

Warum ist Gelierzucker nicht unbegrenzt haltbar?

Mo, 17.08.2015 - 11:24

Gewöhnlicher Haushaltszucker ist unbegrenzt haltbar. Dagegen ist Gelierzucker mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum gekennzeichnet. Der Grund dafür liegt in der Zusammensetzung. Gelierzucker ist Zucker, dem Pektin und Zitronensäure zugesetzt sind. Pektin ist ein natürliches Geliermittel. Es wird aus Früchten gewonnen und ist dafür verantwortlich, dass die Konfitüre beim Einkochen fest wird. Bei längerer Lagerung ist Pektin empfindlich gegenüber Wärme oder Säuren. Nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums kann es passieren, dass die Fruchtmasse nicht mehr eindickt. Für die Gesundheit ist das unbedenklich. Der Gelierzucker kann noch zur Zubereitung von Kompott oder Tortenguss verwendet werden.

Mit wenig Aufwand lässt sich überprüfen, ob die Gelierfähigkeit des Zuckers noch ausreicht. Dazu werden zwei Teelöffel von der gekochten Fruchtmasse auf einen kalten Teller gegeben. Wird die Masse nach kurzer Zeit fest, ist die Gelierprobe bestanden.

Medien-Information

Bozen, 17.08.2015