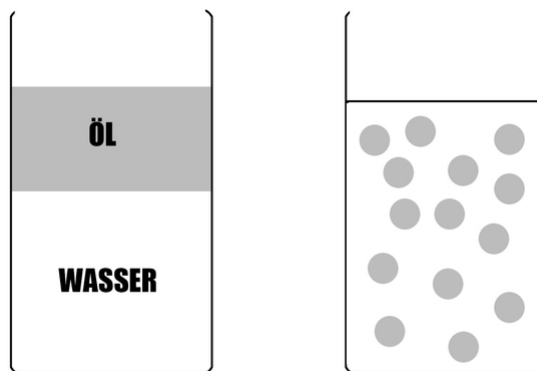


Emulgatoren



Emulgatoren

Ein Emulgator ist ein Stoff, der zu einem Lebensmittel hinzugefügt wird, damit die **einzelnen Bestandteile zusammenbleiben**. Man könnte also sagen, dass sie eine Art Klebstoff sind, die vor allem Fett und Wasser zusammenhalten. Es gibt **natürliche Emulgatoren** und **künstliche Emulgatoren**.



Öl-Wasser-Gemisch ohne Emulgator (links) und mit Emulgator (rechts)

① natürliche Emulgatoren

- ein natürlicher Emulgator ist das Eigelb, welches in der Fachsprache auch Lecithin genannt wird.
- Lecithin kommt nicht nur im Ei vor, sondern auch in fettreichen Pflanzen wie Soja, Raps oder Erdnüssen enthalten.

② chemische Emulgatoren

- werden im Chemielabor künstlich hergestellt
- können Allergien hervorrufen!

Damit dein Joghurt auf noch nach einiger Zeit so schön cremig bleibt, enthält er einen Emulgator. Ohne diesen würde sich die Creme nach einiger Zeit in Wasser und aufspalten und in deinem Joghurtbecher einen See aus Wasser und Öl bilden. Da das Öl leichter als das Wasser ist, würde es auf dem Wasser schwimmen (siehe Bild).