

HANS-ULRICH GRIMM

Bestseller-
Autor

**JUNK
FOOD**

100 GUTE GRÜNDE,

ein echter Besserer
zu werden

G|U

- Natriumnitrit (E 250)
- **PHOSPHATE [11]** :
Dinatriumphosphat (E 339),
Calciumphosphat (E 341),
- Rosmarinextrakt (E 392)
- Xanthan (E 415)
- Zitronensäure (E 330)

Manches mag heimelig klingen, wie »Hefe«. Doch auch die ist heutzutage High-Tech: Mittlerweile kommt im Falle der Pizza industrielle nämlich häufig Flüssighefe aus dem Tankwagen zum Einsatz. Ihr Preis wird nicht nach Kilo oder Litern berechnet, sondern nach Triebkraft. Der Teig soll ja »gehen«, wie viele sicher noch vom Hefezopf wissen, und sich langsam aufblähen.

Spezielle Volumenmessgeräte können die Gasbildung und damit den Bläh-Wert genau erfassen.

Für die Statik so einer Tiefkühlpizza kann zum Beispiel Methylcellulose (E 461) zum Einsatz kommen: Zellulose sorgt in den Pflanzen für Stabilität, etwa im Holz der Bäume. Und was einen Baum stabil hält, kann natürlich auch der Pizza über die Zeit helfen, als Verdickungs- und Bindemittel.

Hergestellt wird E 461 zum Beispiel aus Baumwolle, dabei kommt (»Methyl«-) Alkohol zum Einsatz.

Der Geschmack ist natürlich eine besondere Herausforderung für die Chemiker in der Pizzafabrik. Eigentlich ist er nämlich längst verflogen, wenn

die Pizza aus dem Kälteschlaf erwacht. Doch auch für dieses Problem haben die Food-Ingenieure ihre bewährten Mittel. Zum Beispiel: industrielles Aroma. Oder: der Geschmacksverstärker Glutamat. Oder: Hefeextrakt. Auch Stoffe mit geheimnisvollen Namen wie »Aufgeschlossenes Pflanzeneiweiß« sind ein beliebter Ersatzstoff für das umstrittene Glutamat. Und wenn auf der Packung »Rauch« steht, kam der womöglich aus dem Kübel, als sogenannter **FLÜSSIGRAUCH [24]**. Damit schmeckt es wie frisch aus dem Räucherofen, tatsächlich aber wurde nur ein bisschen liquider Rauch-Ersatz aufgeträufelt.

Für den Geschmack sorgt überraschenderweise auch ein Stoff, den man hier nicht erwartet: Zucker. Die Pizza industrielle ist klammheimlich zur Süßigkeit geworden. Mit gleich mehreren Süßungszusätzen. Dextrose etwa, die vielen auch unter den Namen Glukose oder Traubenzucker bekannt ist. Oder Glukosesirup, ein in der Lebensmittelindustrie äußerst beliebter Zucker. Der zähflüssige Zuckersaft, billigst aus Mais, Kartoffeln oder Weizen hergestellt, ist bei der fabrikmäßigen Produktion besonders beliebt, weil er sich gleichmäßig im Zielprodukt verteilen lässt. Glukosesirup kann bis zu fünf Prozent des Fruchtzuckers Fruktose enthalten. Dieser galt bisher

als besonders gesund, wird neuerdings aber als potenter Schadstoff gehandelt, weil er direkt in der Leber eingelagert wird und so zur gefürchteten nicht

alkoholischen **FETTLER [31]**

führen kann, an der bereits 40 Prozent der Bevölkerung der westlichen Industrienationen leiden sollen.

Zu den innovativen zuckrigen Pizzabelägen zählt auch Maltodextrin, ein Designerzusatz, der in der Natur nicht vorkommt. Obwohl Maltodextrin nicht süß schmeckt, gleichen seine Nebenwirkungen denen des Zuckers. So treibt es zum Beispiel den Blutzuckerspiegel schnell in die Höhe. Zudem entsteht beim Backen noch eine