



Pektin – das Bindemittel aus dem Apfel

Pektine sind in Pflanzen weit verbreitet, sie übernehmen dort eine festigende und wasserregulierende Funktion. Im Verlauf der Reifung nimmt der Anteil an Pektin in Früchten ab, sie werden daher weich.

Pektine sind lange Moleküle, die durch eine Säure untereinander vernetzt werden. Damit wird ein Gelieren ermöglicht. Durch Zugabe einer Säure, z.B. Zitronensaft, wird das Gelieren also begünstigt. Der unreife oder saure Apfel bringt seine Säure bereits mit.

Pro Jahr werden ca. 40.000 Tonnen Pektin aus pflanzlichen Rohstoffen mit hohem Pektingehalt gewonnen, z. B. aus Citrusschalen, Rübenschnitzeln oder Apfeltrester.



Pektin aus Versuch 1



Apfelgelee aus Versuch 2