

# Facebook Gruppe „Die Hobbywurstler – Das Original“ come in and join us

---

## **Ascorbinsäure E300**

Ascorbinsäure ist ein Zusatzstoff, der den Prozess der Umrötung bei der Herstellung von Fleischwaren unterstützt und beschleunigt. Außerdem ist sie ein wichtiger Bestandteil von Nahrungsmitteln, der für Menschen von essenzieller Bedeutung ist, da er Mangelkrankheiten vorbeugt. Ascorbinsäure ist nichts anderes als industriell hergestelltes Vitamin-C, darf aber im Zusammenhang mit Lebensmittel nicht so genannt werden. Ascorbinsäure (Vitamin C) erfährt als Zusatzstoff eine breite Anwendung in vielen Bereichen der Lebensmittelverarbeitung, so etwa als Antioxidationsmittel und Farbstabilisator bei Fleisch- und Wurstwaren. Es unterstützt die Wirkung des Nitritpökelsalzes bei der Umrötung und hemmt die Bildung toxischer Nitrosamine. Allerdings sollte Ascorbinsäure nur bei Brühwurst eingesetzt werden, da durch Ascorbinsäure das Nitrit vom Pökelsalz schnell abgebaut und umgewandelt wird. Dieses ist bei Brühwurst gewünscht, da Brühwurst in der Regel nicht lange haltbar ist und schnell verzehrt wird. Die Aufnahme von Nitrit wird also durch den Zusatz von Ascorbinsäure reduziert.

## **Natriumascorbat (Ascorbat) E301**

Ascorbat hat die gleichen Antioxidations- und Umröteeigenschaften wie Ascorbinsäure, baut jedoch Nitrit wesentlich langsamer ab als Ascorbinsäure. Deshalb wird Ascorbat hauptsächlich in Rohwurst, Dauerwurst und Salami eingesetzt. Bei diesen Wurstsorten wäre ein schneller Abbau von Nitrit kontraproduktiv, da diese Würste in der Regel längere Reifezeiten haben und ein schneller Nitritabbau zum Verderb führen könnte.

## **Kaliumsorbat E202**

Kaliumsorbat ist das Kaliumsalz der Sorbinsäure und wird im Handel alternativ als reines, weißes Granulat und als flüssige Lösung 1:5 angeboten. Im Gegensatz zu Sorbinsäure ist es gut wasserlöslich und daher unkomplizierter in der Handhabung.

Es gilt als unbedenklich, da es im Körper des Menschen wie eine Fettsäure verstoffwechselt wird.

Kaliumsorbat wird als Konservierungsmittel für Lebensmittel wie etwa Margarine, Aufstrich, Remoulade, Ketchup, Mayonnaise, Sojasauce, Marmelade, Oliven, Datteln, Wein, Sirup, Eistee oder Saftschorle verwendet. Es wird auch zur Konservierung kosmetischer Produkte, von Arzneimitteln und Tabak eingesetzt.

Kaliumsorbat wirkt gegen Hefen und Schimmelpilze, indem es wichtige mikrobielle Stoffwechsel-Enzyme blockiert. Die Wirkung gegen Bakterien ist jedoch kaum ausgeprägt. Rohwürste und Schinken mit langer Reifezeit können mit einer Kaliumsorbatlösung besprüht werden um Schimmelbefall vorzubeugen.