

Vegetabiliska ersättningar för gelatin

► Alginate (E 400-405)

Alginate framställs av knöltång, blåstång och andra brunalg. Alginate är ett samlingsnamn för flera ämnen - alginsyra (E 400) och dess många salter: natriumalginat (E 401), kaliumalginat (E 402), ammoniumalginat (E 403) och kalciumalginat (E 404). Alginate ingår också i dess propylenglykol-estrar (E 405). Alginaterna (E 400-405) består av vitt eller gulaktigt pulver, som är så gott som luktlöst. Används som stabiliserings- och förtjockningsmedel i gelé, lotion och kräm.

► Agar (E 406)

Agar kallas också agar-agar, vegetabiliskt gelatin och japan-agar. Agar är på många sätt att föredra framför gelatin. Stärkelsen är tio gånger mer koncentrerad än gelatin. Algen innehåller mycket jod och spårämnen. När agar löses i vatten bildas en smak- och luktlös gelé. Tillskillnad från gelatin, vars gelé ofta har en bismak av lim. Agar säljs som pulver, flingor, gryn, band och hela bitar och kan vara allt ifrån genomskinligt till vitt, gult eller gulgrått. Agar-agar används inom många branscher, t ex livsmedels-, textil- och läkemedelsindustrin. Används också som konsistensmedel i balsam och schampo.

► **Karragenan (E 407)** Framställs av en rödalga ur gruppen Rhodophyceae. Efter att algen tvättats saltorkas den. Karragenan säljs som ett vitt, gult eller genomskinligt pulver. Är nästintill luktlöst. En blandning av karragenan och vatten bildar gelé. 1 ml (1 gram) karragenan räcker för att göra 2 dl vatten trögflytande. Ämnet används ofta i tvål, krämer, lotions och schampo.

► Fruktkärnmjöl (E 410)

Framställs ur Johannesbrödträdet frön. Trädet hör till familjen ärt- baljväxter. Kallas också locust bean gum och carbo bean gum. Får användas som stabiliserings- och förtjockningsmedel.

► Guarkärnmjöl (E 412)

Framställs ur guarväxtens (*Cyamopsis tetragonoloba*) frön. Växten hör till familjen ärt- baljväxter. Guarkärnmjöl får användas som stabiliserings- och förtjockningsmedel.

► Pektin (E 440)

Förekommer naturligt i form av sk protopektin i t ex äpplen, apelsin- och citronskal, varur det extraheras. Extraktet koncentreras och torkas. Kemiskt behandlat pektin kallas *amiderat pektin*. Pektin får användas som förtjockningsmedel.

► Kelp

Mineral- och vitaminrikt ämne som utvinns ur brunalg.

Källa: <http://www.greenoption.org/vegprodukter/gelatin.html>