii) Tetranatriumdiphosphat v) Tetrakaliumdiphosphat vi) Dicalciumdiphosphat vii) Calciumdihydrogendiphosphat | Antioxidationsmittel, Backtriebmittel, Schmelzsatz |
| E 451 | Triphosphate Pentatriumtriphosphat Pentakaliumtriphosphat | Antioxidationsmittel, Backtriebmittel, Schmelzsatz |
| E 452 | Polyphosphate i) Natriumpolyphosphat ii) Kaliumpolyphosphat iii) Natriumcalciumpolyphosphat iv) Calciumpolyphosphat | Antioxidationsmittel, Backtriebmittel, Schmelzsatz |
| E 459 | Beta-Cyclodextrin | Füllstoff |
| E 460 | Cellulose i) Mikrokristalline Cellulose ii) Cellulosepulver | Füllstoff, Verdickungsmittel |
| E 461 | Methylcellulose | Füllstoff, Verdickungsmittel |
| E 462 | Ethylcellulose | Füllstoff, Verdickungsmittel |

| | | |
|---------|---|------------------------------------|
| E 463 | Hydroxypropylcellulose | Füllstoff, Verdickungsmittel |
| E 464 | Hydroxypropylmethylcellulose | Füllstoff, Verdickungsmittel |
| E 465 | Ethylmethylcellulose | Füllstoff, Verdickungsmittel |
| E 466 | Carboxymethylcellulose Natriumcarboxymethylcellulose | Füllstoff, Verdickungsmittel |
| E 468 | Vernetzte Natriumcarboxymethylcellulose | Füllstoff, Verdickungsmittel |
| E 469 | Enzymatisch hydrolysierte Carboxymethylcellulose | Füllstoff, Verdickungsmittel |
| E 470 a | Natrium-, Kalium- und Calciumsalze von Speisefettsäuren | Emulgator, Trennmittel |
| E 470 b | Magnesiumsalze von Speisefettsäuren | Emulgator, Trennmittel |
| E 471 | Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren | Emulgator, Schaumverhüter |
| E 472 a | Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren | Emulgator |
| E 472 b | Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren | Emulgator |
| E 472 c | Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren | Emulgator |
| E 472 d | Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren | Emulgator |
| E 472 e | Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren | Emulgator |
| E 472 f | Gemischte Wein- und Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren | Emulgator |
| E 473 | Zuckerester von Speisefettsäuren | Emulgator |
| E 474 | Zuckerglyceride | Emulgator |
| E 475 | Polyglycerinester von Speisefettsäuren | Emulgator |
| E 476 | Polyglycerin-Polyricinoleat | Emulgator |
| E 477 | Propylenglycolester von Speisefettsäuren | Emulgator |
| E 479 b | Thermooxidiertes Sojaöl mit Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren | Emulgator, Trennmittel |
| E 481 | Natriumstearoyl-2-lactylat | Emulgator |
| E 482 | Calciumstearoyl-2-lactylat | Emulgator |
| E 483 | Stearyltartrat | Emulgator |
| E 491 | Sorbitanmonostearat | Emulgator |
| E 492 | Sorbitantristearat | Emulgator |
| E 493 | Sorbitanmonolaurat | Emulgator |
| E 494 | Sorbitanmonooleat | Emulgator |
| E 495 | Sorbitanmonopalmitat | Emulgator |
| E 500 | Natriumcarbonate i) Natriumcarbonat | Säureregulator, Backtriebmittel |

| | | |
|-------|--|---|
| | ii) Natriumhydrogencarbonat iii) Natriumsesquicarbonat | |
| E 501 | Kaliumcarbonate i) Kaliumcarbonat ii) Kaliumhydrogencarbonat | Säureregulator, Backtriebmittel |
| E 503 | Ammoniumcarbonate i) Ammoniumcarbonat ii) Ammoniumhydrogencarbonat | Säureregulator, Backtriebmittel |
| E 504 | Magnesiumcarbonate i) Magnesiumcarbonat ii) Magnesiumhydroxidcarbonat Magnesiumhydrogencarbonat | Säureregulator, Backtriebmittel |
| E 507 | Salzsäure, Chlorwasserstoffsäure | Säuerungsmittel, Geschmacksverstärker |
| E 508 | Kaliumchlorid | Säuerungsmittel, Geschmacksverstärker |
| E 509 | Calciumchlorid | Säuerungsmittel, Geschmacksverstärker |
| E 511 | Magnesiumchlorid | Säuerungsmittel, Geschmacksverstärker |
| E 512 | Zinn-II-chlorid | Antioxidationsmittel, Stabilisator |
| E 513 | Schwefelsäure | Säuerungsmittel, Säureregulator, Festigungsmittel |
| E 514 | Natriumsulfate i) Natriumsulfat ii) Natriumhydrogensulfat | Säuerungsmittel, Säureregulator, Festigungsmittel |
| E 515 | Kaliumsulfate i) Kaliumsulfat ii) Kaliumhydrogensulfat | Säuerungsmittel, Säureregulator, Festigungsmittel |
| E 516 | Calciumsulfat | Säuerungsmittel, Säureregulator, Festigungsmittel |
| E 517 | Ammoniumsulfat | Säuerungsmittel, Säureregulator, Festigungsmittel |
| E 520 | Aluminiumsulfat | Säuerungsmittel, Säureregulator, Festigungsmittel |
| E 521 | Aluminiumnatriumsulfat | Säuerungsmittel, Säureregulator, Festigungsmittel |
| E 522 | Aluminiumkaliumsulfat | Säuerungsmittel, Säureregulator, Festigungsmittel |
| E 523 | Aluminiumammoniumsulfat | Säuerungsmittel, Säureregulator, Festigungsmittel |
| E 524 | Natriumhydroxid | Säureregulator |

| | | |
|--------|--|------------------------------|
| E 525 | Kaliumhydroxid | Säureregulator |
| E 526 | Calciumhydroxid | Säureregulator |
| E 527 | Ammoniumhydroxid | Säureregulator |
| E 528 | Magnesiumhydroxid | Säureregulator |
| E 529 | Calciumoxid | Säureregulator |
| E 530 | Magnesiumoxid | Säureregulator |
| E 535 | Natriumferrocyanid | Stabilisator, Trennmittel |
| E 536 | Kaliumferrocyanid | Stabilisator, Trennmittel |
| E 538 | Calciumferrocyanid | Stabilisator, Trennmittel |
| E 541 | Saures Natriumaluminiumphosphat | Backtriebmittel |
| E 551 | Siliciumdioxid | Trennmittel |
| E 552 | Calciumsilicat | Trennmittel |
| E 553a | i) Magnesiumsilicat ii) Magnesiumtrisilicat | Trennmittel |
| E 553b | Talkum | Trennmittel |
| E 554 | Natriumaluminiumsilicat | Trennmittel |
| E 555 | Kaliumaluminiumsilicat | Trennmittel |
| E 556 | Calciumaluminiumsilicat | Trennmittel |
| E 558 | Bentonit | Trennmittel |
| E 559 | Aluminiumsilicat (Kaolin) | Trennmittel |
| E 570 | Fettsäuren | Emulgator |
| E 574 | Gluconsäure | Säureregulator |
| E 575 | Glucono-delta-lacton | Säureregulator |
| E 576 | Natriumgluconat | Säureregulator, Stabilisator |
| E 577 | Kaliumgluconat | Säureregulator, Stabilisator |
| E 578 | Calciumgluconat | Säureregulator, Stabilisator |
| E 579 | Eisen-II-gluconat | Säureregulator, Stabilisator |
| E 585 | Eisen-II-lactat | Stabilisator |
| E 586 | 4-Hexylresorcin | Antioxidationsmittel |
| E 620 | Glutaminsäure | Geschmacksverstärker |
| E 621 | Mononatriumglutamat | Geschmacksverstärker |
| E 622 | Monokaliumglutamat | Geschmacksverstärker |
| E 623 | Calciumdiglutamat | Geschmacksverstärker |
| E 624 | Monoammoniumglutamat | Geschmacksverstärker |
| E 625 | Magnesiumdiglutamat | Geschmacksverstärker |

| | | |
|---------|-------------------------------|--|
| E 626 | Guanylsäure | Geschmacksverstärker |
| E 627 | Dinatriumguanylat | Geschmacksverstärker |
| E 628 | Dikaliumguanylat | Geschmacksverstärker |
| E 629 | Calciumguanylat | Geschmacksverstärker |
| E 630 | Inosinsäure | Geschmacksverstärker |
| E 631 | Dinatriuminosinat | Geschmacksverstärker |
| E 632 | Dikaliuminosinat | Geschmacksverstärker |
| E 633 | Calciuminosinat | Geschmacksverstärker |
| E 634 | Calcium-5'-ribonucleotid | Geschmacksverstärker |
| E 635 | Dinatrium-5'-ribonucleotid | Geschmacksverstärker |
| E 640 | Glycin und dessen Natriumsalz | Geschmacksverstärker |
| E 650 | Zinkacetat | Stabilisator |
| E 900 | Dimethylpolysiloxan | Schaumverhüter |
| E 901 | Bienenwachs weiß und gelb | Überzugsmittel, Trennmittel |
| E 902 | Candelillawachs | Überzugsmittel, Trennmittel |
| E 903 | Carnaubawachs | Überzugsmittel, Trennmittel |
| E 904 | Schellack | Überzugsmittel, Trennmittel |
| E 905 | Mikrokristallines Wachs | Überzugsmittel, Trennmittel |
| E 907 | Hydriertes Poly-1-decen | Überzugsmittel |
| E 912 | Montansäureester | Überzugsmittel, Trennmittel |
| E 914 | Polyethylenwachs-oxidate | Überzugsmittel, Trennmittel |
| E 920 | L-Cystein | Mehlbehandlungsmittel |
| E 927 b | Carbamid | Stabilisator |
| E 938 | Argon | Treibgas |
| E 939 | Helium | Treibgas |
| E 941 | Stickstoff | Treibgas |
| E 942 | Distickstoffmonoxid | Treibgas |
| E 943a | Butan | Treibgas |
| E 943b | Isobutan | Treibgas |
| E 944 | Propan | Treibgas |
| E 948 | Sauerstoff | Treibgas |
| E 949 | Wasserstoff | Treibgas |
| E 950 | Acesulfam-K | Süßungsmittel, Geschmacksverstärker |
| E 951 | Aspartam | Süßungsmittel, Geschmacksverstärker |

| | | |
|--------|---|---|
| E 952 | Cyclohexansulfamidsäure und ihre Na- und Ca-Salze i) Cyclohexansulfamidsäure ii) Natriumcyclamat iii) Calciumcyclamat | Süßungsmittel |
| E 953 | Isomalt | Süßungsmittel |
| E 954 | Saccharin und seine Na-, K- und Ca-Salze i) Saccharin ii) Saccharin-Natrium iii) Saccharin-Calcium iv) Saccharin-Kalium | Süßungsmittel |
| E 955 | Sucralose | Süßungsmittel |
| E 957 | Thaumatococcus | Süßungsmittel, Geschmacksverstärker |
| E 959 | Neohesperidin DC | Süßungsmittel |
| E 962 | Aspartam-Acesulfamsalz | Süßungsmittel |
| E 965 | Maltit i) Maltit ii) Maltitsirup | Süßungsmittel |
| E 966 | Lactit | Süßungsmittel |
| E 967 | Xylit | Süßungsmittel |
| E 968 | Erythrit | Süßungsmittel |
| E 999 | Quillajaextrakt | Stabilisator |
| E 1103 | Invertase | Feuchthaltemittel |
| E 1105 | Lysozym | Konservierungsmittel |
| E 1200 | Polydextrose | Füllstoff |
| E 1201 | Polyvinylpyrrolidon | Stabilisator |
| E 1202 | Polyvinylpolypyrrolidon | Stabilisator |
| E 1204 | Pullulan | Überzugsmittel, Verdickungsmittel |
| E 1404 | Oxydierte Stärke | Modifizierte Stärke, Verdickungsmittel |
| E 1410 | Monostärkephosphat | Modifizierte Stärke, Verdickungsmittel |
| E 1412 | Distärkephosphat | Modifizierte Stärke, Verdickungsmittel |
| E 1413 | Phosphatiertes Distärkephosphat | Modifizierte Stärke, Verdickungsmittel |
| E 1414 | Acetyliertes Distärkephosphat | Modifizierte Stärke, Verdickungsmittel |
| E 1420 | Acetylierte Stärke | Modifizierte Stärke, Verdickungsmittel |
| E 1422 | Acetyliertes Distärkeadipat | Modifizierte Stärke, Verdickungsmittel |

