



Kieselsäure/Siliciumdioxid - Der natürliche Anti-Klump-Effekt

Woher kommt Kieselsäure?

Kieselsäure, auch Siliciumdioxid genannt, wird aus natürlich vorkommendem Quarzsand gewonnen. Silicium ist nach Sauerstoff das am weitesten verbreitete Element der Erde. Kieselerde ist eine Verbindung von Silicium und Sauerstoff, kommt Wasser hinzu spricht man von Kieselsäure.

Verwendung von Kieselsäure

In der Küche: In der Lebensmittelbranche wird Kieselsäure zumeist in Pulverform eingesetzt. Kieselsäure verhindert in pulverförmigen Lebensmitteln das Verklumpen von einzelnen Komponenten. So bleiben pulvrige Produkte rieselfähig und andere lassen sich gut trennen. Darüber hinaus ist Kieselsäure als Füllstoff, Trägerstoff und Trennmittel zugelassen, dazu gehören unter anderem Trockenlebensmittel in Pulverform, Käse (gerieben oder in Scheiben), Würzmittel, Kochsalz und Nahrungsergänzungsmittel.

Kieselsäure ist in folgenden GEFRO-Produkten enthalten: