

EXPERIMENT DES MONATS

Oktober: Stärkekleister

Erklärung für Experten

Stärke ist ein Polysaccharid, also ein Mehrfachzucker. Die einzelnen Zuckermoleküle sind in langen Ketten miteinander verbunden. Zwischen diesen Ketten wird das Wasser eingelagert. Die Verkleisterung ist eine Polymerisation, also die Verbindung von mehreren Ketten zu einem Netzwerk. Die Temperatur, bei der dies geschieht, ist für jede Stärkesorte etwas unterschiedlich und liegt im Bereich von 57-88 °C. Beim Backen führen die Verkleisterung von Stärke und die Gerinnung von Klebereiweiß zur eigentlichen Struktur des Gebäcks bzw. der Krume. Beim Abkühlen wird auch sehr langsam wieder Wasser abgegeben, dadurch wird Gebäck mit der Zeit trocken.

In unserer Gegend wird Stärke großtechnisch hauptsächlich aus Kartoffeln oder Mais gewonnen.