| | | |
|---------|---|--|
| E 1440 | Hydroxypropylstärke | Modifizierte Stärke, Verdickungsmittel |
| E 1442 | Hydroxypropyldistärkephosphat | Modifizierte Stärke, Verdickungsmittel |
| E 1450 | Stärkenatriumoctenylsuccinat | Modifizierte Stärke, Verdickungsmittel |
| E 1451 | Acetylierte oxidierte Stärke | Modifizierte Stärke, Verdickungsmittel |
| E 1452 | Stärkealuminiumoctenylsuccinat | Modifizierte Stärke, Verdickungsmittel |
| E 1505 | Triethylcitrat | Trägerlösungsmittel |
| E 1517 | Glycerindiacetat | Trägerlösungsmittel |
| E 1518 | Glycerintriacetat | Trägerlösungsmittel |
| E 1519 | Benzylalkohol | Trägerlösungsmittel |
| E 1520 | 1,2-Propandiol (Propylenglycol) | Trägerlösungsmittel |
| E 101 | i) Riboflavin ii) Riboflavin-5'-Phosphat | Farbstoff |
| E 102 | Tartrazin | Farbstoff |
| E 104 | Chinolingelb | Farbstoff |
| E 110 | Gelborange S | Farbstoff |
| E 120 | Echtes Karmin | Farbstoff |
| E 122 | Azorubin | Farbstoff |
| E 123 | Amaranth | Farbstoff |
| E 124 | Cochenillerot A | Farbstoff |
| E 127 | Erythrosin | Farbstoff |
| E 129 | Allurarot AC | Farbstoff |
| E 131 | Patentblau V | Farbstoff |
| E 132 | Indigotin I | Farbstoff |
| E 133 | Brillantblau FCF | Farbstoff |
| E 140 | i) Chlorophylle ii) Chlorophylline | Farbstoff |
| E 141 | i) kupferhaltige Komplexe der Chlorophylle ii) kupferhaltige Komplexe der Chlorophylline | Farbstoff |
| E 142 | Grün S | Farbstoff |
| E 150 a | Einfaches Zuckerkulör | Farbstoff |
| E 150 b | Sulfitlaugen-Zuckerkulör | Farbstoff |
| E 150 c | Ammoniak Zuckerkulör | Farbstoff |
| E 150 d | Ammonsulfit-Zuckerkulör | Farbstoff |
| E 151 | Brillantschwarz BN | Farbstoff |

| | | |
|---------|---|---------------------|
| E 153 | Pflanzkohle | Farbstoff |
| E 154 | Braun FK | Farbstoff |
| E 155 | Braun HT | Farbstoff |
| E 160 a | Carotine i) gemischte Carotine ii) Beta-Carotin | Farbstoff |
| E 160 b | Annatto; Bixin; Norbixin | Farbstoff |
| E 160 c | Paprikaextrakt; Capsanthin; Capsorubin | Farbstoff |
| E 160 d | Lycopin | Farbstoff |
| E 160 e | Beta-apo-8'-Carotinal (C 30) | Farbstoff |
| E 160 f | Beta-apo-8'-Carotinsäure-Ethylester (C 30) | Farbstoff |
| E 161 b | Lutein | Farbstoff |
| E 161 g | Canthaxanthin | Farbstoff |
| E 162 | Beetenrot | Farbstoff |
| E 163 | Anthocyane | Farbstoff |
| E 170 | Calciumcarbonat | Farbstoff |
| E 171 | Titandioxid | Farbstoff |
| E 172 | Eisenoxide und Eisenhydroxide | Farbstoff |
| E 173 | Aluminium | Farbstoff |
| E 174 | Silber | Farbstoff |
| E 175 | Gold | Farbstoff |
| E 180 | Litholrubin BK | Farbstoff |
| E 200 | Sorbinsäure | Konservierungsstoff |
| E 202 | Kaliumsorbat | Konservierungsstoff |
| E 203 | Calciumsorbat | Konservierungsstoff |
| E 210 | Benzoessäure | Konservierungsstoff |
| E 211 | Natriumbenzoat | Konservierungsstoff |
| E 212 | Kaliumbenzoat | Konservierungsstoff |
| E 213 | Calciumbenzoat | Konservierungsstoff |
| E 214 | Ethyl-p-hydroxybenzoat | Konservierungsstoff |
| E 215 | Natriumethyl-p-hydroxybenzoat | Konservierungsstoff |
| E 218 | Methyl-p-hydroxybenzoat | Konservierungsstoff |
| E 219 | Natriummethyl-p-hydroxybenzoat | Konservierungsstoff |
| E 220 | Schwefeldioxid | Konservierungsstoff |
| E 221 | Natriumsulfit | Konservierungsstoff |
| E 222 | Natriumhydrogensulfit | Konservierungsstoff |

| | | |
|-------|---|--|
| E 223 | Natriummetabisulfit | Konservierungsstoff |
| E 224 | Kaliummetabisulfit | Konservierungsstoff |
| E 226 | Calciumsulfid | Konservierungsstoff |
| E 227 | Calciumbisulfit | Konservierungsstoff |
| E 228 | Kaliumbisulfit | Konservierungsstoff |
| E 234 | Nisin | Konservierungsstoff |
| E 235 | Natamycin | Konservierungsstoff |
| E 239 | Hexamethylentetramin | Konservierungsstoff |
| E 242 | Dimethyldicarbonat | Konservierungsstoff |
| E 249 | Kaliumnitrit | Konservierungsstoff |
| E 250 | Natriumnitrit | Konservierungsstoff, Antioxidationsmittel |
| E 251 | Natriumnitrat | Konservierungsstoff, Antioxidationsmittel |
| E 252 | Kaliumnitrat | Konservierungsstoff, Antioxidationsmittel |
| E 260 | Essigsäure | Säuerungsmittel, Säureregulator |
| E 261 | Kaliumacetat | Säuerungsmittel, Säureregulator |
| E 262 | Natriumacetate i) Natriumacetat ii) Natriumdiacetat | Säuerungsmittel, Säureregulator |
| E 263 | Calciumacetat | Säuerungsmittel, Säureregulator |
| E 270 | Milchsäure | Säuerungsmittel |
| E 280 | Propionsäure | Konservierungsstoff |
| E 281 | Natriumpropionat | Konservierungsstoff |
| E 282 | Calciumpropionat | Konservierungsstoff |
| E 283 | Kaliumpropionat | Konservierungsstoff |
| E 284 | Borsäure | Konservierungsstoff |
| E 285 | Natriumtetraborat (Borax) | Konservierungsstoff |
| E 290 | Kohlendioxid | Treibgas |
| E 296 | Äpfelsäure | Säuerungsmittel |
| E 297 | Fumarsäure | Säuerungsmittel |
| E 300 | Ascorbinsäure | Antioxidationsmittel, Mehlbehandlungsmittel |
| E 301 | Natriumascorbat | Antioxidationsmittel, Mehlbehandlungsmittel |

| | | |
|-------|--|--|
| E 302 | Calciumascorbat | Antioxidationsmittel, Mehlbehandlungsmittel |
| E 304 | Fettsäureester der Ascorbinsäure i) Ascorbylpalmitat ii) Ascorbylstearat | Antioxidationsmittel |
| E 306 | Stark tocopherolhaltige Extrakte | Antioxidationsmittel |
| E 307 | Alpha-Tocopherol | Antioxidationsmittel |
| E 308 | Gamma-Tocopherol | Antioxidationsmittel |
| E 309 | Delta-Tocopherol | Antioxidationsmittel |
| E 310 | Propylgallat | Antioxidationsmittel |
| E 311 | Octylgallat | Antioxidationsmittel |
| E 312 | Dodecylgallat | Antioxidationsmittel |
| E 315 | Isoascorbinsäure | Antioxidationsmittel |
| E 316 | Natriumisoascorbat | Antioxidationsmittel |
| E 319 | Tertiär-Butylhydrochinon (TBHQ) | Antioxidationsmittel |
| E 320 | Butylhydroxianisol (BHA) | Antioxidationsmittel |
| E 321 | Butylhydroxytoluol (BHT) | Antioxidationsmittel |
| E 322 | Lecithine | Emulgator |
| E 325 | Natriumlactat | Säureregulator |
| E 326 | Kaliumlactat | Säureregulator |
| E 327 | Calciumlactat | Säureregulator |
| E 330 | Citronensäure | Säuerungsmittel, Säureregulator |
| E 331 | Natriumcitrate i) Monoatriumcitrat ii) Dinatriumcitrat iii) Trinatriumcitrat | Säuerungsmittel, Säureregulator |
| E 332 | Kaliumcitrate i) Monokaliumcitrat ii) Trikaliumcitrat | Säuerungsmittel, Säureregulator |
| E 333 | Calciumcitrate i) Monocalciumcitrat ii) Dicalciumcitrat iii) Tricalciumcitrat | Säuerungsmittel, Säureregulator |
| E 334 | L(+)-Weinsäure | Säuerungsmittel, Säureregulator |
| E 335 | Natriumtartrate i) Mononatriumtartrat ii) Dinatriumtartrat | Säuerungsmittel, Säureregulator |
| E 336 | Kaliumtartrate i) Monokaliumtartrat ii) Dikaliumtartrat | Säuerungsmittel, Säureregulator |
| E 337 | Kaliumnatriumtartrat | Säuerungsmittel, Säureregulator |

| | | |
|-------|--|---------------------------------------|
| E 338 | Phosphorsäure | Säuerungsmittel, Schmelzsatz |
| E 339 | Natriumphosphate i) Mononatriumphosphat ii) Dinatriumphosphat iii) Trinatriumphosphat | Säuerungsmittel, Schmelzsatz |
| E 340 | Kaliumphosphate i) Monokaliumphosphat ii) Dikaliumphosphat iii) Trikaliumphosphat | Säuerungsmittel, Schmelzsatz |
| E 341 | Calciumphosphate i) Monocalciumphosphat ii) Dicalciumphosphat iii) Tricalciumphosphat | Säuerungsmittel, Schmelzsatz |
| E 343 | Magnesiumphosphate i) Monomagnesiumphosphat ii) Dimagnesiumphosphat | Säureregulator |
| E 350 | Natriummalate i) Natriummalat ii) Natriumhydrogenmalat | Säureregulator |
| E 351 | Kaliummalat | Säureregulator |
| E 352 | Calciummalate i) Calciummalat ii) Calciumhydrogenmalat | Säureregulator |
| E 353 | Metaweinsäure | Stabilisator |
| E 354 | Calciumtartrat | Säureregulator, Festigungsmittel |
| E 355 | Adipinsäure | Säuerungsmittel, Säureregulator |
| E 356 | Natriumadipat | Säuerungsmittel, Säureregulator |
| E 357 | Kaliumadipat | Säuerungsmittel, Säureregulator |
| E 363 | Bernsteinsäure | Säuerungsmittel |
| E 380 | Triammoniumcitrat | Säureregulator |
| E 385 | Calciumdinatriummethyldiamintetraacetat | Antioxidationsmittel, Stabilisator |
| E 400 | Alginsäure | Verdickungsmittel |
| E 401 | Natriumalginat | Verdickungsmittel |
| E 402 | Kaliumalginat | Verdickungsmittel |
| E 403 | Ammoniumalginat | Verdickungsmittel |
| E 404 | Calciumalginat | Verdickungsmittel |
| E 405 | Propylenglycolalginat | Verdickungsmittel |
| E 406 | Agar-Agar | Geliermittel |
| E 407 | Carrageen | Geliermittel |

