

Pressemappe: Agrar-PR

29.03.2022 | 11:44:00 | ID: 32709 | Ressort: [Ernährung](#) | [Verbraucherschutz](#)

Pflanzliche Farbstoffe in Lebensmitteln

(agrar-PR) -

Neben der symbolischen Bedeutung hat die Farbe eines Lebensmittels eine wichtige Signalwirkung. Die gewohnte Farbe bürgt seit Anbeginn der Menschheit für die gesundheitliche Genießbarkeit. Rot, Gelb und Grün stehen für Reife und Essbarkeit, Braun und Violett signalisierten oft Ungenießbarkeit oder gar Verderb. Angenehmes Aussehen aktiviert die Sinne und den Appetit. Farbe assoziiert im Voraus den Geschmack eines Lebensmittels.

Lebensmittelzusatzstoffe

Farbstoffe für Lebensmittel gelten meist als Lebensmittelzusatzstoffe. Sie werden in rein synthetische, naturidentische Farbstoffe und natürliche Farbstoffe eingeteilt. Natürliche Farbstoffe werden aus tierischen oder pflanzlichen Rohstoffen gewonnen. Als Lebensmittelzusatzstoffe müssen sie ein gesundheitliches Prüfverfahren durchlaufen haben und sind erst dann europaweit zugelassen. Auf der Zutatenliste müssen Lebensmittelfarbstoffe mit einer E-Nummer deklariert werden. Färbende Lebensmittel hingegen tauchen meist nur namentlich (z.B. Safran) auf der Zutatenliste auf.

Pflanzliche Farbstoffe

Im Gegensatz zu ihren synthetischen oder naturidentischen Pendanten werden pflanzliche Farbstoffe aus Pflanzen gewonnen (z.B. Carotinoide, Anthocyane, Chlorophyll). Oder sie werden dem Lebensmittel als färbende Lebensmittel (z.B. Rote Beete-Saft, Spinat, Paprikapulver) zugesetzt. Vor allem die pflanzlichen Lebensmittelfarben liegen im Trend. Denn sie verlängern das Zutatenverzeichnis von Lebensmitteln zwar um ihre Namen, müssen aber nicht als E-Nummer angegeben werden. Viele der pflanzlichen Lebensmittelfarben sind auch für das Färben von veganen und Bio-Lebensmitteln zugelassen.

Pflanzlich heißt nicht ungefährlich

Synthetische Farbstoffe wie die Azofarbstoffe (z.B. Chinolingelb (E104), Azorubin (E122)) oder natürliche Farbstoffe mit tierischen Bestandteilen (z.B. Karmin aus Cochenille-Läusen) können Allergien und Unverträglichkeiten auslösen. Pflanzliche Lebensmittelfarbstoffe können diese bei empfindlichen Personen allerdings ebenso verursachen (z.B. die Gruppe der gelben und roten Carotinoide). Nicht nur deshalb sind die gesetzlichen Deklarationsvorschriften auch für sie gültig. Denn die Farbe ruft auch eine Geschmackserwartung hervor.

Tabelle: Ursprung und Verwendung wichtiger Pflanzenfarbstoffe (Auswahl)

Farbstoff Ursprung Einsatz in... *Gelb* Safran / Crokin Safrankrokus Reis, Desserts, Paella, Kurkuma / Curcumin (E100) Gelbwurzel Nudeln, Kartoffelflocken, Margarine, Senf *Rot* Annatto / Bixin (E160b) Samenschale eines Gebäck, Desserts, Käse, tropischen Strauches essbare Käse- und Wursthüllen, (Bixa orellana) Speiseeis Carotine, (E160a-f) Früchte, Wurzeln, Blätter, Margarine, Käse, Speiseeis, Karotten, Algen, Desserts Pflanzenöle Lycopin (E160d) Tomate, Hagebutte Krustentiere, Fleisch- und Fischersatzprodukte, Würzmittel Beetenrot / Betanin (E162) Rote Rübe Saucen, Suppen, Fruchtjoghurt, Kaugummi *Blau / Violett* Anthocyane (E163) Rote Weintrauben, Rotkohl, Holunderbeeren, Auberginen Getränke, Konfitüren, Gelees, Frühstückflocken *Grün* Chlorophyll (E140) Blattspinat, Matcha-Tee, Gemüsekonserven, Snackerzeugnisse, Brennessel Süßigkeiten *Schwarz* Pflanzenkohle / Verbrennung von Schalen von Brot, Backwaren, Nudeln, Kohlschwarz (E153) Kokosnüssen, Torf, Holz Wachsüberzüge für Käse, Saisonprodukte zu Halloween Lebensmittel mit atypischen Farben

Mit ungewöhnlichen Farb- und Geschmackskombinationen wollen Hersteller heute oft das Interesse der Verbraucher wecken: Violette Nudeln, schwarzes Brot, blaues Speiseeis oder grünes Ketchup sind nur einige Beispiele. Grundzutaten, Farbstoffe, Geschmackstoffe, Gewürze und Allergene sind hier von besonderem Interesse für die Verbraucher. In diesem innovativen Produktumfeld sind die Zutaten- und Allergendeklaration sowie eine verlässliche Rezepturprüfung deshalb besonders wichtig.

Weitere Informationen zum Thema Lebensmittelzusatzstoffe sind verfügbar unter:
<https://www.lebensmittelverband.de/de/lebensmittel/inhaltsstoffe/zusatzstoffe>.

Ein Überblick zu Dienstleistungen und Services von TÜV SÜD im Bereich Lebensmittel:
<https://www.tuvsud.com/de-de/branchen/konsumgueter-und-handel/lebensmittel>.

Hinweis für Redaktionen: Die Pressemeldung und das Bild (Quelle: TÜV SÜD) in reprofähiger Auflösung gibt es im Internet unter www.tuvsud.com/presse.

Pressekontakt:
Sabine Krömer
TÜV SÜD AG
Unternehmenskommunikation

Westendstr. 199, 80686 München
Tel.+49 (0) 89 / 57 91 - 29 35
Fax+49 (0) 89 / 57 91 - 22 69
E-Mail: sabine.kroemer@tuvsud.com
Internet www.tuvsud.com/de



[Agrar-PR](#)

Postfach 131003 70068 Stuttgart Deutschland

Telefon: +49 0711 63379810

E-Mail: redaktion@agrar-presseportal.de Web: www.agrar-presseportal.de >>> [Pressefach](#)