Sonnenblumenlecithin

Artikel vom **21. Mai 2021**
Sonstige Roh- und Inhaltsstoffe



Mit Lecithin aus Sonnenblume können künstliche Emulgatoren oder Allergene von der Zutatenliste entfernt werden (Bild: Sternchemie).

Für sein breites Sortiment an Sonnenblumenlecithin wurde Sternchemie von der US Food and Drug Administration (FDA) mit dem »GRAS-letter of no objection« ausgezeichnet. GRAS steht für »Generally Recognised As Safe«. Mit der Notifizierung bestätigt die FDA, dass das Sonnenblumenlecithin des Unternehmens in einer Vielzahl von Lebensmitteln angewendet werden kann. Die Auszeichnung ist für alle Hersteller wichtig, die im nordamerikanischen Markt produzieren oder in diesen Markt exportieren möchten. Als Emulgator und oberflächenaktiver Inhaltsstoff kann Sonnenblumenlecithin in vielen verschiedenen Lebensmitteln eingesetzt werden, zum Beispiel in Schokolade, Backprodukten und Fertiggerichten, aber auch in Instantprodukten und Getränken. Potenzial sieht der Hersteller auch im wachsenden Markt von Spezialprodukten wie Mahlzeiten-Ersatzprodukten, Proteinshakes und ähnlichen Erzeugnissen.

Hersteller aus dieser Kategorie

© 2025 Kuhn Fachverlag