

Genuss-Säuren

Arten

Herstellung

Vertiefung



I-7



Arten



Herstellung



Vertiefung

Als Genusssäuren bzw. deren Salze finden Anwendung

- Milchsäure bzw. Lactate
- Zitronensäure bzw. Zitate
- Essigsäure bzw. Acetate

Die Herstellung erfolgt durch Gärung (Fermentation)



Die Herstellung der verschiedenen Genusssäuren durch Gärung läuft in vergleichbaren Schritten ab

	Milchsäure	Zitronensäure	Essigsäure
1. Rohstoffe	Diverse Stärkequellen z.B. Mais, Kartoffeln, Roggen, Maische auf Basis von Getreideschrot + Malzkleie + Wasser	Melasse + Nährsalzlösung + Mikroorganismen	Ethanol, verdünnt
	Milchsäure Bakterien (z. B. Lactobacillus delbrückii)	Schimmelpilze (z. B. Aspergillus niger)	Essigsäurebakterien (z. B. Acetobacter aceti)
2. Gärung in meist mit Rührwerken ausgestatteten Gärtanks (Fermentatoren), bei Milchsäure ohne Belüftung, bei Zitronen- und Essigsäure unter Zufuhr von entkeimter Luft.			
3. Reinigung: Abtrennung der Feststoffe einschließlich der Mikroorganismen			
4. Konzentration	Konzentration	Kristallisation	Konzentration
5. Fertige Zwischenprodukte	Milchsäurelösung	Kristalline Zitronensäure	Essigsäurelösung



Arten



Herstellung



Vertiefung

Hier finden Sie vertiefende Informationen:

Beiträge aus bmi aktuell und backwaren aktuell

- bmi aktuell Sonderheft „Backmittel“, Oktober 2000

Fachbroschüren

- Fachbroschüre 12
„Die Bestandteile von Backmitteln für Brot und Kleingebäck – Herkunft und Wirkungsweise“
- Fachbroschüre 13
„Die Bestandteile von Backmitteln und Backgrundstoffen für Feine Backwaren – Herkunft und Wirkungsweise“
- Fachbroschüre 14
„Früchte und deren Zubereitungen für Bäckerei und Konditorei“
u.a.

→ Diese Publikationen finden Sie auch auf www.wissensforum-backwaren.de als Download-PDFs.