

# DIE KUNST DES XANTHANS

Viskosität, Stabilität und Kontrolle für feine Texturen.

Xanthan ist ein vielseitiges Hydrokolloid, das Flüssigkeiten verdickt, stabilisiert und die Textur präzise beeinflusst – von dünnflüssig bis löffelbar.

-  Durch Fermentation hergestellt
-  Kalt dispergierbar
-  Verdickt ohne klassisches Gel zu bilden
-  Ideal für Saucen, Pürees und IDDSI-Anwendungen



E415

100 % pflanzlich

## WAS IST XANTHAN?

-  Xanthan ist ein Polysaccharid, das durch Fermentation gewonnen wird.
-  Es verdickt und stabilisiert Flüssigkeiten effektiv.
-  Pseudoplastisch (scherverdünnend): Viskosität sinkt unter Belastung.
-  Kalt dispergierbar und leicht einzuarbeiten.
-  Relativ stabil gegenüber Wärme, Säure sowie Einfrieren/Auftauen.
-  Bildet allein kein klassisches, festes Gel.



“Xanthan bringt Fließkontrolle, Stabilität und ein gleichmäßiges Mundgefühl.”

## WARUM DIE TEXTUR BEOBACHTEN?

Nur wer bewusst beobachtet, kann Texturen gezielt steuern.

-  Fließverhalten
-  Glanz
-  Löffeltest
-  Klebrigkeit
-  Absetzverhalten
-  Mundgefühl



**GUTE BEOBACHTUNG. BESSERE ERGEBNISSE.**  
Gute Praxis beginnt mit aufmerksamen Sinnen.

## VERSCHIEDENE XANTHAN-SYSTEME, VERSCHIEDENE TEXTUREN

-  Xanthan pur  
klare Viskosität, fließfähig bis löffelbar
-  Xanthan + Guar  
runderes, volleres Mundgefühl
-  Xanthan + Johannisbrotkernmehl  
stabilere, weichere Struktur
-  Xanthan + Stärke  
klassischer, dichter Eindruck



**WICHTIG ZU WISSEN:**  
Die Rezeptur und Dosierung bestimmen Fließverhalten, Stabilität und Mundgefühl.

## DER PROZESS MACHT DEN UNTERSCHIED



**TIPP FÜR PROFIS:**  
Zu schnelles Einrühren oder schlechte Verteilung führen oft zu Klumpen und unruhiger Textur.

## XANTHAN AUF EINEN BLICK

Von dünnflüssig bis zu kompakt – die Menge macht den Unterschied.



**PROFI-HINWEIS:**  
Für Dysphagie und IDDSI zählt nicht die Xanthan-Menge allein, sondern immer die Prüfung der servierten Speise.



### KÜCHENPRAXIS

Saucen, Suppen, Pürees, Dressings, IDDSI Level 4



### HÄUFIGE FEHLER

- Klumpen
- Überdosierung
- zu klebrige Textur



### MERKSATZ

Xanthan verdickt und stabilisiert sehr effizient, geliert allein aber nicht klassisch. Entscheidend sind Dosierung, Verteilung und die Prüfung der Endtextur.

