

Facebook Gruppe „Die Hobbywurstler – Das Original“ come in and join us

GdL - Glucono-delta-Lacton

Bei GdL handelt es sich um eine Kohlenhydratform, die sich in Verbindung mit Wasser und nicht zu tiefen Temperaturen relativ rasch in eine Säure umwandelt. Diese führt dann zur erwünschten pH-Wert Senkung. GdL haltige Produkte werden vor allem bei schwierigen Reifebedingungen eingesetzt. GdL sollte **niemals** zusammen mit **Salpeter** eingesetzt werden.

GdL unterstützt auch Antioxidations- und Konservierungsmittel in ihrer Wirkung, da es den gewünschten pH-Wert im Lebensmittel sicherstellt und ist ein natürliches Umrötehilfsmittel. Umrötehilfsmittel sind Substanzen, die in der Wurstherstellung zum „Röten“ des Fleisches verwendet werden. Sie helfen dabei die Wurst und den Schinken schön rosa zu erhalten und nicht grau werden zu lassen.

Außerdem wird GdL in der Wursterzeugung gerne verwendet, weil ein spätes Absenken des pH-Wertes die Farbe gut stabilisiert und einen konservierenden Effekt hat, gleichzeitig aber ein „Brechen“ des Bräts durch zu frühen pH-Abfall vermieden wird. „Brechen“ des Bräts bedeutet, dass sich die Fett/Wasser-Emulsion in der rohen Wurstmasse trennt und es zum Absetzen von Fett und Gelee kommen kann.