

Osterfeiertage

29. März 2022

Pflanzliche Farbstoffe in Lebensmitteln

München. Farbenfrohe, hartgekochte Eier sind seit Jahrhunderten ein Symbol für die österlichen Feiertage und den nahenden Frühling. In jüngster Zeit werden zum Eierfärben wieder verstärkt pflanzliche Farben genutzt. Aber auch eine große Bandbreite anderer Lebensmittel kann auf diese Weise gefärbt werden. TÜV SÜD gibt einen Überblick zu pflanzlichen Farbstoffen, die nicht nur an Ostern verwendet werden.



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 Pendants 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

allein 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 (E 122)) 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 tropischen Strauches (Bixa orellana)	Gebäck, Desserts, Käse, essbare Käse- und Wursthüllen, Speiseeis
Carotine, (E160a-f)	Früchte, Wurzeln, Blätter, Karotten, Algen, Pflanzenöle	Margarine, Käse, Speiseeis, Desserts
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, Frühstücksflocken
Grün		
Chlorophylle (E140)	Blattspinat, Matcha-Tee, Brennessel	Gemüsekonserven, Snackerzeugnisse, Süßigkeiten
Schwarz		
Pflanzenkohle / Kohlenschwarz (E153)	Verbrennung von Schalen von Kokosnüssen, Torf, Holz	Brot, Backwaren, Nudeln, 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, Geschmacksstoffe, 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
--	---

Im Jahr 1866 als Dampfkesselrevisionsverein gegründet, ist TÜV SÜD heute ein weltweit tätiges Unternehmen. Mehr als 25.000 Mitarbeiter sorgen an über 1.000 Standorten in rund 50 Ländern für die Optimierung von Technik, Systemen und Know-how. Sie leisten einen wesentlichen Beitrag dazu, technische Innovationen wie Industrie 4.0, autonomes Fahren oder Erneuerbare Energien sicher und zuverlässig zu machen. www.tuvsud.com/de