| | | |
|--------|---|---|
| E 407a | Verarbeitete Eucheuma-Algen | Geliermittel |
| E 410 | Johannisbrotkernmehl | Verdickungsmittel |
| E 412 | Guarkernmehl | Verdickungsmittel |
| E 413 | Traganth | Geliermittel |
| E 414 | Gummi arabicum | Verdickungsmittel |
| E 415 | Xanthan | Verdickungsmittel |
| E 416 | Karaya | Verdickungsmittel |
| E 417 | Tarakernmehl | Verdickungsmittel |
| E 418 | Gellan | Geliermittel |
| E 420 | Sorbit i) Sorbit ii) Sorbitsirup | Süßungsmittel, Feuchthaltemittel |
| E 421 | Mannit | Süßungsmittel |
| E 422 | Glycerin | Feuchthaltemittel |
| E 425 | Konjak i) Konjakgummi ii) Konjak-Glukomannan | Verdickungsmittel |
| E 426 | Sojabohnen-Polyose | Verdickungsmittel, Emulgator |
| E 431 | Polyoxyethylen-(40)-stearat | Emulgator |
| E 432 | Polyoxyethylen-sorbitan-monolaurat (Polysorbat 20) | Emulgator |
| E 433 | Polyoxyethylen-sorbitan-monooleat (Polysorbat 80) | Emulgator |
| E 434 | Polyoxyethylen-sorbitan-monopalmitat (Polysorbat 40) | Emulgator |
| E 435 | Polyoxyethylen-sorbitan-monostearat (Polysorbat 60) | Emulgator |
| E 436 | Polyoxyethylen-sorbitan-tristearat (Polysorbat 65) | Emulgator |
| E 440 | Pektine i) Pektin ii) Amidiertes Pektin | Geliermittel |
| E 442 | Ammoniumsalze von Phosphatidsäuren | Emulgator |
| E 444 | Saccharoseacetatisobutytrat | Stabilisator |
| E 445 | Glycerinester aus Wurzelharz | Stabilisator |
| E 450 | Diphosphate i) Dinatriumdiphosphat ii) Trinatriumdiphosphat iii) Tetranatriumdiphosphat v) Tetrakaliumdiphosphat vi) Dicalciumdiphosphat vii) Calciumdihydrogendiphosphat | Antioxidationsmittel, Backtriebmittel, Schmelzsatz |

| | | |
|---------|---|---|
| E 451 | Triphosphate Pentatriumtriphosphat Pentakaliumtriphosphat | Antioxidationsmittel, Backtriebmittel, Schmelzsatz |
| E 452 | Polyphosphate i) Natriumpolyphosphat ii) Kaliumpolyphosphat iii) Natriumcalciumpolyphosphat iv) Calciumpolyphosphat | Antioxidationsmittel, Backtriebmittel, Schmelzsatz |
| E 459 | Beta-Cyclodextrin | Füllstoff |
| E 460 | Cellulose i) Mikrokristalline Cellulose ii) Cellulosepulver | Füllstoff, Verdickungsmittel |
| E 461 | Methylcellulose | Füllstoff, Verdickungsmittel |
| E 462 | Ethylcellulose | Füllstoff, Verdickungsmittel |
| E 463 | Hydroxypropylcellulose | Füllstoff, Verdickungsmittel |
| E 464 | Hydroxypropylmethylcellulose | Füllstoff, Verdickungsmittel |
| E 465 | Ethylmethylcellulose | Füllstoff, Verdickungsmittel |
| E 466 | Carboxymethylcellulose Natriumcarboxymethylcellulose | Füllstoff, Verdickungsmittel |
| E 468 | Vernetzte Natriumcarboxymethylcellulose | Füllstoff, Verdickungsmittel |
| E 469 | Enzymatisch hydrolysierte Carboxymethylcellulose | Füllstoff, Verdickungsmittel |
| E 470 a | Natrium-, Kalium- und Calciumsalze von Speisefettsäuren | Emulgator, Trennmittel |
| E 470 b | Magnesiumsalze von Speisefettsäuren | Emulgator, Trennmittel |
| E 471 | Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren | Emulgator, Schaumverhüter |
| E 472 a | Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren | Emulgator |
| E 472 b | Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren | Emulgator |
| E 472 c | Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren | Emulgator |
| E 472 d | Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren | Emulgator |
| E 472 e | Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren | Emulgator |
| E 472 f | Gemischte Wein- und Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren | Emulgator |
| E 473 | Zuckerester von Speisefettsäuren | Emulgator |
| E 474 | Zuckerglyceride | Emulgator |
| E 475 | Polyglycerinester von Speisefettsäuren | Emulgator |
| E 476 | Polyglycerin-Polyricinoleat | Emulgator |
| E 477 | Propylenglycolster von Speisefettsäuren | Emulgator |
| E 479 b | Thermooxidiertes Sojaöl mit Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren | Emulgator, Trennmittel |

| | | |
|-------|--|---|
| E 481 | Natriumstearoyl-2-lactylat | Emulgator |
| E 482 | Calciumstearoyl-2-lactylat | Emulgator |
| E 483 | Stearyltrarat | Emulgator |
| E 491 | Sorbitanmonostearat | Emulgator |
| E 492 | Sorbitantristearat | Emulgator |
| E 493 | Sorbitanmonolaurat | Emulgator |
| E 494 | Sorbitanmonooleat | Emulgator |
| E 495 | Sorbitanmonopalmitat | Emulgator |
| E 500 | Natriumcarbonate i) Natriumcarbonat ii) Natriumhydrogencarbonat iii) Natriumsesquicarbonat | Säureregulator, Backtriebmittel |
| E 501 | Kaliumcarbonate i) Kaliumcarbonat ii) Kaliumhydrogencarbonat | Säureregulator, Backtriebmittel |
| E 503 | Ammoniumcarbonate i) Ammoniumcarbonat ii) Ammoniumhydrogencarbonat | Säureregulator, Backtriebmittel |
| E 504 | Magnesiumcarbonate i) Magnesiumcarbonat ii) Magnesiumhydroxidcarbonat Magnesiumhydrogencarbonat | Säureregulator, Backtriebmittel |
| E 507 | Salzsäure, Chlorwasserstoffsäure | Säuerungsmittel, Geschmacksverstärker |
| E 508 | Kaliumchlorid | Säuerungsmittel, Geschmacksverstärker |
| E 509 | Calciumchlorid | Säuerungsmittel, Geschmacksverstärker |
| E 511 | Magnesiumchlorid | Säuerungsmittel, Geschmacksverstärker |
| E 512 | Zinn-II-chlorid | Antioxidationsmittel, Stabilisator |
| E 513 | Schwefelsäure | Säuerungsmittel, Säureregulator, Festigungsmittel |
| E 514 | Natriumsulfate i) Natriumsulfat ii) Natriumhydrogensulfat | Säuerungsmittel, Säureregulator, Festigungsmittel |
| E 515 | Kaliumsulfate i) Kaliumsulfat ii) Kaliumhydrogensulfat | Säuerungsmittel, Säureregulator, Festigungsmittel |
| E 516 | Calciumsulfat | Säuerungsmittel, Säureregulator, Festigungsmittel |
| E 517 | Ammoniumsulfat | Säuerungsmittel, Säureregulator, Festigungsmittel |

| | | |
|--------|--|---|
| E 520 | Aluminiumsulfat | Säuerungsmittel, Säureregulator, Festigungsmittel |
| E 521 | Aluminiumnatriumsulfat | Säuerungsmittel, Säureregulator, Festigungsmittel |
| E 522 | Aluminiumkaliumsulfat | Säuerungsmittel, Säureregulator, Festigungsmittel |
| E 523 | Aluminiumammoniumsulfat | Säuerungsmittel, Säureregulator, Festigungsmittel |
| E 524 | Natriumhydroxid | Säureregulator |
| E 525 | Kaliumhydroxid | Säureregulator |
| E 526 | Calciumhydroxid | Säureregulator |
| E 527 | Ammoniumhydroxid | Säureregulator |
| E 528 | Magnesiumhydroxid | Säureregulator |
| E 529 | Calciumoxid | Säureregulator |
| E 530 | Magnesiumoxid | Säureregulator |
| E 535 | Natriumferrocyanid | Stabilisator, Trennmittel |
| E 536 | Kaliumferrocyanid | Stabilisator, Trennmittel |
| E 538 | Calciumferrocyanid | Stabilisator, Trennmittel |
| E 541 | Saures Natriumaluminiumphosphat | Backtriebmittel |
| E 551 | Siliciumdioxid | Trennmittel |
| E 552 | Calciumsilicat | Trennmittel |
| E 553a | i) Magnesiumsilicat ii) Magnesiumtrisilicat | Trennmittel |
| E 553b | Talkum | Trennmittel |
| E 554 | Natriumaluminiumsilicat | Trennmittel |
| E 555 | Kaliumaluminiumsilicat | Trennmittel |
| E 556 | Calciumaluminiumsilicat | Trennmittel |
| E 558 | Bentonit | Trennmittel |
| E 559 | Aluminiumsilicat (Kaolin) | Trennmittel |
| E 570 | Fettsäuren | Emulgator |
| E 574 | Gluconsäure | Säureregulator |
| E 575 | Glucono-delta-lacton | Säureregulator |
| E 576 | Natriumgluconat | Säureregulator, Stabilisator |
| E 577 | Kaliumgluconat | Säureregulator, Stabilisator |
| E 578 | Calciumgluconat | Säureregulator, Stabilisator |

| | | |
|---------|-------------------------------|------------------------------|
| E 579 | Eisen-II-gluconat | Säureregulator, Stabilisator |
| E 585 | Eisen-II-lactat | Stabilisator |
| E 586 | 4-Hexylresorcin | Antioxidationsmittel |
| E 620 | Glutaminsäure | Geschmacksverstärker |
| E 621 | Mononatriumglutamat | Geschmacksverstärker |
| E 622 | Monokaliumglutamat | Geschmacksverstärker |
| E 623 | Calciumdiglutamat | Geschmacksverstärker |
| E 624 | Monoammoniumglutamat | Geschmacksverstärker |
| E 625 | Magnesiumdiglutamat | Geschmacksverstärker |
| E 626 | Guanylsäure | Geschmacksverstärker |
| E 627 | Dinatriumguanylat | Geschmacksverstärker |
| E 628 | Dikaliumguanylat | Geschmacksverstärker |
| E 629 | Calciumguanylat | Geschmacksverstärker |
| E 630 | Inosinsäure | Geschmacksverstärker |
| E 631 | Dinatriuminosinat | Geschmacksverstärker |
| E 632 | Dikaliuminosinat | Geschmacksverstärker |
| E 633 | Calciuminosinat | Geschmacksverstärker |
| E 634 | Calcium-5'-ribonucleotid | Geschmacksverstärker |
| E 635 | Dinatrium-5'-ribonucleotid | Geschmacksverstärker |
| E 640 | Glycin und dessen Natriumsalz | Geschmacksverstärker |
| E 650 | Zinkacetat | Stabilisator |
| E 900 | Dimethylpolysiloxan | Schaumverhüter |
| E 901 | Bienenwachs weiß und gelb | Überzugsmittel, Trennmittel |
| E 902 | Candelillawachs | Überzugsmittel, Trennmittel |
| E 903 | Carnaubawachs | Überzugsmittel, Trennmittel |
| E 904 | Schellack | Überzugsmittel, Trennmittel |
| E 905 | Mikrokristallines Wachs | Überzugsmittel, Trennmittel |
| E 907 | Hydriertes Poly-1-decen | Überzugsmittel |
| E 912 | Montansäureester | Überzugsmittel, Trennmittel |
| E 914 | Polyethylenwachs-oxidate | Überzugsmittel, Trennmittel |
| E 920 | L-Cystein | Mehlbehandlungsmittel |
| E 927 b | Carbamid | Stabilisator |
| E 938 | Argon | Treibgas |
| E 939 | Helium | Treibgas |
| E 941 | Stickstoff | Treibgas |

