

# Hjkl

**METALE Komplexbildner** so synergistischen Antioxidantien üben ihre antioxidative Wirkung von Sequestrierung Spurenmetallen in Lebensmitteln. Diese Titel (vor allem Kupfer und Eisen) können in Lebensmitteln gefunden werden auf natürlichem Wege oder in sie während der Verarbeitung aufgenommen und an die Oxidationsreaktionen zu beschleunigen. Einige haben auch andere Funktionen wie Versauerung und Konservierungsstoffe, während auch andere Zusatzstoffe, deren primäre Funktion ist anders, haben einige antioxidative Wirkung von diesem Mechanismus, zum Beispiel, Phosphate, Sorbit, etc.. **Milchsäure und ihre Salze** E-270 Milchsäure Natriumlactat E-325 E-326 E-327 Lactato Kaliumlactat **calcium.-wird** in großen Mengen hergestellt durch die Einwirkung von Mikroorganismen auf den Milchzucker, die für die Blutgerinnung verantwortlich und fungiert als Säuerungsmittel und natürliches Konservierungsmittel in fermentierten Derivate, wie zum Beispiel Joghurt. -Es kommt auch in der Fertigung von Salaten (Gurken) und anderen Lebensmitteln.

Es wird technisch durch die Wirkung bestimmter Mikroorganismen gewonnen (*Bacillus acidi lacti*, *Lactobacillus bulgaricus*) für die Lebensmittelindustrie Nebenprodukte wie Melasse oder Molke, auch Mehl und Kartoffeln .. Verwendet "für sein Handeln. Antioxidans wird als Konservierungsmittel, insbesondere beim Backen und Gebäck verwendet. - Als Regulator der Säure in vielen Produkten, die von Softdrinks Fleischerzeugnisse, durch die eingelegtes Gemüse, Saucen zubereitet oder Eis. Das Calcium-Laktat-, Calcium-und andere Salze, wird auch als Härter für die Erzeugung von Oliven und andere eingelegte Gemüse verwendet.

-SICHERHEIT: ist sicher

**Zitrat:** E-330 ACID CITRICOE-331 CITRATE SODICOE-332 CITRATE POTASICOE-333 CITRATE TRIAMONICOE1 CITRATE CALCICOE-380 Zitronensäure und seine Derivate gehören zu den am häufigsten verwendeten Zusatzstoffe sind, die durch Fermentation hergestellt, dass bestimmte Arten von Schimmel wachsen in Erzeugnissen Lebensmittel reich an Zucker. Er stützt sich auch einige der Nebenprodukte der Verarbeitung von Ananas. Verwendung: - In den meisten alkoholfreie Getränke (mit Ausnahme des Schwanzes, die Phosphorsäure enthält). - Wird in Süßigkeiten, Kuchen, Eis, etc.. Vermeiden Sie Bräunung tritt schnell in den Schnittflächen von einigen Früchten und Gemüse. Es ist zu machen Gurken, Brot, Konserven Fisch, Krebstieren und anderen frischen und gefrorenen Lebensmitteln verwendet. Die Natrium-oder Kaliumcitrat als Stabilisatoren verwendet sterilisiert oder UHT-Milch. ist harmlos.

**TRAT**

SICHERHEIT: Fast nicht in den Darm und ist harmlos

**PHOSPHATES**

[REDACTED]