

Gelatine: Bindemittel aus tierischen Komponenten

25.08.2011, 14:28 | Gesundheit & Medizin

Pressemitteilung von: *LAKTONOVA Gesundheitsprodukte*
Presseagentur: *Die Schreibpatzen - Textwerkstatt Kathrin Demuth*

Das natürliche Lebensmittelprodukt Gelatine ist transparent und sowohl in Geschmack als auch Geruch neutral. Es dient als Bindemittel und wird hauptsächlich aus tierischen Erzeugnissen gewonnen. Gelatine setzt sich aus Wasser, Mineralsalzen und tierischen Bestandteilen wie Knochen, Knorpel und Haut zusammen, die in der Regel von Schweinen und Rindern stammen. Die tierischen Komponenten werden aufwendig verarbeitet, um als Endresultat ein Pulver zu gewinnen, das dann weiterverarbeitet werden kann. Die Gelatine ist als Pulver oder Blatt zu erhalten.

Verwendung in Lebensmitteln und anderen Produkten

In der Lebensmittelindustrie findet Gelatine als Gelier- oder Verdickungsmittel Verwendung. Des Weiteren benutzt man sie als Stabilisator, Schaumbildner und Konsistenzverbesserer. Sülze, Tortenguss, Wackelpudding und Gummipärchen werden aus Gelatine gemacht, außerdem können Milchprodukte wie Fruchtjoghurts und Sauermilchprodukte, Desserts und Süßigkeiten das Bindemittel enthalten. Weine und Fruchtsäfte werden unter Zusatz von Gelatine geklärt. Bei Hitze verflüssigt sich Gelatine und lässt sich einfach in bestimmte Speisen wie zum Beispiel Pudding einarbeiten. Exotische Früchte wie Ananas oder Kiwis zerstören aufgrund eines Enzyms die Gelatine und können nur in erhitzter Form oder als Dosenfrüchte mit ihr verbunden werden. Doch Gelatine ist nicht nur Bestandteil von diversen Lebensmitteln - sie wird auch für die Herstellung von Arzneimittelkapseln, Zäpfchen, Emulsionen und als Ersatz für Blutplasma eingesetzt. Sie hilft nachweislich bei der Behandlung von Arthrose.

Gelatine: Verzicht und Ersatz

Reagiert jemand allergisch auf Gelatine und erlebt zum Beispiel eine anaphylaktische Rückwirkung, sollte er auf alle Fälle einen Arzt aufsuchen und möglicherweise künftig auf gelatinehaltige Lebensmittel verzichten. Das mag nicht ganz einfach sein, da Gelatine in sehr vielen Lebensmitteln zum Einsatz kommt. Aber einige Produkte bieten sich als vegetarischer Ersatz an. So gibt es zum Beispiel Gummibärchen auf Stärkebasis. Neben Produkten mit Stärke können als Ersatz auch Alginat oder Pektin benutzt werden. Pektin wird aus Obst gewonnen und kann zum Gelieren benutzt werden. Alginat wie Agar Agar oder Carrageen können für Gelees beziehungsweise Backwaren benutzt werden, während sich Sago als Stärke zum Andicken eignet. Anaphylaktische Reaktionen auf Gelatine sind nach dem Verzehr entsprechender Lebensmittel eher selten. Der Hauptauslöser solcher Reaktionen sind gelatinehaltige Impfstoffe.

Weitere Informationen

Die Webseite www.ernaehrungsportal.eu des Gesundheitsexperten Thilo Schleip enthält neben hilfreichen Informationen über Ernährung und Unverträglichkeiten weiterführende Links bezüglich des Themas "Gelatine".

(Quellen: www.gesundheit.de (23. August 2011); www.alles-zur-allergologie.de (23. August 2011); www.netzwissen.com (23. August 2011))

Portrait

Die Firma LAKTONOVA Gesundheitsprodukte führt ein Sortiment von diätetischen Lebensmitteln, Gesundheits-

Ratgebern und Therapie-Programmen speziell für Menschen mit Nahrungsmittel-Unverträglichkeiten und Reizdarmsyndrom.

Der regelmäßige Kontakt zu 2.000 Klinikärzten, niedergelassenen Ärzten, Ernährungsberatern und Heilpraktikern garantiert ein qualitativ hochwertiges Produktsortiment, dass sich stets am aktuellen medizinischen Wissensstand orientiert.

Die Webadresse lautet: www.laktonova.de

News-ID: 565190 • Views: 2263 (Stand: 30.05.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/565190/Gelatine-Bindemittel-aus-tierischen-Komponenten.html>