



Guarkernmehl - Geliermittel

Was ist Guarkernmehl?

Guarkernmehl ist ein natürlicher Lebensmittelzusatzstoff, der als Verdickungsmittel, Geliermittel, Füllstoff und Mehlbehandlungsmittel eingesetzt wird. Guarkernmehl ist auch unter der Bezeichnung Guar, Guar oder Guarmehl bekannt.

Woraus wird Guarkernmehl gewonnen?

Guarkernmehl wird aus den Samen der Guarbohne durch die Entfernung der äußeren Schichten und des Keimlings gewonnen. Anschließend werden die übriggebliebenen Teile zermahlen. Die Hauptanbauggebiete der Guarbohne sind Indien und Pakistan.

Aroma und Inhaltsstoffe von Guarkernmehl

Der überwiegende Teil des Guarkernmehls besteht aus Guar, einem Kohlenhydrat, der Rest aus Proteinen, Asche und Rohfaser. Die Kohlenhydrate des Guarkernmehls können sehr viel Wasser binden. Guarkernmehl ist ein weißes bis leicht gelbliches, geruchloses Pulver und hat ein leichtes Bohnenaroma.

Anwendung von Guarkernmehl

In der Industrie: In der Lebensmittelbranche wird Guarkernmehl unter anderem verwendet, um Speiseeis cremig zu machen und gleichzeitig die Bildung von Eiskristallen zu verhindern. Guarkernmehl ist grundsätzlich für alle Lebensmittel zugelassen. Ausgenommen sind lediglich unbehandelte Lebensmittel, die nach der Gesetzgebung nicht durch Zusatzstoffe verändert werden dürfen. Guarkernmehl wird von der Lebensmittelbranche für Soßen, Suppen, Gelees, Konfitüre, Marmelade, Gemüse- und Obstkonserven, Milchmischgetränken, Desserts und Speiseeis verwendet.

In der Medizin: Guarkernmehl wird auch in der Medizin und in der Kosmetikindustrie verwendet. Es kann bei empfindlichen Personen abführend wirken und wirkt sich positiv auf den Blutzucker- und Cholesterinspiegel aus.

Diese Zutat ist in folgenden GEFRO-Produkten enthalten: