

Che cos'è la gelatina?

Lun 12/06/2017 - 14:46

La gelatina è composta principalmente di collagene, che è una proteina, ed è ottenuta dal tessuto connettivo di animali, come da pelli e ossa. La gelatina si gonfia in acqua e in altri liquidi; se viene scaldata si dissolve e col freddo si forma un gel.

La gelatina viene usata nei dolci (ad es. orsetti di gomma e marshmallow), nei cd. prodotti light, per la glassa e per il ripieno di torte, ma anche per carni e salumi (aspic, galantina). In Europa circa dal 70 all'80% della gelatina alimentare deriva da cotenna di maiale, parti minori derivano da bovino, pollame e pesce. La gelatina è un ingrediente alimentare che viene indicato nella lista degli ingredienti, appunto, come "gelatina". La gelatina è sempre di origine animale, ma non c'è bisogno di specificare da quale animale provenga.

La gelatina viene inoltre impiegata come agente chiarificante di bevande quali il vino, l'aceto e i succhi di frutta chiari, perché si lega alle sostanze torbide indesiderate. Visto che la gelatina viene rimossa subito, non viene considerata un ingrediente, ma una sostanza ausiliare per la lavorazione e pertanto non deve essere elencata nella lista degli ingredienti.

La gelatina può essere sostituita da sostanze per gelificazione e addensanti vegetali come amido (p.e. di patate), agar (p.e. da alghe), pectine (p.e. da mele), farina di carrube (dai frutti di carrubo) o farina di semi del guar (dai semi della pianta del guar). Gli orsetti gommosi vegetariani, per esempio, spesso contengono pectina invece della gelatina.