

Geschmacksverstärker



Geschmacksverstärker

Geschmacksverstärker werden einem Lebensmittel zugefügt, um (wie es der Name schon verrät) den **Geschmack zu verstärken**. Dadurch benötigen wir weniger Geschmacksstoffe, um einen kräftigen Geschmack zu erzeugen. Man unterscheidet in **natürliche Geschmacksverstärker** und **künstliche Geschmacksverstärker**. Die Geschmacksverstärker, die am häufigsten verwendet werden, sind Hefeextrakt und Glutamat.

① natürliche Geschmacksverstärker

- einige Lebensmittel enthalten von Natur aus schon sehr viel Glutamat: getrocknete Tomaten, Parmesankäse oder Buttermilch
- dieses natürliche Glutamat kann in andere Lebensmittel gegeben werden, um den Geschmack zu verstärken.

② künstliche Geschmacksverstärker

- künstliches Glutamat (E 621) wird komplett im Chemielabor hergestellt
- können Allergien hervorrufen

Um möglichst viel Geld für teure Geschmacksstoffe zu sparen, fügen die Joghurthersteller einfach Geschmacksverstärker hinzu, damit der Joghurt noch viel mehr nach Himbeere schmeckt.

Vor allem bei Fertigprodukten werden Geschmacksverstärker eingesetzt, um einen kräftigen Geschmack für wenig Geld zu erstellen. Diese Lebensmittel sind dann aber meist nicht besonders nahrhaft oder gesund.