



CALCIUMLACTAT

DER STABILE HELFER FÜR TEXTUR, SAFTIGKEIT UND MINERALBALANCE

Calciumlactat ist ein Calcium-salz der Milchsäure. Es wird als Lebensmittelzusatzstoff E327 eingesetzt und unterstützt Textur, Stabilität, Wasserbindung und Mineralbalance in vielen Anwendungen.

- E327 – Calciumlactat
- Hohe Löslichkeit, neutraler Geschmack
- Unterstützt Textur und Stabilität
- Verbessert Saftigkeit und Haltbarkeit
- Ideal für Dysphagie-Kost und IDDSI Level 4

E327 WASSERLÖSLICH VEGETARISCH / VEGAN



WAS IST CALCIUMLACTAT?

Calciumlactat entsteht durch die Reaktion von Milchsäure mit Calciumcarbonat oder Calciumhydroxid. Es liegt als weißes, geruchloses Pulver vor und löst sich gut in Wasser.

- NATÜRLICH & SICHER**
Kommt natürlicherweise in Milchprodukten vor.
- HOHE LÖSLICHKEIT**
Löst sich schnell und vollständig in Wasser.
- TEMPERATURSTABIL**
Stabil in einem breiten Temperaturbereich und bei pH 3-8.
- VIELSEITIG EINSETZBAR**
Für warme und kalte Anwendungen, auch in Cook-Freeze-Systemen.

Calciumlactat unterstützt Struktur, Saftigkeit und Qualität – ohne den Geschmack zu verändern.



WARUM CALCIUMLACTAT BEOBACHTEN?

Die Sinne testen – für perfekte Ergebnisse. Vor Laborgeräten verlasse sich Konditor:innen auf ihre Erfahrung.

- Mundgefühl / Saftigkeit
- Textur & Biss
- Stabilität
- Wasserbindung
- Lagerfähigkeit
- pH-Stabilität

GUTE BEOBACHTUNG. BESSERE ERGEBNISSE.
Großartige Patisserie beginnt mit deinen Sinnen.



AUFGABEN & WIRKUNGEN

Calciumlactat – klein in der Menge, groß in der Wirkung.

- FESTIGKEIT & TEXTUR**
Stärkt Gele in Kombination mit Alginat oder anderen Hydrokolloiden.
- SAFTIGKEIT & WASSERBINDUNG**
Bindet Wasser in der Matrix und reduziert Austrocknung.
- PH-REGULIERUNG**
Wirkt leicht säuernd und kann den pH-Wert stabilisieren.
- MINERALBALANCE**
Liefert bioverfügbares Calcium.
- HITZEBESTÄNDIG & FROSTSTABIL**
Auch bei Erhitzen, Kühlen oder Einfrieren bleiben Wirkung und Struktur erhalten.

WICHTIG ZU WISSEN
Die Wirkung hängt von Rezeptur, pH-Wert und Kombination mit anderen Zutaten ab. Immer testen und anpassen.



DOSIERUNG & ANWENDUNG

Typische Einsatzmengen – je nach Rezeptur und Ziel.

ANWENDUNG	DOSIERUNG RICHTWERT
Allgemeine Texturstabilisierung	0,1 – 0,5 % (1 – 5 g/kg)
Cook-Freeze Anwendungen	0,2 – 0,5 % (2 – 5 g/kg)
Mit Alginat (Gelbildung)	0,3 – 0,6 % (3 – 6 g/kg) bezogen auf die Flüssigkeit
Backwaren / Feinback	0,1 – 0,3 % (1 – 3 g/kg)
Getränke / Milchprodukte	0,05 – 0,2 % (0,5 – 2 g/kg)

ANWENDUNG: In Wasser auflösen und in die Rezeptur einarbeiten. Funktioniert kalt und warm.



PROFI-TIPP

Nicht überdosieren – zu viel Calciumlactat kann Texturen bröckelig oder gummiartig machen. Immer klein beginnen und steigern.

FUNKTION IN KOMBINATION

Calciumlactat entfaltet sein volles Potenzial im Team.

- MIT ALGINAT**
ALGINAT + CALCIUMLACTAT + STABILES GEL
Bildet stabile, elastische Gele. Calciumlactat liefert das Calcium für die Vernetzung.
- MIT PECTIN**
PECTIN + CALCIUMLACTAT + FESTES GEL
Verbessert Festigkeit, Mundgefühl und reduziert Synerese in Pektin-Gelelen.
- MIT PROTEINEN**
PROTEIN + CALCIUMLACTAT + STABILE TEXTUR
Stärkt die Proteinstruktur, verbessert Saftigkeit und Schnittfestigkeit.
- IN COOK-FREEZE**
COOK-FREEZE + CALCIUMLACTAT + SAFTIG & STABIL
Unterstützt Struktur und Saftigkeit auch nach Einfrieren, Auftauen und Regenerieren.

KÜCHENPRAXIS

GUT GEEIGNET FÜR

- Gele & Sphären (mit Alginat)
- Pürierte Speisen & IDDSI Level 4
- Cook-Freeze Systeme
- Feinback & Massen
- Milchprodukte & Desserts
- Getränke & Smoothies

VORSICHT BEI

- Überdosierung
- Zu hohe Calciumkonzentration (kann Textur negativ beeinflussen)
- Sehr saures Milieu (pH < 3 kann Wirkung mindern)
- Unverträglichkeitsfragen bei sehr empfindlichen Personen

HÄUFIGE FEHLER

- Zu hohe Dosierung → bröckelige oder gummiartige Textur
- Ohne Wasser vorlösen → Klumpen
- Wirkung mit pH-Wert nicht berücksichtigt
- Alginat ohne ausreichendes Calcium → kein stabiles Gel
- Rezept nur nach Zahlen, nicht nach Resultat angepasst

MERKSATZ

Calciumlactat ist der vielseitige Stabilisator für Textur, Saftigkeit und Balance. In kleinen Mengen gezielt eingesetzt, macht es den Unterschied.

HERSTELLERREFERENZ

Typische Dosierung: 0,05 – 0,6 % (0,5 – 6 g/kg)
Löslich in Wasser. pH-Bereich: 3 – 8.
E327 gemäß Verordnung (EG) Nr. 1333/2008.