| | | |
|--------|---|---|
| E 942 | Distickstoffmonoxid | Treibgas |
| E 943a | Butan | Treibgas |
| E 943b | Isobutan | Treibgas |
| E 944 | Propan | Treibgas |
| E 948 | Sauerstoff | Treibgas |
| E 949 | Wasserstoff | Treibgas |
| E 950 | Acesulfam-K | Süßungsmittel, Geschmacksverstärker |
| E 951 | Aspartam | Süßungsmittel, Geschmacksverstärker |
| E 952 | Cyclohexansulfamidsäure und ihre Na- und Ca-Salze i) Cyclohexansulfamidsäure ii) Natriumcyclamat iii) Calciumcyclamat | Süßungsmittel |
| E 953 | Isomalt | Süßungsmittel |
| E 954 | Saccharin und seine Na-, K- und Ca-Salze i) Saccharin ii) Saccharin-Natrium iii) Saccharin-Calcium iv) Saccharin-Kalium | Süßungsmittel |
| E 955 | Sucralose | Süßungsmittel |
| E 957 | Thaumatococcus | Süßungsmittel, Geschmacksverstärker |
| E 959 | Neohesperidin DC | Süßungsmittel |
| E 962 | Aspartam-Acesulfamsalz | Süßungsmittel |
| E 965 | Maltit i) Maltit ii) Maltitsirup | Süßungsmittel |
| E 966 | Lactit | Süßungsmittel |
| E 967 | Xylit | Süßungsmittel |
| E 968 | Erythrit | Süßungsmittel |
| E 999 | Quillajaextrakt | Stabilisator |
| E 1103 | Invertase | Feuchthaltemittel |
| E 1105 | Lysozym | Konservierungsmittel |
| E 1200 | Polydextrose | Füllstoff |
| E 1201 | Polyvinylpyrrolidon | Stabilisator |
| E 1202 | Polyvinylpolypyrrolidon | Stabilisator |
| E 1204 | Pullulan | Überzugsmittel, Verdickungsmittel |
| E 1404 | Oxidierte Stärke | Modifizierte Stärke, Verdickungsmittel |

| | | |
|--------|---------------------------------|--|
| E 1410 | Monostärkephosphat | Modifizierte Stärke, Verdickungsmittel |
| E 1412 | Distärkephosphat | Modifizierte Stärke, Verdickungsmittel |
| E 1413 | Phosphatiertes Distärkephosphat | Modifizierte Stärke, Verdickungsmittel |
| E 1414 | Acetyliertes Distärkephosphat | Modifizierte Stärke, Verdickungsmittel |
| E 1420 | Acetylierte Stärke | Modifizierte Stärke, Verdickungsmittel |
| E 1422 | Acetyliertes Distärkeadipat | Modifizierte Stärke, Verdickungsmittel |
| E 1440 | Hydroxypropylstärke | Modifizierte Stärke, Verdickungsmittel |
| E 1442 | Hydroxypropyldistärkephosphat | Modifizierte Stärke, Verdickungsmittel |
| E 1450 | Stärkenatriumoctenylsuccinat | Modifizierte Stärke, Verdickungsmittel |
| E 1451 | Acetylierte oxidierte Stärke | Modifizierte Stärke, Verdickungsmittel |
| E 1452 | Stärkealuminiumoctenylsuccinat | Modifizierte Stärke, Verdickungsmittel |
| E 1505 | Triethylcitrat | Trägerlösungsmittel |
| E 1517 | Glycerindiacetat | Trägerlösungsmittel |
| E 1518 | Glycerintriacetat | Trägerlösungsmittel |
| E 1519 | Benzylalkohol | Trägerlösungsmittel |
| E 1520 | 1,2-Propandiol (Propylenglycol) | Trägerlösungsmittel |

E Kodları ve Türkçe karşılıkları

• E-kodu nedir ?

Her gıda katkı maddesine Avrupa Birliği tarafından verilen özel tanıma kodu. EC kodu olarak da bilinmektedir.

• Gıda katkı maddelerinden istenilen özellikler nelerdir?

Gıdaya katılacak katkı maddesi insan sağlığı açısından güvenli olmalı, ancak izin verilen gıdalara ve izin verildiği miktarda katılmalıdır. Katkı maddesi gıdanın bir bileşeninin etkisini azaltmamalı, bir bileşen ile reaksiyona girip yeni ürünler meydana getirmemeli, bir ürünü olduğundan daha taze ve daha ustun göstermemelidir.

• Gıda katkı maddeleri nasıl sınıflandırılır?

Gıda katkı maddeleri kendi aralarında:

- Ambalaj gazları gıdanın bozulmadan korunabilmesi için ambalaj içine verilen hava dışındaki gazlar, inert gazlar,
- Asitler asitliği artıran, gıdada ekşi tat oluşumunu sağlayan maddeler,
- Asitliği düzenleyiciler gıdaların asitlik veya alkaliliğini değiştiren veya kontrol eden maddeler,
- Ayırıcılar metalik iyonlarla kimyasal kompleks oluşturan maddeler,
- Emulgatörler ve emulsifiyerler yüzey gerilimini azaltarak, karıştırılmaz fazların homojen olarak karışımlarını sağlayan maddeler,
- Hacim artırıcılar gıdaların serbest enerji değerini değiştirmeden hacmini artıran maddeler,
- Jelleştiriciler jel oluşturarak farklı yapılaşmaya neden olan maddeler,
- Kabartıcılar gaz oluşturarak hamurun hacmini artıran maddeler,
- Kalınlaştırıcılar vizkoziteyi artıran maddeler,
- Koruyucular gıdaların mikroorganizma faaliyeti sonucu bozulmalarını önleyen maddeler,
- Köpüklenmeyi önleyiciler köpürmeyi azaltan veya tamamen önleyen maddeler,
- Köpürtücüler sıvı veya yarı-sıvı maddelerde gaz fazın homojen dağılımını artıran maddeler,
- Modifiye nişastalar bir veya bir kaç kimyasal işlemden geçirildikten sonra elde edilen özel nişasta ürünleri,
- Nem tutucular düşük nemli ortamdan etkilenip gıdaların kurumasını önleyen veya toz gıdaların sulu ortamda çözünmesini engelleyici maddeler,
- Oksitlenmeyi önleyiciler oksidasyonun neden olduğu bozulmaları önleyen maddeler,
- Parlaticılar dış yüzeye uygulandığında parlak bir görünüm ve koruyucu bir tabaka sağlayan maddeler,
- Renklendiriciler renk oluşumu veya renk düzenleyici olarak katılan maddeler,
- Sertleştiriciler dokuları sert ve gevrek tutan veya mevcut jelleştiriciler ile reaksiyona girerek jel üretimini sağlayan veya güçlendiren maddeler,
- Sevk ediciler gıdanın bulunduğu kaptan dışarı çıkmasını sağlayan hava dışındaki gazlar,
- Stabilizörler gıdaların renk yapı gibi özelliklerini koruyan maddeler,
- Taşıyıcılar uygulama ve kullanımı kolaylaştırmak amacıyla teknolojik fonksiyonlarını değiştirmeden katkı maddelerini fiziksel yollarla modifiye eden maddeler,
- Tat-koku düzenleyiciler mevcut tat ve kokuyu artıran veya öne çıkaran maddeler,
- Tatlılaştırıcılar tat ve lezzeti düzenleyen sekersiz maddeler,
- Topaklanmayı önleyiciler gıda partiküllerinin birbirine yapışmasını önleyen maddeler, olmak üzere sınıflandırılırlar.

• Türkiye'de yasak gıda katkı maddeleri nelerdir?

Türkiye'de kullanımı resmen yasaklanmış gıda katkı maddesi yok.

RENKLENDİRİCİLER

(E100-E181)

Numara İsim Ayrıntılı bilgi

E100 Curcumin portakal sarısı. curcuma (turmeric) bitkisinin köklerinden elde edilir, suni olarak da üretilir. peynir, margarin ve fırın tatlılarında kullanılır

E101 Riboflavin, Riboflavin-5'-phosphate 'B2 vitamini' ve renk. doğal olarak sebzelerde bulunur. yumurta, süt, karaciğer ve böbrekten de elde edilir. margarin ve peynirde kullanılır

E102 Tartrazine FD&C Sarı No:5. astım krizine (FDA** bunu onaylamasa da) ve çocuklarda kurdeşene (FDA**nın tahmini 1/10.000) neden olduğu bilinir. Ayrıca tiroid tümörü, kromozom hasarı, kurdeşen, hiperaktivite ve aspirin duyarlılığı ile de ilişkilendirilir. renkli içecek, tatlı, reçel, tahıl, çerez, konserve balık ve hazır çorbalarda kullanılır. Norveç ve Avusturya'da kullanımı yasak.

E104 Quinoline Yellow FD&C Sarı No:10. ruj, saç bakım ürünleri, kolonya üretimi ve eczacılıkta kullanılır. deri yangısına neden olur. Avustralya, Amerika ve Norveç'te kullanımı yasak.

E107 Yellow 7G sarı renk. astımlılarda alerjik reaksiyon görülebilir. tipik ürünler hafif içeceklerdir. HACSG* sakınılmasını öneriyor. Avustralya ve Amerika'da kullanımı yasak.

E110 Sunset Yellow FCF, Orange Yellow S FD&C Sarı No:6. sentetiktir. tahıl, pasta, tatlı, çerez, dondurma, içecek ve konserve balık ayrıca Berocca, Polaramine ve Ventolin şurup gibi ilaçların üretiminde kullanılır. Yan etkileri kurdeşen, rinit (burun akması), burun tıkanıklığı, alerji, hiper aktivite, böbrek tümörü, kromozom hasarı, karın ağrısı, bulantı ve kusma, hazımsızlık ve iştahsızlıktır. hayvanlarda tümöre neden olduğu görülmüştür. Norveç'te kullanımı yasak.

E120 Cochineal, Carminic acid, Carmines kırmızı renk. böceklerden elde edilir. Nadiren kullanılır. HACSG* sakınılmasını öneriyor

E122 Azorubine, Carmoisine kırmızı renk. kömür katranı türevi. astımlılar ve aspirin alerjisi olanlarda kötü reaksiyonlar yapabilir. tipik ürünler şekerleme, marzipan ve jölelerdir. İsveç, Amerika, Avusturya ve Norveç'te kullanımı yasak.

E123 Amaranth FD&C Kırmızı No:2. Aynı ismi taşıyan bir ottan üretilir. kek, meyve tatlı dolgular ve jölelerde kullanılır. astım, egzama ve hiperaktiviteye neden olur. Bazı hayvanlara yapılan testlerde doğum kusurları ve cenin ölümleri görülmüştür, kanserojen olabilir. Avusturya, Amerika, Rusya, Norveç ve diğer bazı ülkelerde kullanımı yasak.

E124 Ponceau 4R, Cochineal Red A FD&C Kırmızı No:4. sentetik kömür katranı. hayvanlarda kanserojen, astımlılar ve aspirin alerjisi olanlarda kötü reaksiyonlar yapabilir. Amerika ve Norveç'te kullanımı yasak.

E127 Erythrosine FD&C Kırmızı No:3. Kiraz ve vişne, konserve sebze, muhallebi, tatlı, pasta ve çerezlerde kullanılır. Işığa karşı duyarlılığa ve thyroid hormonu seviyesini artırıp hyperthyroidizm'e neden olabilir. 1990'da farelerde yapılan çalışmada thyroid (guatr) kanserine neden olduğu saptanmıştır. Avustralya, Amerika ve Norveç'te kullanımı yasak.

E128 Red 2G Avustralya ve İngiltere dışındaki diğer bazı ülkelerde kullanımı yasak.

E129 Allura red AC FD&C Kırmızı No:40, sentetiktir. tatlılar, içecek ve garnitürlerde, eczacılık ve kozmetik ürünlerinde kullanılır. farelerde kanser ile ilişkilendirildi. Danimarka, Belçika, Fransa, Almanya, İsviçre, İsveç, Avusturya ve Norveç'te kullanımı yasak.

E131 Patent blue V Avusturya, ABD ve Norveç'te kullanımı yasak.

E132 Indigotine, Indigo carmine FD&C Mavi No:2, sentetik kömür katranı türevi. yaygın olarak tablet ve kapsüllere eklenir. ayrıca dondurma, tatlı, fırınlı mamuller, şekerleme ve bisküvilerde kullanılır. bulantı, kusma, yüksek tansiyon, deri döküntüsü, solunum sorunları ve diğer alerjik reaksiyonlara neden olur. Norveç'te kullanımı yasak.

E133 Brilliant blue FCF FD&C Mavi No:1. mandıra ürünleri, tatlılar ve içeceklerde kullanılır, Belçika, Fransa, Almanya, İsviçre, İsveç, Avusturya ve Norveç'te kullanımı yasak.

E140 Chlorophyllis, Chlorophyllins yeşil renk. doğal olarak tüm bitkilerde bulunur. mum ve yağların boyanmasında, eczacılık ve kozmetik ürünlerde kullanılır

E141 Copper complexes of chloropyll and chlorophyllins zeytin rengi. bilinen yan etkisi yok

E142 Green S yeşil renk. Sentetik kömür katranı türevi. Konserve bezelye, nane jöle ve soslarda, paketlenmiş ekmekek kırıntısı ve kek karışımlarında kullanılır. İsveç, Amerika ve Norveç'te kullanımı yasak.

