

GEFROs Kräuter-, Gewürz- & Zutaten-Lexikon

Milchsäure



Milchsäure ist ein natürlich durch Milchsäurebakterien hergestelltes Konservierungs- und Säuerungsmittel. In der Lebensmittelindustrie wird Sie zur milchsäuren Vergärung, als Zusatz für z. B. Limonade, Süßwaren, außerdem zur Herstellung von Marmeladen, Sirup, Desserts und Bier, eingesetzt.

Milchsäure

Was ist Milchsäure?

Milchsäure ist ein natürlich durch Milchsäurebakterien hergestelltes Konservierungs- und Säuerungsmittel (E 270). Die organische Säure entsteht als Zwischenprodukt im Stoffwechsel lebender Zellen. Ihre konservierenden Eigenschaften nutzt die Menschheit seit Jahrhunderten beim milchsäuren Einlegen.

Wie entsteht Milchsäure?

Die Herstellung erfolgt zumeist durch die Fermentation (Gärung) von pflanzlichen Kohlenhydraten wie Mais, Kartoffeln oder anderen stärke- und zuckerreichen Pflanzen. Je nach Art produzieren die Bakterien überwiegend rechts- oder linksdrehende Milchsäure. Milchsäure kommt auch als Zwischenprodukt im menschlichen Organismus vor.

Wonach schmeckt Milchsäure?

Milchsäure hat einen eher milden, säuerlichen Geschmack.

Wie wirkt Milchsäure?

Milchsäure senkt den pH-Wert der Lebensmittel und hemmt damit das Wachstum von Bakterien, die ohne Luftsauerstoff leben. Zudem reguliert Milchsäure die Darmflora, schützt die Darmschleimhaut und entlastet zusätzlich die Leber.

Wofür wird Milchsäure verwendet?

Milchsäure ist für alle Lebensmittel zugelassen und kann ohne Einschränkung verzehrt werden. In der Lebensmittelindustrie wird Milchsäure zur milchsäuren Vergärung, als Zusatz für Fruchtnektar, Limonade, Süßwaren, Sauerkonserven und Feinkostsalate verwendet. Außerdem wird Milchsäure zur Herstellung von Marmeladen, Sirup, Desserts und Bier eingesetzt. Bei der reinen Produktion von Milchsäure entstehen Produkte wie Sauermilch, Joghurt, Kefir und Buttermilch.

Diese Zutat ist in folgenden GEFRO-Produkten enthalten: **GEFRO Pesto Rosso**