

Informationen zur Zitronensäure (E 330)

Die natürlicherweise in Zitrusfrüchten vorkommende Zitronensäure ist als künstlich produzierter Konservierungsstoff und Säuerungsmittel in zahlreichen industriell verarbeiteten Lebensmitteln und vor allem auch Getränken. **Dabei steht gerade auf diesen Lebensmittel oft der Vermerk: ohne Konservierungsstoffe, da Zitronensäure vom Konsument meist mit natürlicher Säure von Zitronen assoziiert wird.** Die Herstellung von Zitronensäure ist aber alles andere als natürlich! Finden tut man den Zusatz Zitronensäure dann auch in vielen **Fertigprodukten. In Margarinen, in Maggi Fix Gulasch, in der Champignoncremesuppe von Knorr, im Eistee, im Fanta,** und in zahlreichen Süßigkeiten für Kinder wie **Gummibärchen, Süßspeisen etc. Oft wird die Zitronensäure heute ausgeschrieben und nicht als E 330 deklariert, da E-Nummern beim Konsumenten ein schlechtes Image haben.** Aber der Begriff Zitronensäure wird eben mit Zitronen in Verbindung gebracht.

Heinz Knieriemen schreibt in seinem lesenswerten Büchlein: Lexikon Gentechnik, Fooddesign Ernährung, leider vergriffen, unter Zitronensäure folgendes:

Zitronensäure, das erfolgreichste biotechnische Erzeugnis mit einer weltweiten Produktion von über 500 000 Tonnen jährlich, wird als Zusatzstoff als Säuerungsmittel und Antioxidans eingesetzt. Hergestellt mit Hilfe des *Aspergillus niger*, welche zähe Rückstände (Abfälle) der Zuckerproduktion zu Zitronensäure umwandeln.

Im Internet findet der Interessierte unter www.transgen.de zum Thema Zitronensäure folgende Information: **Die zur Herstellung von Zitronensäure verwendeten Schimmelpilze sind zumindest zu Versuchszwecken gentechnisch „optimiert“ worden, um eine höhere Ausbeute zu erzielen und werden vermutlich auch kommerziell eingesetzt. Eine Gentechnik- Kennzeichnung ist nur dann erforderlich, wenn verwendete gentechnisch veränderte Organismen im Produkt nachweisbar sind. Diese Voraussetzung ist bei Zitronensäure nicht gegeben.**

Hans Ulrich Grimm schreibt in seinem Buch: „Die Ernährungslüge:“ Viele Bestandteile der modernen Supermarkternahrung sind schlicht **Gift für das Gehirn.** Eines der Problemstoffe ist **Aluminium.** Nun muss das Leichtmetall allerdings erst einmal ins Hirn gelangen- dabei bedient es sich verschiedener Transporter, die als „Trojanisches Pferd“ fungieren. Eines davon ist die **Zitronensäure.** Eines der wichtigsten Zusatzstoffe (E 330) der modernen Lebensmittelindustrie. Zitronensäure wird mit Hilfe eines Schimmelpilzes ganz unabhängig von der Menge an Zitronen produziert werden. Weltweit sind das zurzeit ca. 600 000 Tonnen- säuremässig das Fünffache der gesamten Welt- Zitronenernte! **Zitronensäure erleichtert den Schwermetallen und auch dem Aluminium den Transport ins Gehirn. Dies ist besonders für Kinder prekär, denn sie nehmen Zitronensäure häufig in Dosengetränken wie Fanta oder Eistee zu sich.** Dabei findet sich das Aluminium aus den Dosen auch in den Getränken. **Auch Glutamat und Aspartam helfen den Schwermetallen (Blei, Cadmium, Quecksilber) sich einfacher ins Gehirn einzulagern. Das begünstigt dann Krankheiten wie Alzheimer und Parkinson.** Des weiteren blockiert Zitronensäure die Aufnahme des Hirn- Treibstoffes „Glukose“ was zu Hirnfehlfunktionen führen kann. Aber Zitronensäure greift auch die Zähne an und begünstigt die weit verbreitete Uebersäuerung!

In einer Publikation eines Skriptes zum Thema Allergien findet sich folgende Information mit dem **Titel: Schimmelpilzallergien – und Infekte.....** das zunehmend grösste Problem ist jedoch die Verwendung von Pilzkulturen als sog. Starter im Rahmen der Biotechnologie und Gentechnik. **Selbst Fachleute können die Art und Anzahl der industriell eingesetzten Fermente bzw. Enzyme auf Schimmelpilzbasis nicht mehr überblicken.** Diese Substanzen bewirken bei gegen Schimmelpilzen sensibilisierten Menschen Symptome wie bei einer Nahrungsmittelallergie. Zusätzlich werden diese Fermente auch bei der Herstellung von Konsumgütern verwendet. **Sie stecken unter anderem in Zahnpasten, Mundwässern und Kosmetika.** Die am stärksten vertretenen Enzymproduzenten sind *Aspergillus* die alle Toxine bilden können. Das bekannteste Toxin ist das Aflatoxin, das nachgewiesenermassen krebserregend sein kann. Auch viele Medikamente, die oral eingenommen werden, enthalten als Geschmackskorrigenz Zitronensäure, die ausschliesslich aus *Aspergillus niger* gewonnen wird. Auch bei der chemischen Synthese von Vitaminen werden ebenfalls Schimmelpilze verwendet.