

Xanthan - Lebensmittel-Qualität

Gesundheit & Ernährung



- Ballaststoff
- Konsistenzgeber
- Verdickungs- und Geliermittel
- glutenfrei
- 200 mesh

Xanthan ist ein Verdickungsmittel/Stabilisator, das von Mikroorganismen (*Xanthomonas campestris*) produziert wird und als Lebensmittelzusatz E 415 zugelassen ist. Durch seine hervorragenden stabilisierenden und verdickenden Eigenschaften findet Xanthan Verwendung in der Herstellung zahlreicher Lebensmittel wie z.B. in Desserts, Marmelade, Konfitüre, Suppen und Saucen, Ketchup und Majonaise, in der Eisherstellung, sowie in Backwaren.

Inhaltsstoffe

Xanthan Gum (E415)

Anwendungs- und Dosierhinweise

Je nach Bedarf wird Xanthan als Verdickungs- und Geliermittel in einer Konzentration von 0,1-5% verwendet. Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken.

Das Xanthan sollte **IMMER** am Vorabend kalt in die Flüssigkeit, die später andickt werden soll, zum Quellen eingerührt werden.

Wenn Sie einen Liter Milch (oder 1L gemischte Zutaten) andicken möchten, z.B. zu einem cremigen Speiseeis, dann nehmen Sie am Vorabend davon 100ml ab, rühren 0,5 - 0,8 % Xanthan - in diesem Fall 5-8 g Xanthan - (bezogen auf die Gesamtmenge!!!) in die 100ml Milch bzw. Mischflüssigkeit ein und lassen dieses über Nacht quellen.

Hinterher wird es am nächsten Morgen mit der Masse vermischt - es dickt an, ohne zu verklumpen.

Wenn Sie z.B. eine Konfitüre- die ja bekanntlich schnittfest erwartet wird, anfertigen möchten, so nehmen Sie, ausgehend von der Gesamtmenge der zu gelierenden Früchte bzw. Flüssigkeit 1,5 - 2 % Xanthan - auch wieder mit ca. 10% der Flüssigkeit im Voransatz.

Für ein glutenfreies Brot werden ca. 1 - 2 % Xanthan (bezogen auf die Gesamtmenge) eingerührt, denn es imitiert die wichtigsten Eigenschaften des Glutens, wie Bindevermögen, Gashaltevermögen und die Elastizität. Hier sorgt es bei einer Konzentration von ca. 0,05 - 0,25 % (bezogen auf die Gesamtmenge) für einen glatteren Teig, Zutaten wie z.B. Schokoladenstücke sinken durch die Zugaben von Xanthan nicht mehr nach unten.

Auch das Volumen von Backwaren wird erhöht. Glutenfreie Backwaren bleiben länger frisch, zart und länger haltbar.

Nährwerttabelle

pro 100 g

Brennwert / Energie	237 kJ (57 kcal)
Fett	0,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,0 g
Kohlenhydrate	80,0 g
davon Zucker	0,0 g
Ballaststoffe	80,0 g
Eiweiß	5,0 g
Salz	5,6 g

Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen 8400 kJ/2000 kcal.