

KALIUMCHLORID - E508

Ersatzstoff für Natriumchlorid

Hochreines Kaliumchlorid (KCl) in Lebensmittelqualität wird in der Lebensmittelindustrie als Ersatzstoff für Natriumchlorid (NaCl) verwendet. Es ist natürlichen Ursprungs.

Das Speisesalz Natriumchlorid ist ein lebenswichtiger Nährstoff und notwendig für viele wichtige Funktionen in unserem Körper. Der durchschnittliche tägliche Salzkonsum in der westlichen Welt stuft die Weltgesundheitsorganisation (WHO) für deutlich zu hoch ein. Die Forderung der WHO liegt bei einer Reduzierung auf 5 g pro Tag.

Kaliumchlorid ist eine sehr gute und kostengünstige Alternative für den Salzersatz in Lebensmitteln, da Kaliumchlorid dem Natriumchlorid chemisch am nächsten steht.

Wie bei Speisesalz wird das Kaliumchlorid auch mit einem Trennmittel behandelt, damit die Rieselfähigkeit erhalten bleibt.

Kaliumchlorid, welches bereits weitgehend von der Lebensmittelindustrie als Salzersatzstoff, Geschmacksverstärker, Prozesshilfsstoff, Stabilisator oder Konservierungsstoff in der Produktion einer Vielzahl von Lebensmitteln eingesetzt wird.

Eingesetzt werden kann Kaliumsalz in:

- **Fertiggerichte**
- **Würzmittel**
- **Diätische Lebensmittel**
- **Tütensuppen**
- **Getränke (isotonisch)**
- **Backwaren**
- **Saucen**
- **Käse**
- **Babynahrung**

Zudem härtet es die Gele aus Carrageen.

Bei einigen Produktgruppen kann der Anteil an Natriumchlorid um bis zu 40 % reduziert werden, ohne sensorische oder physikalische Einbußen.