

Klasse	Funktion
Antioxidationsmittel	Antioxidationsmittel verlängern die Haltbarkeit von Lebensmitteln, indem sie das Ranzigwerden von Fett, Farbveränderungen sowie die Zerstörung luftempfindlicher Vitamine und Aromastoffe verhindern.
Backtriebmittel	Backtriebmittel vergrößern das Volumen eines Teiges.
Emulgatoren	Emulgatoren ermöglichen die Bildung einer gleichmäßigen und stabilen Emulsion von Flüssigkeiten, die sich normalerweise nicht mischen lassen. z.B. Wasser und Öl.
Farbstoffe	Lebensmittelfarbstoffe dienen zum Färben von Lebensmitteln oder zum Erzielen von Farbeffekten bei Lebensmitteln. Die zugelassenen Farbstoffe sind z.T. natürlichen Ursprungs, synthetische oder anorganische Farbstoffe.
Festigungsmittel	Festigungsmittel erhalten bzw. verleihen Obst und Gemüse Festigkeit und Frische und verhindern dadurch, dass Lebensmittel breiig werden und bewahren ein appetitliches Aussehen. Zusammen mit Geliermitteln erzeugen sie oder verfestigen Gele.
Feuchthaltemittel	Feuchthaltemittel sind Stoffe, die das Austrocknen von Lebensmitteln verhindern oder Stoffe, die die Auflösung eines Pulvers in einem wässrigen Medium fördern. Sie werden u.a. bei Süß- und Backwaren eingesetzt.
Füllstoffe	Füllstoffe sind Stoffe, die einen Teil des Volumens eines Lebensmittels bilden, ohne nennenswert zu dessen Gehalt an verwertbarer Energie beizutragen.
Geliermittel	Geliermittel sind Stoffe, die Lebensmitteln durch Gelbildung eine verfestigte Form geben (z.B. Desserts, Füllungen und Cremes).
Geschmacksverstärker	Geschmacksverstärker sind Stoffe, die den Geschmack und/oder Geruch eines Lebensmittels verstärken, jedoch selbst über keinen oder nur sehr wenig Eigengeschmack verfügen.
Kaumasse	Ist eine zum Kauen bestimmt nicht verdauliche Zubereitung, die für die Herstellung von Kaugummi bestimmt und nicht zum Verschlucken bestimmt ist.
Komplexbildner	Sie bilden mit Metallionen chemische Komplexe und machen diese unwirksam.
Konservierungsstoffe	Konservierungsstoffe schützen bestimmte Lebensmittel vor mikrobiellem Verderb und verhindern dadurch mögliche Lebensmittelvergiftungen. Die Lebensmittel werden länger haltbar.
Mehlbehandlungsmittel	Mehlbehandlungsmittel (außer Emulgatoren) werden dem Mehl oder dem Teig zugefügt, um deren Backfähigkeit zu verbessern. Sie dürfen nicht mit den bei uns verbotenen "Mehlbleichmitteln" verwechselt werden.
Modifizierte Stärken	Modifizierte Stärken sind durch ein- oder mehrmalige chemische Behandlung aus essbaren Stärken gewonnene Stoffe. Sie werden ähnlich wie Mehl zum Andicken von Suppen und Soßen eingesetzt.

Packgase	Packgase sind Gase außer Luft, die mit dem Lebensmittel abgefüllt werden. Sie stabilisieren die äußere Form einer Packung und schützen ihren Inhalt vor wertmindernden Veränderungen, die auf den Einfluss der sie umgebenden Atmosphäre zurückzuführen sind.
Säuerungsmittel	Säuerungsmittel erhöhen den Säuregrad eines Lebensmittels und/oder verleihen diesem einen sauren Geschmack.
Säureregulatoren	Säureregulatoren verändern bzw. steuern den Säuregrad oder die Alkalität eines Lebensmittels. Durch den Einsatz von Säuerungsmitteln und Säureregulatoren wird auch das Wachstum von Mikroorganismen gehemmt und somit die Haltbarkeit des Lebensmittels verlängert.
Schaummittel	Schaummittel ermöglichen die Bildung einer einheitlichen Dispersion einer gasförmigen Phase in einem flüssigen oder festen Lebensmittel.
Schaumverhüter	Schaumverhüter verhindern oder verringern die Schaumbildung.
Schmelzsalze	Schmelzsalze verhindern, dass sich während des Schmelzens die Käsebestandteile, Fett und Molke, absondern.
Stabilisatoren	Stabilisatoren ermöglichen den physikalischen-chemischen Zustand eines Lebensmittels aufrechtzuerhalten. Stabilisatoren verhindern einerseits das Entmischen oder Absetzen von Stoffen oder stabilisieren, bewahren oder intensivieren die vorhandene Farbe eines Lebensmittels. Man unterscheidet: Farbstabilisatoren (erhalten die Farbe eines Lebensmittel), Trübstabilisatoren (verhindern das Absetzen von kleinen Fruchtpartikeln in "naturtrüben" Obstsaften) und Schaumstabilisatoren (durch sie werden schaumartige Zubereitungen von Back- und Süßwaren länger stabil gehalten).
Süßungsmittel	Zu den Süßungsmitteln gehören die Süßstoffe und die Zuckeraustauschstoffe. Beide dienen dazu einem Lebensmittel einen süßen Geschmack zu verleihen.
Trägerstoffe und Trägerlösemittel	Trägerstoffe einschließlich Trägerlösemittel sind Stoffe, die verwendet werden um einen Lebensmittelzusatzstoff zu lösen, zu verdünnen, zu dispergieren oder auf eine andere Weise physikalisch zu modifizieren, ohne dessen technologische Funktion zu verändern (und ohne selbst eine technologische Wirkung auszuüben), um dessen Handhabung, Einsatz oder Verwendung zu erleichtern.

Treibgase	Treibgase sind Gase, die ein Lebensmittel aus seinem Behältnis herauspressen. Sie werden zum Aufschäumen von Lebensmitteln verwendet, wie z. B. aufgeschäumte Schlagsahne aus der Sprühdose.
Trennmittel	Trennmittel sind Stoffe, die die Tendenz, dass Partikel aneinander haften bleiben, herabsetzen. Z.B. erleichtern sie das Ablösen von Backwaren von Formen und Blechen und verhindern das Verkleben von Bonbons untereinander .
Überzugsmittel	Überzugsmittel (einschließlich Gleitmittel) verleihen der Außenoberfläche eines Lebensmittels ein glänzendes Aussehen oder bilden einen Schutzüberzug.
Verdickungsmittel	Verdickungsmittel sind Stoffe, die die Viskosität eines Lebensmittels erhöhen, d. h. Lebensmitteln eine sämige Konsistenz verleihen (z. B. Suppen und Soßen).