



Verbraucherzentrale Südtirol  
Centro Tutela Consumatori Utenti

*Die Stimme der VerbraucherInnen  
La voce dei consumatori*

## Centro Tutela Consumatori Utenti

Via Dodiciville 2

39100 Bolzano

Tel. 0471 975597

info@verbraucherzentrale.it

---

### Perché lo zucchero gelificante “scade”?

Lun 17/08/2015 - 11:24

Lo zucchero è conservabile per sempre. Lo zucchero gelificante ha, invece, una data di scadenza. Il motivo sta nella sua composizione. Lo zucchero gelificante è uno zucchero con aggiunta di pectina e acido citrico. La pectina è un gelificante naturale, che viene ricavato dalla frutta. La pectina fa sì che la marmellata si rassodi durante il processo di cottura. Conservandola per lunghi periodi, il calore o degli acidi possono comprometterne la composizione. Usando dello zucchero gelificante dopo la sua data di scadenza, è possibile che la marmellata non si rassodi più. Non vi sono però controindicazioni per la salute: lo zucchero può essere ancora usato, ad esempio per preparare composte di frutta oppure come gelatina per coprire le torte.

E' abbastanza facile scoprire se lo zucchero sia ancora utile per la gelificazione. Versate una piccola quantità della massa (2 cucchiaini) su un piatto freddo. Se la massa si rassoda in poco tempo, la cosiddetta “prova di gelificazione” è superata.

*Comunicato stampa*

*Bolzano, 17.08.2015*