

Senf

Senf wird in Lebensmitteln als scharfes Gewürz verwendet, das aus den Samenkörnern des weißen, braunen und des schwarzen Senfs hergestellt wird. Eingesetzt werden ganze Senfkörner, Senfpulver aus gemahlenden Samen und Tafelsenf oder Mostrich.

Die Hauptallergene sind stabil gegenüber Hitze und anderen Verarbeitungsverfahren. Eine Allergie tritt vergleichsweise eher selten auf. Dann aber können kleinste Mengen schwere Reaktionen auslösen.

Pollenassoziierte Kreuzreaktionen mit Beifuß sind möglich.

Produkte, die Senf enthalten können: Würzmischungen, Senfsprossen, Käse, Aufstriche, Suppen, Soßen, Dressings, sauer eingelegtes Gemüse, Wurstwaren, Burger und andere Fertigprodukte und –gerichte.