



Synonymer

Fortykningsmidler  
Geleringsmidler  
Stabiliseringsmidler

Bioingredienser

Aromaer  
Smagsstoffer  
Duftstoffer

Råvarer

Citrusfrugt og æble,  
tang, bælgfrugter fra  
johannesbrødkernetræ  
og guarplante.

Mikroorganismer

Naturlige: fx  
vanillestænger  
eller citrusfrugter.  
Syntetiske: Basis-  
aromakomponenter.

Egenskaber/  
Anvendelser

Stabilisatorer binder  
vand, så væske bliver  
tyktflydende eller  
geléagtig.

Enzymer fremmer  
naturlige processer  
og gør bl.a. brød- og  
kagedej nemmere at  
ælte og nedsætter  
hævetiden for brød  
og kager.

Aromaer giver eller  
forstærker smagen i  
fx yoghurt, is, kager  
og konfekturer.

Stabilisatorer bruges  
i marmelade, chokolade-  
mælk, drikkeyoghurt,  
mælkejuice mv.

Enzymer bruges  
i brød, juice, øl og vin.

Daniscos produkter

Alginater (E 401-405)  
Carrageenan (E 407)  
Johannesbrødkernemel  
(E 410)  
Guargummi (E 412)  
Pektin (E 440)

Amylase  
Xylanase  
Hexose oxidase  
Lipase

I Danmark er der  
anmeldelsespligt for  
enzymer, der anvendes i  
fødevarer som tekniske  
hjælpemidler. De tages  
således ikke i brug uden  
en sundhedsmæssig  
vurdering.

Danisco fremstiller  
aromaer på stort set  
alle smagsområder.  
De deles op i naturlige  
(f.eks. vanille- eller  
citruskstrakt), natur-  
identiske (f.eks. vanillin  
identisk med naturlig  
vanillin eller citrusolier  
identiske med natur-  
lige olier) og synte-  
tiske/kunstige aromaer  
(f.eks. ethylvanillin eller  
citruslignende olier,  
der ikke findes i natur-  
en). EU forbereder et  
system for aromakom-  
ponenter i lighed med  
E-nummersystemet.

## SUKKER



## SØDEMIDLER



## EMULGATORER



## KONSERVERINGSMIDLER OG ANTIOXIDANTER



## KULTURER



### Sukker

Sødestoffer  
Fyldstoffer  
Frugtsukker

Konsistensmidler  
Stabiliseringsmidler

Food safety produkter

Mejerikulturer  
Bioingredienser

Sukkerroer  
Sukkerrør

Birke- og bøgetræer,  
frugt, mælkesukker.  
Stivelse og druesukker.

Planteolie, animalsk fedt,  
organiske syrer fx  
citron-, eddike- og  
mælkesyre.

Fedt og ascorbinsyre;  
rene kulturer fra fx  
råmælk opdyrket på  
mælk.

Rene kulturer af mikro-  
organismer isoleret fra  
fx råmælk opdyrket på  
mælk.

Sukker forstærker og  
bevarer smag og frisk-  
hed i frugter til marme-  
lade, safter og konfek-  
ture. Sukker virker også  
konserverende.

Sødemidler erstatter  
sukker samt giver og  
forstærker smag i is,  
mejeriprodukter og  
kalorielette fødevarer.

Emulgatorer binder  
olie og vand og benyttes  
i brød, kager, margarine  
og mayonnaise.

Modvirker harskning  
af fedt.  
Modvirker fremvækst  
af en række skadelige  
mikroorganismer i  
fødevarer.

Kulturer syrner mælk  
til fremstilling af fx  
tykmælk, ost og  
yoghurt. Kulturer  
har også betydning for  
de omtalte fødevarers  
smag og konsistens.

Stødt melis, farin, flor-  
melis, perlesukker, sirup  
er alle almindelige  
fødevearengredienser  
som fx mel og gryn.

Mannitol (E 421)  
Maltitol (E 965)  
Lactitol (E 966)  
Xylitol (E 967)  
Polydextrose (E 1200)

DIMODAN (mono-  
glycerid) og mono- og  
diglycerider af fedtsyrer  
(E 471)  
Estre af mono- og  
diglycerider og  
organiske syrer som  
eddikesyre (ACETEM),  
mælkesyre (LACTEM),  
citronsyre (CITREM), og  
vinsyre og eddikesyre  
(DATEM, PANODAN)  
(E 472 a-f)  
Polyglycerolestre  
af mono- og diglycerider  
(E 475)

Ascorbylpalmitat  
(E 304)  
Natamax (natamycin)  
(E 235)  
Nisaplin (nisin)  
(E 234)

Lactococcus  
Leuconostoc til syring  
af mælk og til ost og  
smør.  
Lactobacillus, Strepto-  
coccus, Bifidobacterium  
til yoghurt, oste og  
probiotiske kulturer.  
Penicilium  
Geotrichum til ost og  
ostemodning.