

THAUMATIN

BESCHREIBUNG	Thaumatococcus daniellii) gewonnen.
SÜSSKRAFT	Thaumatococcus daniellii) gewonnen.
SPEZIFISCHES	Thaumatococcus daniellii) gewonnen.
VERWERTUNG IM ORGANISMUS	Thaumatococcus daniellii) gewonnen.
VORZÜGE	<ul style="list-style-type: none">• natürliche Substanz mit intensiver Süßkraft• kann multifunktional eingesetzt werden• verstärkt sowohl die Aromafülle wie das Süßempfinden an Zunge und Gaumen• wirkungsvolle geschmacksverbessernde Eigenschaften• stabil in gefriergetrockneter Form gegen Hitze und Säure• gut löslich in Wasser und Alkohol-Wasser-Lösungen• Zahnschonend und für Diabetiker geeignet• wirkt synergistisch in Verbindung mit anderen Süßstoffen (diese Süßstoff-Kombinationen sind süßer als die summierte Süßkraft der einzelnen Süßstoffe)
ANWENDUNG	<p>Thaumatococcus daniellii) gewonnen.</p> <ul style="list-style-type: none">• Tafelsüßen• Schoko- und Fruchteriegeln• Speiseeis• Kaugummi• Bonbons• Vitamin- und Nahrungsergänzungspräparate <p>Als Geschmacksverstärker/-verbesserer kann es z.B. auch verwendet werden in:</p> <ul style="list-style-type: none">• Erfrischungsgetränken mit und ohne Kohlensäure• Kaffeegetränken• alkoholischen Getränken• Milchprodukten• Puddings, Desserts

Thaumatin

- Konfitüren, Marmeladen
- Marinaden, Saucen
- Feinkost, Fischkonserven
- Zahnpasta
- Mundwasser
- Arzneimitteln

SICHERHEIT

Eine Vielzahl von Tierversuchen und klinischen Studien hat belegt, dass Thaumatin keinerlei ungünstige Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit hat.

JECFA (Gemeinsamer Experten-Ausschuss für Lebensmittel-Zusatzstoffe der Welternährungs- und der Weltgesundheitsorganisation (FAO/WHO) sowie SCF (Wissenschaftlicher Ausschuss für Lebensmittel der Europäischen Kommission) haben Thaumatin als sicher bewertet.

ZULASSUNG

Thaumatin ist in der Europäischen Union als Süßstoff in Lebensmitteln zugelassen aufgrund der *Richtlinie 94/35/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Juni 1994*. Als Geschmacksverstärker ist es legitimiert durch die *Richtlinie 95/2/EG*. Weiterhin ist Thaumatin als "aromatische Zubereitung" für alle sinnvollen Anwendungsgebiete erlaubt, aufgrund der EG-Richtlinie 88/388/EG.

Ähnliche Zulassungen bestehen in den USA, in Kanada, Israel, Mexiko, Japan, Hong Kong, Korea, Taiwan, Vietnam, Australien, Neuseeland und Südafrika. Genehmigungsgesuche liegen in zahlreichen weiteren Ländern vor.

ADI-WERT

In den USA hat die FDA (Lebens- und Arzneimittel-Behörde) Thaumatin in die Kategorie "GRAS" eingestuft ("generally recognised as safe" = grundsätzlich als unbedenklich zu betrachten). JECFA hat Thaumatin den ADI-Wert "not specified" (ohne Begrenzung) zugesprochen.

Der ADI-Wert (acceptable daily intake = lebenslang unbedenklicher Tagesverzehr) gibt an, welche Menge einer Substanz pro Kilogramm Körpergewicht ein Mensch ein Leben lang täglich ohne Bedenken aufnehmen kann.