E150(a) Plain caramel, koyu kahve renk. Sakarozdan yapılır. **HACSG* sakınılmasını öneriyor.** ıstiridye, soya, meyveler, konserve soslar, bira, viski, bisküvi ve tursularda kullanılır

E150(b) Caustic sulphite caramel bkz E150(a)

E150(c) Ammonia caramel bkz E150(a)

E150(d) Sulphite ammonia caramel bkz E150(a)

E151 Brilliant Black BN, Black PN. Siyah renk. Kömür katranı türevi. Kahverengi soslar ve kuş üzümü keklerde kullanılır. Danimarka, Belçika, Fransa, Almanya, İsviçre, İsveç, Avusturya, Avustralya, Amerika ve Norveç'te kullanımı yasak.

E153 Vegetable carbon siyah renk. Mangal kömürü boyası. Reçel, jöle ve meyan kökünde kullanılır. Avustralya'da yalnızca bitkisel kökenli olanına izin verildi. Avustralya'da hayvansal oalını ile Amerika'da kullanımı yasak.

E154 Brown FK Amerika kullanımı yasak.

E155 Brown HT (Chocolate) kahve renk. Kömür katranı. Çikolatalı keklerde kullanılır. Astımlılar ve aspirin alerjisi olanlarda kötü reaksiyonlar yapabilir. deri duyarlılığına neden olduğu bilinir. Danimarka, Belçika, Fransa, Almanya, İsviçre, İsveç, Avusturya, Amerika ve Norveç'te kullanımı yasak.

E160(a) Carotene, alpha-, beta-, gamma- portakal sarısı renk. İnsan vücudu onu karaciğerde A Vitamin'ine dönüştürür. Havuçta, turuncgillerde ve sebzelerde bulunur

E160(b) Annatto (Arnatto, Annato). Bixin, norbixin kırmızı renk. 'Bixa orellana' ağacından elde edilir. gövde ve kumai boyası, peynir boyası, tereyağı, margarin, tahıl, çerez, çorba, vernik üretiminde, ayrıca eczacılıkta (balgam

sökücü olarak) ve tekstil sektöründe kullanılır. Kurdeşene neden olduğu bilinir, HACSG* sakınılmasını öneriyor

E160(c) Paprika extract, capsanthin, capsorubin bazı ülkelerde kullanımı yasak.

E160(d) Lycopene domates ve pembe greyfurtta bulunan kırmızı renkli karotenoid, kanser riskini azaltabilir

E160(e) Beta-apo-8'-carotenal (C 30) portakal rengi, bilinen yan etkisi yok

E160(f) Ethyl ester of beta-apo-8'-carotenic acid (C 30) portakal rengi, bilinen yan etkisi yok

E161(b) Xanthophylls - Lutein sarı renk. Doğal olarak yeşil yaprakta, kadife çiçeği ve yumurta sarısında bulunur

E161(g) Xanthophylls - Canthaxanthin sarı renk. Retinol. Bazı mantar, kabuklu hayvan, balık ve flamingo tüyünde bulunur.

E162 Beetroot Red, Betanin mor renk. Pancardan elde edilir. Bilinen yan etkisi yok.

E163 Anthocyanins menekşe rengi, çiçek ve bitki kaynaklı. Güvenli görünüyor

E170 Calcium carbonate mineral tuz. Kaya minerali veya kemikten elde edilir. Diş macunu, beyaz boya, temizleme tozları, diyakoz şarabı, konserve sebze ve meyvede kullanılır. Yüksek dozlarda zehirlidir

E171 Titanium dioxide beyaz renk. Diş macunu ve beyaz boyada kullanılır. Bilinen yan etkisi yok

E172 Iron oxides and hydroxides siyah, sarı, kırmızı renk. som balığı ve karides ezmesinde kullanılır. Yüksek dozlarda zehirlidir

E173 Aluminium bazı ülkelerde kullanımı yasak.

E174 Silver bazı ülkelerde kullanımı yasak.

E175 Gold bazı ülkelerde kullanımı yasak.

E180 Latolrubine BK bazı ülkelerde kullanımı yasak.

E181 Tannic acid. Tannins alkolde berraklaştırma ajanı. Fındık ve oak ağacı dallarından elde edilir. Doğal olarak çayda bulunur

KORUYUCULAR

(E200-E290)

Numara İsim Ayrıntılı bilgi

E200 Sorbic acid. Doğal yolla etli ve zarlı kabuksuz meyvelerden, sentetik olarak da ketenden elde edilir. deri tahrişi yapabilir

E201 Sodium sorbate Bilinen yan etkisi yok

E202 Potassium sorbate bilinen yan etkisi yok

E203 Calcium sorbate bilinen yan etkisi yok

E210 Benzoic acid benzoin çiçeği, phenylcarboxylic acid, carboxybenzene olarak da bilinir. Asya'da bulunan 'Benzoin' ağacından sızan reçineden elde edilir. alkollü içecek, fırınlı mamuller, peynir, çiklet, çesni, dondurulmuş mandıra ürünleri, yumuşak tatlı ve likör üretiminde, kozmetik ürünlerde, eczacılıkta öksürüğe karşı antiseptik ve mantara karşı merhem yapımında kullanılır. astıma (özellikle 'steroid astım'a), sinirsel bozukluğa, sulphur bisulphite (222) ile reaksiyona ve çocuklarda hiperaktiviteye neden olarak gösterilir

E211 Sodium benzoate antiseptik, düşük kalitede gıda koruyucu ve tat değiştirici. portakal sularında yüksek miktarda bulunur (250ml'de 25mg), süt ve et ürünleri, çeşniler, fırınlı mamuller ve şaplı sekerlerde, ağız yoluyla alınan bir çok ilaçta (Actifed, Phenergan and Tylenol gibi) kullanılır. kurdeşene neden olduğu ve astımı ağırlaştırdığı bilinir

E212 Potassium benzoate alerjik geçmişi olanlarda reaksiyonlara neden olabilir. kullanım için bkz 210

E213 Calcium benzoate bkz 212

E214 Ethyl p-hydroxybenzoate bazı ülkelerde kullanımı yasak.

E215 Sodium ethyl p-hydroxybenzoate bazı ülkelerde kullanımı yasak.

E216 Propyl p-hydroxybenzoate alerji ile ilgili olabilir

E217 Sodium propyl p-hydroxybenzoate bazı ülkelerde kullanımı yasak.

E218 Methyl p-hydroxybenzoate alerjik reaksiyonlar mümkün, deriye zararlı

E219 Sodium methyl p-hydroxybenzoate bazı ülkelerde kullanımı yasak.

E220 Sulphur dioxide kömür katranından saplanır, sülfür ve alçıtaşının yanması ile üretilir. tüm sülfürlü ilaçlar zehirlidir ve kullanımı sınırlandırılmıştır (Amerika'da, FDA** çiğ meyve ve sebzelerde kullanımını yasaklamıştır). astım nöbetlerini azdırdığı ve böbrek fonksiyonları zayıflamış olanlarda metabolizmayı zorladığı, 'B1 vitamini'ni yok ettiği bilinir. tipik ürünler bira, hafif içecekler, kurutulmuş meyveler, meyve suyu, likör, şarap, sirke ve patates ürünleridir

E221 Sodium sulphite taze portakal suyunda kullanılan berraklaştırma ajanı. bkz 220

E222 Sodium hydrogen sulphite bkz 220

E223 Sodium metabisulphite tedavi ajanı. bkz 220

E224 Potassium metabisulphite bkz 220

E225 Potassium sulphite bkz 220

E226 Calcium sulphite bazı ülkelerde kullanımı yasak.

E227 Calcium hydrogen sulphite bazı ülkelerde kullanımı yasak.

E228 Potassium hydrogen sulphite bkz 220

E230 Biphenyl, Diphenyl tarımsal amaçlarla kullanılabilir. tipik ürün tütün meyvesidir. bazı ülkelerde kullanımı yasak.

E231 Orthophenyl phenol tarımsal amaçlarla kullanılabilir. tipik ürünler armut, havuç, seftali, erik, erik kurusu, sarmasik patatesi, tütün, ananas, domates, biber, kiraz, tüysüz seftalidir. bazı ülkelerde kullanımı yasak.

E232 Sodium orthophenyl phenol bkz 231

E233 Thiabendazole tarımsal amaçlarla kullanılabilir. tipik ürünler tütün, elma, armut, patates, muz, mantar, et ve sütür. bazı ülkelerde kullanımı yasak.

E234 Nisin bakteriden sağlanan bir antibiyotik. birada, islenmiş peynir ürünlerinde, domates ezmesinde bulunur

E235 Natamycin bakteriden sağlanan bir küf önleyici. bazen candidiasis'in ilaçla tedavisinde kullanılır. bulantı, kusma, anorexia, ishal ve deri tahrişine neden olur. tipik ürünler et ve peynirdir

E236 Formic acid bazı ülkelerde kullanımı yasak.

E237 Sodium formate bazı ülkelerde kullanımı yasak.

E238 Calcium formate bazı ülkelerde kullanımı yasak.

E239 Hexamethylene tetramine bazı ülkelerde kullanımı yasak.

E249 Potassium nitrite renk bağlayıcı ve et için kür ajanı. nitritler vücudun nefes daralması, bas dönmesi ve bas ağrısı ile sonuçlanabilecek oksijen taşıma kabiliyetini etkileyebilir. potansiyel kanserojendir. bebek ve küçük çocukların gıdalarında izin verilmemiştir

E250 Sodyum nitrite hiperaktivite ve diğler yan etkilere neden olabilir, potansiyel kanserojendir, nitrosamine'i olusturmak için midede kimyasallarla birleşebilir. bir çok ülkede sinirlendirilmiştir, HACSG* sakınılmasını öneriyor

E251 Sodyum nitrate dölleyici olarak nitrik asit'in üretiminde ve mayalanmış et ürünlerinde kullanılır (bkz 250)

E252 Potassium nitrate hayvan artıklarından veya bitkilerden sağlanabilir. barut, patlayıcı, gübre üretiminde ve etin korunmasında kullanılır. hiperaktivite ve diğler yan etkilere neden olabilir, potansiyel kanserojendir, bir çok ülkede sinirlendirilmiştir (bkz 249)

E260 Acetic acid sirkenin ana maddesidir. ağaç liflerinden sentetik olarak üretilir. tursu ve soslarda kullanılır

E261 Potassium acetate gıda asidi. böbrek fonksiyonları zayıf insanlar sakınmalıdır. tipik ürünler sos ve tursulardır

E262 Sodyum acetate, Sodyum diacetate gıda asidi, asitliğı düzenleyici. bilinen yan etkisi yok

E263 Calcium acetate gıda asidi, asitliğı düzenleyici. ahşap alkolünün ve asetic asitin (sirke) üretiminde kullanılır

E264 Ammonium acetate bulantı ve kusmaya neden olabilir

E270 Lactic acid gıda asidi, asitliğı düzenleyici. karbohidratların, kesilmiş sütün suyu, patates, mışir nişastaşı ve pekmezde isitilip mayalanması ile üretilir. bebeklerin sindirimi zordur. tatlılar, salata sosu, hafif içkiler (bazen bira), bebe maması ve şekerlemelerde kullanılır

E280 Propionic acid tüm propionatların migren ağrıları ile ilgili olduğu düşünülür. propionatlar doğal olarak mayalanmış gıdalarda, insan teri ve gevis getirenlerin sindirim organlarında bulunur, ayrıca suni olarak etilen, karbon monoksit, propionaldehit, doğal gaz, mayalanmış kagit hamuru veya çürümüş lif bakterisinden elde edilir. yaygın olarak ekmek ve un mamullerinde kullanılır

E281 Sodyum propionate migren ile ilgilidir. tipik ürünler un mamulleridir

E282 Calcium propionate bkz 281

E283 Potassium propionate bkz 281

E290 Carbon dioxide sürücü, soğutucu. kireç üretiminden sağlanır. alkolün etkisini arttırabilir. tipik ürünler şarap, hafif içkiler ve şekerlemedir

ANTIOKSİDANLAR, ASİTİK DÜZENLEYİCİLER (E296-E385)

