Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

VZS-name

VZS-str
VZS-plz
VZS-tel
info@verbraucherzentrale.it

Was ist eigentlich Gelatine?

Mon, 06/12/2017 - 14:46

Gelatine besteht hauptsächlich aus dem Protein Kollagen und wird aus tierischem Bindegewebe, beispielsweise aus Häuten und Knochen, gewonnen. Gelatine quillt in Wasser und anderen Flüssigkeiten. Beim Erwärmen löst sie sich auf, beim Abkühlen bildet sie ein Gel.

Speisegelatine wird in Süßwaren wie Gummibärchen und Marshmallows, in Lightprodukten, für Tortenguss und Tortenfüllungen, aber auch für Fleisch- und Wurstwaren (Aspik, Sülze) verwendet. In Europa stammen 70 bis 80 Prozent der verwendeten Speisegelatine aus Schweineschwarte, kleinere Anteile stammen von Rind, Geflügel und Fisch. Gelatine gilt als Lebensmittelzutat und wird in der Zutatenliste als „Gelatine“ angegeben. Sie ist immer tierischer Herkunft, es muss jedoch nicht angegeben werden, von welchem Tier sie stammt.

Darüber hinaus dient Gelatine als Schönungsmittel für Getränke wie Wein, Essig und klare Fruchtsäfte, denn sie bindet die unerwünschten Trübstoffe und flockt aus. Da die Gelatine nach der Anwendung wieder aus dem Lebensmittel entfernt wird, gilt sie als Verarbeitungshilfsstoff, nicht als Zutat, und muss deshalb nicht im Zutatenverzeichnis angeführt werden.

Gelatine kann in Lebensmitteln durch pflanzliche Gelier- und Verdickungsmittel wie Stärke (u.a. aus Kartoffeln), Agar-Agar (aus Algen), Pektine (u.a. aus Äpfeln), Johannisbrotkernmehl (aus den Früchten des Johannisbrotbaums) oder Guarkernmehl (aus den Samen der Guarpflanze) ersetzt werden. Vegetarische Gummibärchen beispielsweise enthalten häufig Pektin anstelle der Gelatine.