



Sorbit (Sorbitol ist ein Synonym für Sorbit) zählt zu den Zuckeralkoholen und findet in vielen industriell hergestellten Lebensmitteln (Lebensmittelzusatzstoff E 420) als Zuckeraustauschstoff, als Trägerstoff sowie als Feuchthaltemittel Verwendung.

### ***Herstellung***

Früher wurde Sorbit aus den Früchten der Vogelbeere gewonnen, die bis zu 12 % Sorbit enthalten können. Es kommt aber auch in vielen anderen Früchten vor und hier vor allem in Kernobstsorten, wie Birnen, Pflaumen, Äpfel, Aprikosen, Pfirsiche und Rosinen (also Weintrauben).

Die industrielle Herstellung von Sorbit erfolgt aus Mais- und Weizenstärke und wird auf der Basis von Glucose gewonnen. Wie bei allen Produkten, die über die Stärkeverzuckerung in Europa erzeugt werden, sind bei Sorbit keine gentechnischen veränderte Produkte auf dem Markt.

### ***Verwendung und Eigenschaften***

Sorbit liefert mit 2,4 kcal/g (10 kJ/g) nicht so viel Kalorien wie Saccharose (17 kJ/g). Seine Süßkraft entspricht etwa 60 % von der des Zuckers. Für den Stoffwechsel im Körper wird kein Insulin benötigt, daher ist Sorbit zum Süßen von Diabetikerlebensmitteln geeignet und kommt in Deutschland und Österreich in diesen Lebensmitteln zum Einsatz.

In der Lebensmittelherstellung wird Sorbit auch als Feuchthaltemittel eingesetzt, da es hygroskopische Eigenschaften besitzt und somit Lebensmittel (beispielsweise Senf, Mayonnaisen, Toast, Biskuits, Schokoladen und Pralinenfüllungen, Kosmetika und auch Cremes vor dem Austrocknen schützt.

Sorbit ist nicht kariogen und für den Nachweis dieser Eigenschaft gibt es einen international anerkannten Schweizer Test. Solche Produkte, die diesen Test bestehen, können das Ihnen sicher bekannte Logo "Zahnmännchen" erhalten (Einen Zahn mit einem Schirm). Sorbit ist also zahnschonend.

In der EU ist Sorbit als Lebensmittelzusatzstoff mit Ausnahme von Getränken als Zusatz für fast alle Lebensmittel in beliebig hohen Menge zugelassen. Erwähnt werden muss allerdings, dass aufgenommene Mengen von mehr als 20-50 g/Tag zu Problemen führen können. Durchfall, Blähungen und Bauchschmerzen wären die Folgen. Hier liegt die Verantwortung beim Hersteller sein Produkt zu kennzeichnen: „...kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“.

Weiterhin dient Sorbit als ein Zwischenprodukt bei der Synthese von Ascorbinsäure (Vitamin C) aus D-Glucose.

Die Bot Rohstoffe GmbH liefert Sorbit an die Industrie als Sirup in Tankwagen oder Containern, oder als Sorbitpulver in 25 kg Säcken auf Paletten.