Numara İsim Ayrıntılı bilgi

E296 Malic acid doğal (meyvelerden) veya sentetik yoldan sağlanır. bebekler ve küçük çocuklar sakınmalıdır

E297 Fumaric acid Fumaria cinsi (özellikle F.officinalis) bitkilerden veya glukoz ile mantarin mayalanmasından sağlanır. tat verici, asidite, antioksidan olarak hafif içeceklerde ve keklerde kullanılır

E300 Ascorbic acid un isleme ajanı, 'C vitamini'. sentetik olarak glukozdan sağlanabilir, doğal olarak sebze ve meyvelerde bulunur. et, kahvaltı tahılları, dondurulmuş balık ve şaraba eklenir

E301 Sodyum ascorbate C vitamini'nin sodyum tuzu

E302 Calcium ascorbate C vitamini'nin kalsiyum tuzu, 'kalsiyum aksalat' taşlarının oluşumunu arttırabilir

E303 Potassium ascorbate C vitamini'nin potasyum tuzu

E304 Ascorbyl palmitate, Ascorbyl stearate askorbik asitin yağlı esteri, fonksiyonları **E300 ile aynı**

E306, E307,

E308, E309 Tocopherols, alpha-,gamma-,delta- 'E vitamini'. soya, buğday, pirinç, pamuk tohumu, mışir gibi birçok sebzenin yağında bulunur. doku yağları ve yağ asitlerinde antioksidan olarak çalışır, A vitamini oksidasyonunu

öner. margarin ve salata soslarında kullanılır

E310 Propyl gallate yağlı maddelerdeki ektimeyi önlemek için kullanılır. fındık kesesinden sağlanır. gastrit veya deri tahrişine neden olabilir, kandaki bozukluk ve methemoglobinemia hastalığına neden olma eğilimi bilindiği için gallate'lere bebek ve küçük çocuk gıdalarında izin verilmemiştir. yağ, margarin, domuz yağı ve salata sosunda, bazen de paketlemede kullanılır

E311 Octyl gallate bkz E310

E312 Dodecyl gallate bkz E310

E317 Erythorbic acid sakarozdan üretilir

E318 Sodium erythorbate E317'den üretilir

E319 Tert-ButylHydroQuinone (TBHQ) petrol kökenli. HACSG* sakınılmasını öneriyor. bulantı, kusma ve sayıklamaya neden olabilir, 5 gramlık bir doz öldürücü sayılır. tipik ürünler yağ ve margarinlerdir

E320 Butylated hydroxy-anisole (BHA) petrol kökenli. oksidasyon yüzünden bozulmayı geciktirir. yenilebilen yağlarda, çiklet, margarin, fındık, patates ürünleri ve polietilen gıda ambalajlarında kullanılır, bebe mamalarında izin verilmemiştir, bazılarında alerjik reaksiyon yapabilir, hiper aktiviteye, kanserojen, estrogen etkiler ve diğer olumsuzluklara sebep olabilir. yüksek dozlar laboratuvar hayvanlarında tümöre neden olmuştur, 1958'de Japonya'da kullanımı yasak., uzmanlar İngiltere'de de yasaklanmasını istediler, fakat endüstrinin baskısı nedeniyle yasaklanamadı, McDonald's 1986'da Amerika'daki ürünlerinden bu maddeyi çıkardı

E321 Butylated hydroxy-toluene (BHT) petrol kökenli. bkz E320

E322 Lecithin soya fasulyesi, yumurta sarısı, yer fıstığı, mısır veya hayvani kaynaklardan elde edilen emülgator. zehirli değildir ancak aşırı doz mideyi bozar, iştahı keser ve terlemeye neden olur. margarin, çikolata, mayonez ve süt tozunda yağların bileşimini sağlamak için kullanılır. bitkisel tipi tercih edilmelidir

E325 Sodium lactate süttten elde edilir (laktik asit). domuz renini (sütü pihtilastıran bir enzim) veya kesilmiş süt suyu içerebilir, laktoz tahammülsüzlüğü olan küçük çocuklar ters reaksiyonlar gösterebilir

E326 Potassium lactate bkz E325

E327 Calcium lactate bkz E325

E328 Ammonium lactate bkz E325

E329 Magnesium lactate bkz E325

E330 Citric acid *gıda asidi*, doğal olarak türünçgillerden elde edilir, bisküvi, konserve balık, peynir ve peynir ürünleri, bebe maması, kek, çorba, çavdar ekmeği, hafif içecekler ve mayalanmış et mamullerinde kullanılır

E331 Sodium citrates gıda asidi. bilinen yan etkisi yok

E332 Potassium citrates gıda asidi. bilinen yan etkisi yok

E333 Calcium citrates gıda asidi. küçük miktarlarda bilinen yan etkisi yok

E334 Tartaric acid gıda asidi. çiğ meyvelerden elde edilir. küçük miktarlarda bilinen yan etkisi yok

E335 Sodium tartrates gıda asidi. bilinen yan etkisi yok

E336 Potassium tartrates gıda asidi. bilinen yan etkisi yok

E337 Sodium potassium tartrate gıda asidi. bilinen yan etkisi yok

E338 Phosphoric acid gıda asidi. fosfattan elde edilir. peynir ürünlerinde kullanılır. bilinen yan etkisi yok

E339 Sodium phosphates mineral tuz. eczacılıkta müşil olarak, tekstil boyamada sabitleme ajanı olarak kullanılır. yüksek dozlar vücuttaki kalsiyum-fosfor dengesini bozabilir

E340 Potassium phosphates bkz E339

E341 Calcium phosphates mineral tuz. kaya ve kemikte bulunur. eczacılıkta antaşıit ve emaye üretiminde parlatici olarak kullanılır

E343 Magnesium phosphates temel mineral

E350 Sodium malates bilinen yan etkisi yok

E351 Potassium malate bilinen yan etkisi yok

E352 Calcium malates bilinen yan etkisi yok

E353 Metatartaric acid bilinen yan etkisi yok

E354 Calcium tartrate güvenli görünüyor

E355 Adipic acid kök adipozda (bir nevi hayvani yağ) bulunan gıda asidi

E357 Potassium adipate bilinen yan etkisi yok

E363 Succinic acid bazı ülkelerde kullanımı yasak.

E365 Sodium fumarate gıda asidi. fumaric asit tuzu. Fumaria cinsi (özellikle F.officinalis) bitkilerden elde edilir

E366 Potassium fumarate bilinen yan etkisi yok

E367 Calcium fumarate bilinen yan etkisi yok

E370 1,4-Heptonolactone bazı ülkelerde kullanımı yasak.

E375 Niacin B3 vitamini. doğal olarak fasulye, bezelye ve diğer baklagillerde, süt, yumurta, et, kümes hayvanları ve balıkta bulunur. günlük 1000 mg'i asan dozlarda seker hastalığı, gastrit, karaciğer ve göz zararları ve gut hastalığına yol açan, kandaki ürik asit seviyesinin yükselmesine neden olabilir. günlük 50-100 mg'lik dozlarda zararsız fakat acı verici kızarıklıklar, özellikle aç karnına alınmış ise bas ve mide ağrısı yapabilir

E380 Tri-ammonium citrate karaciğer ve pankreas fonksiyonlarına müdahale edebilir

E381 Ammonium ferric citrates temel mineral, sitrik asitten elde edilen gıda asidi. kahvaltı tahıllarına ve diyet formüllerine demir eklemek için kullanılır

E385 Calcium disodium EDTA bazı ülkelerde kullanımı yasak.

KOYULAŞTIRICILAR, EMÜLGATÖRLER, STABİLİZÖRLER

(E400-E495)

Numara İsim Ayrıntılı bilgi

E400 Alginic acid kıvam arttırıcı bitkisel reçine. yosundan elde edilir. muhallebi, likör, sekerli süt, krema ve yogurtlarda kullanılır. küçük miktarlarda bilinen yan etkisi yok, büyük miktarlar besinlerin sindirimini zorlaştırabilir

E401 Sodium alginate bkz E400

E402 Potassium alginate bkz E400

E403 Ammonium alginate bkz E400

E404 Calcium alginate bkz E400

E405 Propylene glycol alginate kıvam arttırıcı bitkisel reçine, petrolden saglanır

E406 Agar kıvam arttırıcı bitkisel reçine. kırmızı yosundan elde edilir. bazen müşhil olarak kullanılır. islenmiş et ve dondurmada bulunur

E407 Carrageenan yosundan alınan lif. ürüne etilen oksit ile eklendiğinde mikroplanma yapabildiği için kanser ile ilişkilendirildi, etilen klorohidrin olusumundaki bu sonuç (yüksek kanserojen bileşim), zehirlenme riski taşıyor, ülser ve kanser carrageenan için katkı olarak kullanılamayacak en ciddi olumsuzluğu anlatır fakat her nasılsa doğal carrageenan gut ıgeriletir

E410 Locust bean gum keçiboynuzu veya akasya (Ceratonia siliqua) dan elde edilir. sapli seker, likör, esans, bazı un ürünleri, salata sosu ve meyve suyunda, sik olarak da kafeinsiz çikolatada kullanılır. kolesterol seviyesini düşürebilir

E412 Guar gum hint kökenli Cyamopsis tetragonolobus ağacının çekirdeğinden saglanır. Amerika'da sigir beslenmesinde kullanılır. bulantı, mide gazi ve kramplara neden olabilir, kolesterol seviyesini düşürebilir

E413 Tragacanth Astragalus gummier ağacının reçinesi. gıdalar, ilaçlar (burun ilaçları, iksir ve tabletler) ve kozmetikte (tutkal olarak) kullanılır. alerji yapabilir

E414 Acacia Acacia Senegal ağacının özsuyundan alınır. kolaylıkla sindirilir. alerjen olabilir, mukoza zari tahrişini azaltabilir

E415 Xanthan gum mışir sekerinin bir bakteri ile mayalanmasından elde edilir

E416 Karaya gum Sterculia urens ağacından elde edilir. su eklendiğinde kendi hacmini 100 kez büyütebilmesi sebebiyle sik olarak dondurma, muhallebi ve tatlılarda, keçiboynuzu (E 410) ile birleştirilerek, doldurucu olarak

kullanılır. alerjen olabilir

E417 Tara gum Equador, Peru ve Kenya'da yetisen tara bitkisinden (Caesalpinia Spinosa) elde edilir

E420 Sorbitol suni tatlandırıcı ve nem tutucu. etli ve zarlı kabuksuz meyvelerden veya sentetik olarak glukozdan elde edilir. saplı seker, kurutulmuş meyve, hamur tatlısı, şekerleme, düşük kalorili gıdalar, şuruplar ve gözle ilgili preparatlar ile koruyucu olarak kozmetikte kullanılır. bebek ve küçük çocukların gıdalarında izin verilmemiştir, mide rahatsızlıklarına neden olabilir

E421 Mannitol suni tatlandırıcı ve nem tutucu. yosun veya mannaash ağacından elde edilir. alerjen olabilir, bulantı ve kusmaya yol açabilir, diyare ve böbrek yetmezliğine neden olduğu için bebek gıdalarında izin verilmemiştir. tipik ürünler düşük kalorili gıdalardır

E422 Glycerol tatlandırıcı ve nem tutucu, yağlı renksiz alkol. doğal yağların alkalilerle ayrismasi sonucu elde edilir. petrol ürünlerinden ve bazen propilenden sentetik olarak veya sekerden mayalanarak da elde edilir. büyük miktarlar bas ağrısı, susuzluk, bulantı ve yüksek kan sekerine sebep olabilir. tipik ürünler sos, peynir, kristalize edilmiş ve kurutulmuş meyve, likör, votka, şekerleme ve düşük kalorili gıdalardır

E430 ? ?

E431 Polyoxyethylene stearate ?

E432 Polysorbate 20 bazı ülkelerde kullanımı yasak.

E433 Polysorbate 80 hayvani yağ asitlerinden elde edilen emülgatör. sentetik tatlandırıcı, köpük önleme ajanı ve hamur sartlandırıcı olarak kullanılır. yağda çözülen maddelerin emisisini arttırabilir

E434 Polysorbate 40 bazı ülkelerde kullanımı yasak.

