

CITRAS
(NATRIUMCITRAT)

DER VIELSEITIGE ZUTATEN-HELFER
FÜR STABILITÄT, TEXTUR UND pH-BALANCE

Natriumcitrat ist ein Salz der Citronensäure. Es reguliert den pH-Wert, bindet Calcium, verbessert die Funktion von Proteinen und unterstützt die Textur in vielen Anwendungen.

- E331 – Natriumcitrat (Trisodium Citrate)
- pH-Regulator & Chelatbildner
- Verbessert Textur & Stabilität
- Unterstützt Emulgieren & Wasserbindung
- Ideal für Dysphagie-Kost und IDDSI Level 4

E331 WASSERLÖSLICH VEGAN

WAS IST CITRAS
(NATRIUMCITRAT)?

Natriumcitrat löst sich hervorragend in Wasser und wirkt als pH-Regulator und Chelatbildner. Es bindet Calcium-Ionen, stabilisiert Proteine und unterstützt die Emulsion sowie die Textur.

- pH-REGULATOR**
Erhöht den pH-Wert und stabilisiert Säureverhältnisse.
- CHELATBILDER**
Bindet Calcium und verhindert unerwünschte Wechselwirkungen.
- TEXTUR & PROTEINSTABILITÄT**
Verbessert Wasserbindung, Saftigkeit und Proteinstruktur.
- VIELSEITIG EINSETZBAR**
Für Fleisch, Milchprodukte, Desserts, Gelees, Saucen und mehr.

Citras bringt Balance ins System – für stabile Qualität und bessere Textur.

WARUM CITRAS BEOBACHTEN?

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

- pH-Wert
- Textur & Saftigkeit
- Stabilität
- Wasserbindung
- Emulgierverhalten
- Geschmacksausbalancierung
- Konsistenz nach Lagerung

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

VERSCHIEDENE CITRAS-TYPEN,
VERSCHIEDENE TEXTUREN

Der Einsatz und die Dosierung bestimmen die Wirkung.

- pH-REGULIERUNG**
Leicht alkalisch – hebt pH-Wert und stabilisiert Säure.
- PROTEINSTABILISIERUNG**
Erhält Saftigkeit und zarte Struktur in Fleisch, Fisch und Eiprodukten.
- EMULGIERHILFE**
Unterstützt die Emulsion von Fett und Wasser (z. B. in Saucen, Dressings).
- CALCIUM-BINDUNG**
Verhindert Ausfällungen und verbessert die Funktion von Pektin und Alginat.

WICHTIG ZU WISSEN
Zu hohe Dosierung kann seifigen oder bitteren Geschmack und weiche Textur verursachen.

TEMPERATUR
MACHT DEN UNTERSCHIED

Wärme verändert alles. Temperatur steuern, Textur bestimmen.

KALT → ERHITZEN → AKTIVPHASE → ABKÜHLEN → FERTIGE TEXTUR



TIPP FÜR PROFIS
Citras erst vollständig lösen, dann in die Rezeptur einarbeiten. Immer Wirkung im pH- und Mengen-Kontext prüfen.

DIE KOMPLETTE KARTE
DER CITRAS-WIRKUNG

Vom flüssigen Zustand zum perfekten Ergebnis – jede Phase zählt.

ZUTATEN → LÖSUNG → WIRKUNG → STABILISIERUNG → PERFEKT



PROFI-TIPP
Kleine Mengen – große Wirkung. Immer pH, Calciumgehalt und Gesamtformulierung beachten.

DOSIERUNG & ANWENDUNG

Typische Einsatzmengen – je nach Rezept und Ziel.

ANWENDUNG	DOSIERUNG RICHTWERT
Fleisch & Geflügel	0,2 – 0,5 % (2 – 5 g/kg)
Fisch & Meeresfrüchte	0,2 – 0,6 % (2 – 6 g/kg)
Käse & Milchprodukte	0,1 – 0,3 % (1 – 3 g/kg)
Desserts & Gelees	0,1 – 0,3 % (1 – 3 g/kg)
Saucen & Dressings	0,1 – 0,3 % (1 – 3 g/kg)
Dysphagie-Kost (IDDSI Level 4)	0,1 – 0,3 % (1 – 3 g/kg)

ANWENDUNG: In Wasser lösen und gleichmäßig in die Rezeptur einarbeiten. Überdosierung vermeiden – kann Geschmack und Textur negativ beeinflussen.

KOMBINATIONEN VERSTÄRKEN

Citras wirkt noch besser in Kombination.

- MIT PEKTIN** + Citras = Stabilere Gele, weniger Synerese.
- MIT ALGINAT** + Citras = Bessere Calcium-Verteilung und Textur.
- MIT PROTEINEN** + Citras = Mehr Saftigkeit, zarte Struktur.
- MIT FETTEN** + Citras = Stabile Emulsion, glatte Textur.

KÜCHENPRAXIS

- GUT GEEIGNET FÜR**
 - Gelees, Fruchtzubereitungen & Konfitüren
 - Fleisch-, Fisch- & Geflügelprodukte
 - Käse, Quark, Joghurt & Desserts
 - Saucen, Dressings & Emulsionen
 - Dysphagie-Kost & IDDSI Level 4
 - Cook-Freeze Systeme
- VORSICHT BEI**
 - Zu hoher Dosierung (Seifengeschmack)
 - Sehr niedrigen pH-Werten (< 3,0)
 - Hartem Wasser (Calciuminteraktionen)
 - Ungleichmäßiger Verteilung

MERKSATZ
Citras reguliert pH, bindet Calcium und stabilisiert Proteine und Emulsionen. Es verbessert Saftigkeit, Textur und Qualität – in kleinen Mengen mit großer Wirkung.

HERSTELLERREFERENZ
Typische Dosierung: 0,1 – 0,6 % (1 – 6 g/kg)
Löslich in Wasser.
Stabil in einem breiten pH-Bereich (ca. pH 3 – 8).
E331 gemäß Verordnung (EG) Nr. 1333/2008.