
Antioxidationsmittel



Antioxidationsmittel

Antioxidationsmittel sind Stoffe, die einem Lebensmittel zugefügt werden, damit das Lebensmittel **an der Luft länger haltbar bleibt**. So wird z.B. der angeschnittene Apfel ohne Antioxidationsmittel an der Luft braun. Man unterscheidet in **natürliche Antioxidationsmittel** und **künstliche Antioxidationsmittel**.

○

① natürliche Antioxidationsmittel

- vor allem saure Früchte (z.B. Zitronen) enthalten viel Säure, die als Antioxidationsmittel eingesetzt werden können.
- wenn du deinen angeschnittenen Apfel mit Zitrone einreibst, wird er nicht so schnell braun. Auch der komplette Obstsalat bleibt so länger frisch
- Vitamin E (z.B. aus Sojaöl) kann ebenfalls als Antioxidationsmittel verwendet werden

○

② künstliche Antioxidationsmittel

- die sogenannten Gallat- Mittel werden komplett im Chemielabor hergestellt
- können Allergien hervorrufen

○

Ohne Antioxidationsmittel würde dein Himbeerjoghurt nach dem Öffnen sehr schnell anfangen zu stinken, da der Joghurt mit der Luft reagiert. Außerdem würden die Früchte im Joghurt braun und matschig werden.