E435 Polysorbate 60 b kz 433

E436 Polysorbate 65 b kz 433

E440(a) **Pectin** doğal olarak elma kabuğunda bulunur. koyulaştırılmış reçel, jöle ve soslarda kullanılır. büyük miktarlar geçici mide gazi veya bağırsak rahatsızlığına neden olabilir

E440(b) Aminated pectin bilinen yan etkisi yok

E441 Gelatin alerjen olabilir, E220 içerebilir, alerjik ve astımlılar sülfidlerden sakınmalıdır!

E442 Ammonium phosphatides bilinen yan etkisi yok

E450 Diphosphates yüksek dozlar vücuttaki kalsiyum-fosfor dengesini bozabilir

E460 Cellulose bilinen yan etkisi yok

E461 Methyl cellulose mide gazi, tansiyon düşüklüğü ve kabıza neden olabilir

E463 Hydroxypropyl cellulose bazı ülkelerde kullanımı yasak.

E464 Hydroxypropyl methyl cellulose bilinen yan etkisi yok

E465 Ethyl methyl cellulose bilinen yan etkisi yok

E466 Carboxy methyl cellulose, Sodium carboxy methyl cellulose bilinen yan etkisi yok

E469 Sodium caseinate bilinen yan etkisi yok

E470 Fatty acid salts bazı ülkelerde kullanımı yasak.

E471 Mono & di glycerides of fatty acids bilinen yan etkisi yok

E472 Fatty acid esters of glycerides bilinen yan etkisi yok

E473 Sucrose esters of fatty acids bilinen yan etkisi yok

E474 Sucroglycerides bazı ülkelerde kullanımı yasak.

E475 Polyglycerol esters of fatty acids bilinen yan etkisi yok

E476 Polyglycerol polyricinoleate bilinen yan etkisi yok

E477 Propylene glycol esters of fatty acids petrolden elde edilir. bilinen yan etkisi yok

E478 ? ?

E479(b)a Thermally oxidized soya bean oil interacted with mono- and diglycerides of fatty acids ?

E480 Dioctyl sodium sulphosuccinate çalışmaların sonuçları bekleniyor

E481 Sodium stearoyl-2-lactylate bilinen yan etkisi yok

E482 Calcium stearoyl-2-lactylate bilinen yan etkisi yok

- E483** Stearyl tartrate bazı ülkelerde kullanımı yasak.
E491 Sorbitan mono stearate bilinen yan etkisi yok
E492 Sorbitan tristearate yağda çözülen maddelerin emilisini arttırabilir
E493 Sorbitan monolaurate bazı ülkelerde kullanımı yasak.
E494 Sorbitan mono-oleate bazı ülkelerde kullanımı yasak.
E495 Sorbitan monopalmitate bazı ülkelerde kullanımı yasak.

İNCELTİCİLER

(E500-E585)

Numara İsim Ayrıntılı bilgi

- E500** Sodium carbonates küçük miktarlarda bilinen yan etkisi yok
E501 Potassium carbonates bilinen yan etkisi yok
E503 Ammonium carbonates mukozayı tahriş edici
E504 Magnesium carbonate eczacılıkta antaşıit ve müşhil olarak kullanılır
E507 Hydrochloric acid küçük miktarlarda güvenli
E508 Potassium chloride büyük miktarlar mide ülserine neden olabilir
E509 Calcium chloride tuzlu sudan elde edilir
- E510** Ammonium chloride karaciğer ve böbrek fonksiyonları zayıf olanlar sakınmalıdır. tipik ürünler unlu mamullerdir
- E511** Magnesium chloride magnezyum bir temel mineraldir
E513 Sulphuric acid bazı ülkelerde kullanımı yasak.
E514 Sodium sulphates vücudun su dengesini bozabilir
E515 Potassium sulphates bilinen yan etkisi yok
E516 Calcium sulphate kireçtaşından elde edilir
E518 Magnesium sulphate müşhil
E519 Copper sulphate temel mineral
E524 Sodium hydroxide bazı ülkelerde kullanımı yasak.
E525 Potassium hydroxide bazı ülkelerde kullanımı yasak.
E526 Calcium hydroxide küçük miktarlarda bilinen yan etkisi yok
E527 Ammonium hydroxide bazı ülkelerde kullanımı yasak.
E528 Magnesium hydroxide bazı ülkelerde kullanımı yasak.
E529 Calcium oxide küçük miktarlarda güvenli
E530 Magnesium oxide bazı ülkelerde kullanımı yasak.
E535 Sodium ferrocyanide bilinen yan etkisi yok
E536 Potassium ferrocyanide kömür gazı üretimi alt ürünü. düşük zehirli
E540 Dicalcium diphosphate bazı ülkelerde kullanımı yasak.
E541 Sodium aluminium phosphate, Acidic bazı ülkelerde kullanımı yasak.
E542 Bone phosphate kemikten elde edilir. kahve makineleri için kurutulmuş sütte kullanılır
E544 Calcium polyphosphates bazı ülkelerde kullanımı yasak.
E545 Ammonium polyphosphates bazı ülkelerde kullanımı yasak.
E551 Silicon dioxide gıda kullanımında bilinen yan etkisi yok
E552 Calcium silicate kireçtaşından ve silisli diatom iskeletinden elde edilir. antaşıittir. bilinen yan etkisi yok
- E553(a)** Magnesium silicates bazı ülkelerde kullanımı yasak.
E553(b) Talc mide kanseri ile ilişkilendirildi, tipik ürünler parlatılmış pirinç, çikolata, şekerlemelerdir
- E554** Sodium aluminium silicate tuz, kurutulmuş süt ürünleri ve unlarda kullanılır. alüminyumun hamilelikte plasenta problemlerine neden olduğu bilinir ve Alzheimer hastalığı ile ilgili görülür
- E556** Calcium aluminium silicate minerallerden elde edilir. süttozlarında kullanılır. bkz E554

- E558** Bentonite bilinen yan etkisi yok
E559 Aluminium silicate (Kaolin) bilinen yan etkisi yok
E570 Stearic acid hayvan kökenli olabilir. bkz stearatlar
E572 Magnesium stearate gıda kullanımında bilinen yan etkisi yok
E575 Glucono delta-lactone bilinen yan etkisi yok
E576 Sodium gluconate bazı ülkelerde kullanımı yasak.
E577 Potassium gluconate bilinen yan etkisi yok
E578 Calcium gluconate bilinen yan etkisi yok

E579 Ferrous gluconate renk tutma ajanı. demir ve glukozdan elde edilir. zeytin ürünleri ve demir ilavelerinde kullanılır. küçük miktarlarda güvenli

E585 Ferrous lactate ?

LEZZET ARTTIRICILAR

(E620-E640)

Numara İsim Ayrıntılı bilgi

E620 Glutamic acid tat arttırıcı, tuz maddesi. amino asit birçok hayvan ve bitki proteininde bulunur, ticari amaçla bakteriden elde edilir. MSG (E621) ile benzer problemlere neden olabilir, küçük çocuklar sakınmalıdır

E621 Monosodium glutamate (MSG) pekmezin mayalanmasından elde edilen tat arttırıcı, tuz maddesi. astımlılarda yan etkisi görülebilir, bebek ve küçük çocuk gıdalarında izin verilmemiştir. tipik ürünler konserve sebze ve ton balığı, salata sosu ve dondurulmuş gıdalardır

E622 Monopotassium glutamate bulantı, kusma, diyare ve karin kamplarına neden olabilir. tipik ürünler düşük sodyum tuzu maddeleridir

- E623** Calcium diglutamate tuz maddesi, bilinen yan etkisi yok
E624 Monoammonium glutamate tuz maddesi, bilinen yan etkisi yok
E625 Magnesium diglutamate tuz maddesi, bilinen yan etkisi yok
E626 Guanylic acid gut hastalığını baslatılabilir

E627 Disodium guanylate sardalye veya maya özütünden sağlanır. gut hastalığını baslatılabilir, bebek ve küçük çocuk gıdalarında izin verilmemiştir

E629 Calcium guanylate gut hastalığını baslatılabilir

E631 Disodium inosinate et veya sardalyeden hazırlanmış olabilir. gut hastalığını baslatılabilir, bebek ve küçük çocuk gıdalarında izin verilmemiştir

E633 Calcium inosinate gut hastalığını baslatılabilir

E635 Disodium 5'-ribonucleotide ağız yoluyla alınması ile 30 saat içinde kasintili reaksiyonlara sebep olabilir, kasintılar iyi huylu veya habis farklılıklar gösterebilir, reaksiyon, alınan dozla bağlantılı ve giderek artan türdedir, bazı kişiler buna daha duyarlı olabilir. tipik ürünler tadlandırılmış cipsler, çabuk hazırlanabilen sehiyeler ve parti pastalarıdır. korunmalıdır, bazı ülkelerde kullanımı yasak.

E636 Maltol melez çamin kabuğundan, çam ibresinden, hindibadan, yağ ve kızartılmış malttan elde edilir. sentetik olarak da üretilir

E637 Ethyl maltol maltol (E636) dan elde edilir
E640 Glycine & its sodium salt ?

MİNELEYİCİLER, TATLANDIRICILAR

(E900-E1520)

Numara İsim Ayrıntılı bilgi

E900 Dimethyl polysiloxane silikon bazlı

E901 Beeswaxes donuklaştırma ajanı, balmumlu meyvelerde kullanılır (bkz ari ürünleri). bazen alerjik reaksiyonlara neden olabilir

E903 Carnauba wax Güney Amerika palmyesinden elde edilir. kozmetikte, mürekkeplerde ve balmumlu meyvelerde kullanılır. bazen alerjik reaksiyonlara neden olabilir

E904 Shellac böceklerden elde edilir. bazen deri tahrişine neden olabilir

E905 Paraffin, Microcrystalline wax hafif müşhil, yağların ve yağda çözünen vitaminlerin emilimini yavaşlatabilir, barsak kanserine yol açabilir. tatlılarda, maya üretiminde, vitamin tabletlerinde, kurutulmuş meyve, şekerleme ve kolali ürünlerde kullanılır

E907 Refined microcrystalline wax bazı ülkelerde kullanımı yasak.

E913 Lanolin koyun yününden elde edilir

E920 L-Cystein un isleme ajanı. hayvan saçı ve tavuk tüyünden elde edilir

E921 L-Cystin bkz E920

E924 Potassium bromate büyük miktarlar bulantı, kusma, diyare ve sancılara neden olabilir. tipik ürünler un ürünleridir

E925 Chlorine gıdaları tahrip eder, kanserojendir. bazen mikropları öldürmek için suya karıştırılır. tipik ürünler unlu ürünlerdir

E926 Chlorine dioxide bkz E925

E927 Azodicarbonamide bazı ülkelerde kullanımı yasak.

E928 Benzoyl peroxide unun rafine edilmesi sırasında carotenoid'lerin beyazlaması için kullanımı FDA* tarafından onaylandı. alerjik geçmişi olanlar sakınmalıdır, bkz E210

E931 Nitrogen besinleri dondurma ve vakumla paketlenmede kullanılır. güvenli görünüyor

E932 Nitrous oxide küçük miktarlarda güvenli görünüyor

E950 Acesulfame potassium (Acesulfame K) yüksek yoğunluklu, kalorisiz tatlandırıcı. sekerden yaklaşık olarak 200 kat daha fazla tatlandırır. 1967'de Hoechst AG tarafından keşfedildi. marka olarak "Sunett" ismiyle anılır. fırınlanmış yiyecekler, dondurulmuş tatlılar, şekerlemeler, mandıra ürünleri, pastalar, farmasotik olarak ağız hijyeni ve son zamanlarda içeceklerde kullanılmaktadır. gıdalarda geniş bir kullanım için onaylanmamıştır. "The Center for Science in the Public Interest (CSPI)" yapay tatlandırıcılar aspartam, sakarin ve asesülfam potasyumu "en kötü 10 katkı" listesine dahil etmiştir. bu üç tatlandırıcının da hayvanlarda kansere neden olduğu tespit

edilmiştir ve **kanser riskinizi arttırabilir**

E951 Aspartame suni tatlandırıcı, çok fazla yan etkisi var, bazıları aspartama karşı alerji duyar, bu insanlarda migren en önemli reaksiyondur

E952 Cyclamic acid suni tatlandırıcı, migren ve diğer reaksiyonlara neden olduğu bilinir, kanserojen olabilir, fare testis ve embriyolarında yapılan testlerde hasara neden olmuştur, kansere yol açtığı için Amerika ve İngiltere'de kullanımı yasak.

