

Was ist nicht einkochbar?

Produkte, die Stärken aus glutenhaltigen Getreiden enthalten (z.B. Weizen oder Dinkel).

Bei Speisestärke darauf achten, welche Inhaltsstoffe enthalten sind. Mondamin zB. kann nicht verwendet werden, Knollenstärke (z.B. Kartoffelmehl, Maniok, Tapioka) kann verwendet werden.

Frische Petersilie sowie gefriergetrocknete Petersilie kann nicht verwendet werden, luftgetrocknete Petersilie ist verwendbar.

Milch und Milchprodukte, Eier
Meeresfrüchte, Fisch

Produkte, die Carboxymethylcellulose enthalten, sind nicht einkochbar.

Carboxymethylcellulose wird als Waschmittelzusatz, Bindemittel, Verdicker, Papierleimungsmittel, Schutzkolloid und in Bohrspülungen bei Erdölbohrungen eingesetzt.

Sie ist in der EU als Lebensmittelzusatzstoff mit der E-Nummer E 466, in USA durch 21CFR 182.1745 zugelassen. Cellulosederivate spielen neben den vielen technischen Anwendungen auch im Alltag eine wichtige Rolle. So werden sie im Lebensmittelbereich und vielen Kosmetikprodukten sowie pharmazeutischen Anwendungen eingesetzt.[8] CMC verbessert die Konsistenz bei vielen Lebensmitteln, etwa bei Speiseeis (Reduktion der Eiskristallbildung), Mayonnaisen, Saucen, Fruchtmassen, Gelee. Bei Backwaren wird die Stärkeretrogradation verzögert und damit das Altbackenwerden, bei Trockenprodukten wird die Stabilität erhöht und die Rehydratisierbarkeit verbessert

Carboxymethylcellulosen könnten die Mucus-Barriere im Darm von Säugetieren schwächen. Die Mucus-Barriere isoliert den Darminhalt von der Darmwand. Bei Mäusen ohne IL-10-Gen bewirkte die Substanz im Futter eine bakterielle Überwucherung der Darmschleimhaut und Entzündungszeichen ähnlich dem Morbus Crohn.

Lorbeerblatt kann mitgekocht werden, muss jedoch vor dem Einkochen entfernt werden.

Bindehilfen bei Rouladen etc. wie Garn, Klammern oder Nadeln sind vor dem Einkochen zu entfernen.

Fleisch, das Knochen enthält, kann nicht eingekocht werden. Also zB. Hähnchenschenkel MIT Knochen kann nicht eingekocht werden, Hähnchenschenkelfleisch OHNE Knochen kann eingekocht werden.

Was kann beim Einkochen verwendet werden?

Glutenfreie Stärken auf der Basis von Mais, Reis etc. sowie Knollenstärken (z.B. Kartoffel- oder Maniokstärke) können verwendet werden.

Getrocknete Petersilie eignet sich zum Einkochen.

Milch und Milchprodukte sowie Mehl kann, in festen Massen verbacken (z.B. Kuchen) eingekocht werden. Dh. bei „trocken“ gefertigten Lebensmitteln, wie z.B. vorgebackener Kuchen, Brot, Spätzle, Knödelteig machen Milch, Getreidemehl und Ei keine Probleme.

Brühwürfel (ohne Gerstenmalzextrakt), Aromen auf Getreidebasis (z.B. Weizenaroma), Hefeextrakt können verwendet werden.

Zusätze in der Deklaration in Form von „kann Spuren von enthalten“ können unberücksichtigt bleiben, da diese Produkte keine Inhaltsstoffe darstellen. Es ist lediglich ein Hinweis des Herstellers auf mögliche Verunreinigungen im Verlauf des Abpackprozesse