Tricks in der Lebensmittelproduktion

Von Kaja und Lene

Was meinen wir damit und warum ist es überhaupt wichtig darüber zu sprechen?

- Sparen an teuren Zutaten
- Dafür billige Zusatzstoffe verwenden
- Diese können ungesund sein oder schädlich fürs Klima
 - Oft wird auch Zeit gespart

Zutaten: Zucker, Mandeln (24%), Invertzuckersirup,
Glukosesirup; Feuchthaltemittel: Sorbitsirup, Invertase;
Milcheiweiß, Hühnereiweiß; Verdickungsmittel:
Gummi arabicum; Antioxidationsmittel:
Citronensäure; Pflanzenextrakt Carthamus,
Farbstoffe: echtes Karmin, kupferhaltige
Komplexe der Chlorophylline, Beta-Carotin

Durchschnittliche Nährwerte		
	Pro 100 g	1 Stück (2,5 g)
Brennwert	1817 kJ	45 kJ
	432 kcal	11 kcal

Beispiele

- Teure Kakaobutter wird durch billiges Palmöl ersetzt z.B in Füllung von Keksen
- Salami kann durch
 Reifebeschleuniger in 48
 Stunden hergestellt werden
- Natürlich hergestellte rote Farbe wird durch krebserregende Farbe ersetzt
- Echter Honig wird gestreckt



Worauf kann man achten?

- Nuss-Nogat-Creme ohne Palmöl oder in BIO kaufen
- Salami nicht im Supermarkt kaufen, sondern beim Metzger direkt
- Schauen, ob der Stoff E124 enthalten ist
- Auf Verpackung und Herkunft des Honigs achten
- UND EINFACH IMMER AUF DIE ZUTATENLISTE ACHTEN!!!!



Konkrete Beispiele



Quellen

- https://www.genialetricks.de/tricks-der-lebensmittelindustrie/
- https://www.stern.de/wirtschaft/news/lebensmittel--turbo-salami-undtuetensuppe--so-trickst-die-industrie-7287964.html
- https://www.supermarkt24h.de/wiltmann-feinschmecker-salami-80g/a-1349513802/?curr=EUR&googlede=1&gclid=CjwKCAjw8JKbBhBYEiwAs3sxNxXE_izn9Sv49Wq_ZSj5DkIHgnBhHkXDH3y21na4s7NDczViarIuuBoCoLgQAvD_BwE
- https://www.rossmann.de/de/lebensmittel-griesson-prinzen-rolle-schoko-50g-gratis/p/4001518115572
 - https://www.ebay.de/itm/163641319764
 - https://www.test.de/Honig-im-Test-1750427-0/
 - https://www.supermarkt24h.de/

Und was denkt ihr?