

Konservierungsstoffe

Heute informiere ich Sie was es mit den Aufschriften "Ohne Zusatz von Konservierungsstoffen" und "Ohne Zusatz von Zucker" auf sich hat. Bei der Aufschrift "Ohne Zusatz von Konservierungsstoffen" sollte man doch davon ausgehen, dass wirklich keine dieser Stoffe enthalten sind - oder? Weit gefehlt! In einem solchen Produkt können trotzdem Konservierungsstoffe enthalten sein. An dem Beispiel vom Fruchtjoghurt zeige ich Ihnen, wie es die Industrie hervorragend versteht, uns (den Verbraucher) zu täuschen. Der Fruchtanteil wird mit Konservierungsstoffen haltbar gemacht! Da der Fruchtanteil aber geringen ist als die Joghurtmasse, muß der Vermerk nicht auf der Verpackung stehen. Haben Sie das gewusst? Trauen Sie also den Packungsaufschriften nicht! Wenn Sie den Aufdruck "Ohne Zusatz von Zucker" lesen, so sind Sie überzeugt ein Produkt gekauft zu haben, welches ohne Fabrikzucker gesüßt wurde. Auch dieses mal muß ich Sie enttäuschen! Die Industrie erzeugt mit Hilfe von Enzymen in einem Produkt, z.B. Rohrzucker, SACCAROSE. Da der Zucker nicht direkt hinzu gegeben wird, muss die Industrie dies nicht deklarieren. Sie sind deshalb trotzdem der Betrogene, da Sie durch Belieb ist die Bezeichnung besonders bei Gläschenkost für Kleinkinder. Aufgepasst! Machen Sie die Nahrung für Ihre Kleinsten lieber selbst, dann wissen Sie wenigstens, was drin ist.

Ihre
Inka Bögershausen-Föhl, GGB