



Glukosesirup - Der Stärkesirup

Woher kommt Glukosesirup?

Glukosesirup ist aus Stärke gewonnener eingedickter Saft, der aus **Traubenzucker (Glukose)** und Fruchtzucker (Fruktose) besteht. Ob es sich um einen Glukose- oder Fruktose-Sirup handelt, hängt vom Anteil des jeweiligen **Zuckers** ab. Glukose ist der am häufigsten vorkommende und biologisch wichtigste Einfachzucker. Glukose kommt in den meisten Früchten sowie im Honig vor. Glukose kann z.B. in Haushaltszucker oder Stärke (Kartoffel- und Maisstärke) enthalten sein. Zur Erzeugung von Glukosesirup wird die Stärke von Mais, Kartoffeln oder Weizen verwendet.

Woraus besteht Glukosesirup?

Glukosesirup besteht vorwiegend aus Glukose und enthält einen maximalen Anteil von 5% Fruktose. Im kristallinen Zustand ist Glukose ein feines, weißes, süß schmeckendes und wasserlösliches Pulver. Der Glukosesirup ist gelblich, klar und zähflüssig. Er hat ungefähr ein Drittel der Süßkraft des Rübenzuckers. Kaloriengehalt und Wirkung sind ähnlich wie beim **Haushaltszucker**.

Wofür wird Glukosesirup verwendet?

Glukosesirup – wie auch Fruktosesirup und Glukose-Fruktose-Sirup – werden vor allem in der industriellen Lebensmittelproduktion zum Süßen von Speisen und Getränken verwendet. Aufgrund seiner Klebrigkeit wird Glukosesirup als Bindemittel bei der Herstellung von Pralinen, Schokoriegeln und süßen Frühstücksflocken eingesetzt. Hinzu kommt, dass durch den Sirup das Kristallisieren von Zucker verhindert wird. Aus diesem Grund ist Glukosesirup bei der Herstellung von Bonbons unverzichtbar. Natürlich kann Glukosesirup auch in der Haushaltsküche zum Süßen von Gerichten verwendet werden, seien es Fleisch- oder Gemüsegerichte bis hin zu jeglichen Süß- und Obstspeisen.

Glukosesirup ist in folgenden GEFRO-Produkten enthalten: