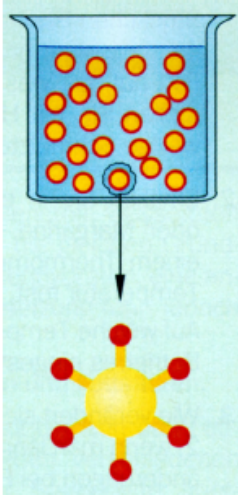


# Emulgieren

Beim Emulgieren werden mehrere nicht mischbare Stoffe (z.B. Wasser und Öl) verbunden und so zu einer festen Einheit (Masse) vermischt. Bekannte Emulsionen sind die Mayonnaise und Salsaucen.



Fette und Öl haben eine geringere Dichte als Wasser. Darum schwimmen „Fettaugen“ auf Saucen und Suppen. Dies macht es leicht, Fett vom Wasser zu trennen. Bei etlichen Speisen ist es erforderlich, diese Fette im Gericht zu emulgieren. Dies wird mit Emulgatoren erreicht, welche die Oberflächenspannung des Wassers herabsetzen, sodass sich Fett und Wasser nicht mehr abtossen.

Emulgatoren verbinden ein Ende des Fettmoleküls mit einem Wassermolekül. Sie bilden eine Klammer zwischen zwei Stoffen, die sich normalerweise abtossen. Emulsionen sollten nicht über 40 Grad erhitzt werden, weil Emulgatoren auf Hitze sehr empfindlich reagieren und Fettsstoffe wieder vom Wasser trennen.

Wie lange eine Emulsion hält, hängt vom verwendeten Emulgator und von der Grösse des Fetttropfchens ab. Wird z.B. beim Rühren der Mayonnaise zu rasch Öl zugegeben, entstehen zu wenige Eiweiss-Schutzhüllen und sie gerinnt.

## Emulgatoren

«Emulgatoren» sind Stoffe, die es ermöglichen, die einheitliche Dispersion zweier oder mehrerer nicht mischbarer Phasen (z.B. Öl und Wasser) in einem Lebensmittel herzustellen oder aufrechtzuerhalten. Wichtigste Emulgatoren sind Lecithin und Proteine.

Der Emulgator Lecithin hat die Nummer E 322.

Emulgatoren werden in sehr vielen Speisen eingesetzt. Einige typische Beispiele sind:

- Mayonnaise, Sauce Hollandaise, Schokolade, Margarine
- In Saucen einmontierte Butter