

DIE KUNST DES NATRIUMALGINATS

Pflanzliche Bindekraft für strukturierte Texturen und präzise Gelierung.

- Aus Braunalgen gewonnen
- Bindet und verdickt kalt
- Geliert mit Calcium
- Ideal für präzise Texturen

E401

100 %
pflanzlich



WAS IST NATRIUMALGINAT?

Natriumalginat ist ein Polysaccharid, das aus Braunalgen gewonnen wird. Es wird als Verdickungs- und Geliermittel eingesetzt. Allein geliert es nur schwach, bildet jedoch in Kontakt mit Calcium präzise, stabile Gele.

- PFLANZLICHER URSPRUNG** – aus Braunalgen
- KALT DISPERSIERBAR** – gut zum Binden und Verdicken
- GELIERUNG MIT CALCIUM** – präzise, kontrollierbar
- NICHT THERMOREVERSIBEL** – einmal gegelt, nicht wie Agar rückschmelzend
- VIELSEITIG EINSETZBAR** – Sphärisifikation, Gele, strukturierte Systeme



“ Alginat bringt Präzision in Struktur und Formgebung.



WARUM DIE STRUKTUR BEOBACHTEN?

Die Beurteilung mit allen Sinnen zeigt, ob die gewünschte Textur erreicht wurde.

- Fließverhalten
- Glanz
- Löffeltest
- Schnittbild
- Wasserabgabe
- Mundgefühl



**GUTE BEOBACHTUNG.
BESSERE ERGEBNISSE.**

Erfahrung und Aufmerksamkeit führen zum Ziel.

VERSCHIEDENE ALGINAT-SYSTEME, VERSCHIEDENE TEXTUREN

System, Calciumquelle und Rezeptur bestimmen die Endtextur.

- NATRIUMALGINAT PUR** – bindend, leicht viskositätsgebend
- ALGINAT + CALCIUM** – formstabilisierendes Gel
- DIREKTE SPHÄRIFIKATION** – feine Gelhaut, weicher Kern
- REVERSE SPHÄRIFIKATION** – kontrollierte Hülle, flüssiges Zentrum

WICHTIG ZU WISSEN:
Calcium steuert die Gelbildung entscheidend mit.



DER PROZESS MACHT DEN UNTERSCHIED

Nicht nur die Dosierung zählt, sondern auch Hydratation, Entlüftung und Calciumkontakt.

- 1** KALT EINRÜHREN
- 2** HYDRATISIEREN
- 3** ENTLÜFTEN
- 4** CALCIUMKONTAKT
- 5** FERTIGE TEXTUR



gleichmäßig
dispersieren



quellen lassen



Luft reduzieren



Gelbildung
startet



stabil und
einsatzbereit



TIPP FÜR PROFIS:
Zu viel Calcium oder schlechte Verteilung machen das Gel schnell ungleichmäßig oder zu fest.

ALGINAT AUF EINEN BLICK

Vom flüssigen System bis zur festen Struktur.

- FLÜSSIG → ANGEDICKT → FORMBAR → WEICHES GEL → FESTES GEL → ZU FEST



keine Struktur



leichte
Viskosität



kontrollierbar



weich und
löffelbar



stark
formstabil



zu kompakt



PROFI-HINWEIS:
Für Dysphagie und IDDSI zählt nicht nur die Rezeptur, sondern immer die Prüfung der servierten Speise.



KÜCHENPRAXIS

Sphärisifikation, strukturierte Pürees, Saucen, Gele



HÄUFIGE FEHLER

Klumpen, ungenügende Hydratation, zu viel Calcium, unruhige Textur



MERKSATZ

Natriumalginat bindet kalt und geliert gezielt mit Calcium – ideal für präzise, kontrollierte Strukturen.