

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.