E954 Saccharines suni tatlandırıcı, (kanserojen olarak bilinen) toluene'den elde edilir. 1977'de Amerika'da kullanımı yasak., fakat etiketinde "laboratuar hayvanlarında kansere neden olduğu kabul edilen sakarin içerdiği için, bu ürünün kullanılması sağlığınıza zararlı olabilir" yazılarak tekrar kullanıldı

E957 Thaumatin suni tatlandırıcı, tropikal thaumococcus danielli ağacından elde edilen bir protein. şarap, ekmek ve meyvelerin tatlandırılmasında kullanılır

E965 Maltitol, Hydrogenated glucose syrup nem tutucu. gıda enzimleri ile ayrıştırılır. şekerleme, kurutulmuş meyve ve düşük enerjili gıdalarda kullanılır. yüksek konsantrasyonlarda müşhildir

E967 Xylitol nem tutucu. ahududu, erik, kıvrıcık ve hindibada bulunur, ticari amaçla kağıt hamurundan üretilir. farelerle yapılan testlerde böbrek taşı, idrar yolu etkileri ve psikolojik huzursuzluklara neden olmuştur. düşük enerjili gıdalar, karbohidratlandırılmış tatlılar, dondurma ve reçellerde kullanılır

E999 Quillaia extract köpük ajanı, emülgatör, doğal nemlendirici. Quillaia Saponaria ağacından elde edilir. bira ve sodada kullanılır. ciltteki yağsızlığı azalttığı ve iyileşmeyi geliştirdiği bilinir

E1100 Amylase küf mantarı veya domuz pankreasından elde edilir

E1200 Polydextrose küçük dozlarda güvenli görünüyor

E1201 Polyvinylpyrrolidone, PVP dağıtma ajanı, tablet kaplayıcı. suni tatlandırıcılarda kullanılır

E1202 Polyvinylpolypyrrolidone, PVPP şarap ve bira için (fenolik bileşimleri ayırıp çıkararak) berraklaştırma ajanı, renk stabilizörü

E1400-E1450 Starches bilinen yan etkisi yok

E1505 Triethyl acetate vücutta kısmen alkole dönüşür

E1510 Ethanol alkol

E1517, E1518 Glycerol acetates glycerol'den elde edilen nem tutucu ve çözücü. Amerika'da taze meyveleri kaplamak için kullanılır

E1520 Propylene glycol nem tutucu, nemlendirme ve dağıtma ajanı, petrol bazlı. gliserine benzer tadı çocuk ilaçlarında onu popüler yapmıştır. tropikal krem ve merhem, kozmetik ve saç bakım ürünlerinde kullanılır. (damardan verildiğinde) öldürücü kalp krizleri görülmüştür, merkezi sinir sistemi depresyonu ve deri yanığı oluşabilir

NUMARASIZlar

Albumina

Ambergrisa balinadan elde edilir

Arachidonic acida karaciğer, beyin veya hayvani beze ve yağlardan elde edilir

Aronia aronia arbutifolia'dan elde edilir. tat arttırıcı olarak jöle, puding, unlu tatlılar, yoğurt, süt tatlıları krema, homojenize peynir, şekerleme, gevrek kekler, meyve kremaları, dondurma ve çabuk içeceklerde kullanılır

Aspartic acida aspartamdan elde edilir (bkz E951)

Betainea yağdan elde edilir

Biotin vitamin B kompleksinin uzantısı olan renksiz bir vitamin. özellikle maya, karaciğer ve yumurta sarısında bulunur. bilinen bir yan etkisi yok, araştırılıyor

Caffeine doğal olarak çay, kola meyvesi ve kahvede görülen bir alkali. yüksek dozlarda zehirlidir. kalp çarpıntısı, yüksek tansiyon, kusma, adale kasılması, bas ağrısı, diyare (ishal), sik idrara çıkma, su kaybı, uykusuzluk, mide krampı, el titremeleri ve seğirmelere sebep olabilir. müşil rolü oynar, ayrıca vücuttaki depolanmış kalsiyum miktarını azaltır. hafif yatıştırıcı olarak kullanılır

Casein sütün gluten ile benzerlik gösteren moleküler yapıya sahip bir fosfoproteinidir. celiac hastaları korunmalıdır

Catalasea sigir ciğerinden elde edilir

Cholesterina

Cinnamon ağaç kabuğundan yapılan bir baharat. alerjik olabilir

Citrus Red No:2 hayvanlarda kansere neden olmuştur. portakal kabuklarının boyanmasında kullanılır

Clove Bud Oil karanfil tomurcuğundan (syzygium atmaticum) damıtılan naturel yağ. alerjik olabilir

Civeta kediden elde edilir

Colin bitartratea hayvani doku

Collagena

Enzymea

Erythritol mışır nişastasından alınan bir seker (dextrose) ile başlayan bir mayalama süreci ile üretilir, dana midesinden de elde edilir. içecekler ve şekerleme ürünlerinde tatlandırıcı olarak kullanılır

Ethyl Vanillin yapay vanilya kokulandırıcı, aslından 3 1/2 kez daha güçlü ve ucuz, bu da neden üreticilerin hafif içecekler, dondurma ve fırınlanmış ürünlerde bu maddeyi kullandıklarını açıklıyor. genel olarak güvenli kabul edilir

Evans Blue CI Direct Blue 53 deri yangısı

FD&C Green No:3 Fast Green mesane tümörüne neden olur

FD&C Red No:102 New Coccine alerjen. gıdalarda kullanımına izin verilmez

FD&C Yellow No:11 deri yangısı

Fructose bu karbohidrat saf seker (monosaccharide) doğal olarak balda ve taze sebzelerde bulunur. fırıncılar onu kek, ekmek ve kurabiyeleri esmerleştirmek için kullanırlar

Gentian Violet CI Basic Violet No:3 deri yangısı

Glucuronolactone, Glucuronic acida doğal olarak vücutta meydana gelen bir maddedir, karaciğerde glucose'dan yapılıır, metabolizmanın uyarılmasına ve böylece vücuttan zehirlerin atılmasına yardım eder. ayrıca bitkilerde (baslıca reçinelerde) bulunur ve ayrıca tüm hayvanlarda lif ve bağlantı dokularının önemli bir unsurudur

Glycerides yağ komponentleridir. stabilize sosis ve sucuk, domuz yağı, bitkisel yağlar, margarin ve hamur yağında kullanılır, en yaygın olanı (FDA* kati sınırlar empoze etse de) "monoglicerid sitrat"tir

Glycogena

Gladiin buğday, ana maddesidir. ekmek, pasta, kek, kurabiye ve bir çok fırınlanmış üründe. şehriye ve makarnada ana katkıdır. celiac hastaları korunmalıdır

Guaiacol kimyasal ürünlerde balgam sökücü olarak kullanılır

Hormonea

Hydrolyzed Vegetable Protein (HVP) tahıl gluteni. gluten, monocotyledoneae (monocots) cinsinin alt kategorisi olan bitkilerde bulunan proteindir. bu bitkiler buğday, yulaf, arpa ve çavdarın da içinde bulunduğu tahıl familyasının elemanidirlar (türevleri malt, nişasta, hidrolize bitki proteinleri, tekstürize bitki proteinleri, sirke, alkol ve tatlandırıcılardır). celiac hastaları korunmalıdır, celiac hastalığı (celiac sprue veya gluten-sensitive enteropathy) ince bağırsak mukozasındaki bir hassasiyetin sebep olmasıyla besinlerin kötü emilimi şeklinde ortaya çıkan kronik bir hastalıktır. paketlenmiş hazır gıdalar, gıda türevleri ve konserve ürünlerde, ayrıca ilaç hazırlama ve özellikle vitamin ve mineral ilavelerinde kullanılır

Hydrolyzed Plant Protein (HPP) HVP ile aynı

Keratina saç ve tüyden elde edilir

Lipid, Lipoida

Lysine-La

Lysine-DLa erythritol ile benzer madde

Maltodextrin, Mdltrin doğal, kompleks bir karbohidrattir, (dextrose, fructose, sucrose gibi) temel seker degildir. patates veya mısır nişastaşından elde edilebilir. tatlı, meşrubat, bira, dondurma, konserve, süt tozu, kek, bisküvi ve ekmek gibi ürünler için gıda endüstrisinde. ayrıca ilaç, tekstil, matbaacılık ve boyacılık, kagit yapimi, petrol sondaj sektöründe de kullanılır. genel olarak güvenli sayılır

Menthol özellikle nane yağında bulunan kristal alkol, keskin koku ve serinletici özelliğe sahiptir. alerjik olabilir

Methioninea proteinden elde edilir

Neutral Red deri yangısı

Nucleic acida hücrelerden elde edilir

Oleamine, Oleic acida

Renneta dana midesinden elde edilen peynir mayası

Oxysterina

Palmitic acida

Panthenola

Pepsina

Phenylalanine, Phenylanine temel amino asit. vücut onu bazı hormonlar (epinephrine, norepinephrine, thyroxine, cholecystokinin) ve melanin'i, (esmer deri pigmenti) üretmek için kullanir. cholecystokinin istah azalmasına yol açar (bu, biçimli bir vücut veya sabit kilo oluşturmak için faydalı olabilir). phenylalanine'in agri azaltici etkisi, atletik insanlarda kuvvetli egzersizlerin yol açtığı adale, bag, eklem ve kiris agrıları, kızarma ve kasılmaların giderilmesi için kullanılabilir

Phenylephrine burun tıkanıklığını gideren dekonjestan. eczacılıkta kullanılır. yan etkileri bulantı, mide rahatsızlığı, istah kaybı, asabiye, huzursuzluk, bas dönmesi, bas ağrısı, göğüs ağrısı, çarpinti, bunalım, korku, zor veya agrili idrar atisi ve uykusuzluktur

Phospholipida peynir mayası

Polypeptidesa

Progesteronea

Salicylate salisilik asit tuzu. şekerleme, pasta ve hafif içeceklerde kullanılır

Quinine dihydrochloride, Quinine sulfate cinchona ağacının kabuğundan çıkarılan zehirli alkaloid. tatlandırıcı olarak sodalı meşrubatlarda (öncelikle limon ve tonik) ve malarla hastalığının tedavisinde kullanılır. yan etkileri bas ağrısı, bulantı, kulak çinlaması ve bulanık görmedir. FDA* kullanılabilir miktarı sınırlamıştır

Taurine temel olmayan amino asit. methionine ve cysteine amino asitlerinin sentezi ile karaciğerde üretilir, B6 vitamini sürece yardım eder. insülin aktivitesi üzerinde etki yapabileceğinden, diabetik ve hipoglisemik hastalar tıbbi gözetim altında kullanılmalıdır. aşırı tüketim diyare ve peptik ülsera yol açabilir

Thiamine B1 vitamini kaynağı. enerji metabolizmasında bir koenzim olarak çalışır, istahi, beslenme ve sinir sistemlerini destekler. yüksek dozlardaki yan etkileri bas ağrısı, asabiye, nabız artışı, titreme ve zafiyettir

Thimerosal civa içeren çok etkili bir koruyucu. FDA* 30dan fazla lisanslı asi ve biyolojik ürünlerde kullanıldığını tahmin etmektedir. civa zamanla vücuttan atılır. sinir sistemi civanın bütün formlarına karşı çok duyarlıdır, yüksek seviyede metalik, inorganik veya organik cıvaya maruz kalma, beyin, böbrekler ve cenin gelişmesinde kalıcı hasara yol açabilir, beyindeki fonksiyonunun etkisi asabiye, ürkeklik, titreme, görme veya duyma değişikliği ve hafıza problemleri ile sonuçlanabilir

Torula kagıt yapımındaki hamurlama esnasında yan ürün olarak ağaç sekerinden elde edilen yüksek protein. S tipi, bebe mamaları ve zahirelerde, F tipi, sigir, balık ve tavukların besinlerinde kullanılır. saman nezlesi ve astım açısından alerjendir

Zinc insanlar için temel eleman. doğal olarak et (özellikle karaciğer), balık (özellikle kabuklular), mercimek, lifli yeşil sebzeler, tüm tahıllar (buğday dahil), bira mayası, peynir, süt, fındık, ayçiçeği ve susamda görülür. zehirli dozları kusma, diyare (ishal), huzursuzluk, mide rahatsızlığı, başgışıklık ve kansızlığa. Aşırı dozları HDL ("iyi")