



5 nachhaltiger Spaziergang durch die Welt der Lebensmittel

Mindesthaltbarkeit Lagerung Einkauf Kochen



# Kachkiste



## Beispiel Inhaltsstoffe Joghurt



61% Joghurt, 33% Fruchtzubereitung

(Wasser, **Zucker**, Zitronensaft aus Konzentrat, modifizierte Stärke, Orangensaft aus Konzentrat, Speisegelantine, färbende Pflanzenkonzentrate (Saflor, Zitrone) **Aroma**, Säureregulator, Natriumcitrate, Emulgator E 472b, **Zucker**, Milcheiweiß, Traubenzucker, **Aroma**, Frucht im Endprodukt 6,4 %

Saflor = Die **Färberdistel** (*Carthamus tinctorius*), auch **Saflor**, **Öldistel**, **Färbersaflor** und **Falscher Safran** genannt, ist eine Pflanzenart aus der Familie der Korbblütler (Asteraceae). Ihre natürliche Verbreitung reicht von Ägypten und Vorderasien bis

Mitteleuropa. Heute gibt es Vorkommen in Europa, Nordamerika und Australien. Ihrer ölhaltigen Samen wegen wird sie vor allem als Ölpflanze kultiviert, daneben ist auch die Nutzung als Färberpflanze möglich.

**Natriumcitrate sind Salze der Citronensäure (E 330), die als Zwischenprodukt des Energiestoffwechsels (Citronensäurezyklus) Bestandteil jeder lebenden Zelle ist. Der menschliche Körper setzt täglich etwa 2 kg Citrate um. Aus Citronensäure können Mono-Natriumcitrat, Di-Natriumcitrat und Tri-Natriumcitrat hergestellt werden, die jeweils unterschiedliche Säurewirkungen haben.**

Natriumcitrate werden insbesondere als Regulator für Geliervorgänge mit Pektin eingesetzt.