



Vitamin C – wie ein Apfel nicht (so schnell) braun wird



Die mit Vitamin C behandelten Apfelraspeln weisen die geringste Braunfärbung auf. Auch die mit Zitronensaft behandelten Raspeln zeigen eine deutlich geringere Braunfärbung als die mit Citronensäure bzw. die gänzlich unbehandelten Apfelraspeln auf.

Das Vitamin C der Zitrone, also nicht die Säure, verhindert die Braunfärbung des Apfels. Die Oberfläche von aufgeschnittenen Äpfeln, Auberginen und anderen Früchten wird an der Luft schnell braun. Das ist auf den Sauerstoff in der Luft zurückzuführen.

Vitamin C verhindert diese Braunfärbung. Es wird daher auch als ein Antioxidans bezeichnet. Viele Früchte enthalten selbst Vitamin C, meist allerdings in nicht so großen Mengen wie Zitronen.

Erst wenn das Vitamin C im Oberflächenbereich verbraucht ist, wird die Frucht braun. In der Küche nutzt man den Schutzeffekt von Vitamin C z. B. bei der Zubereitung von Obstsalat aus, in dem man das Obst mit Zitronensaft beträufelt.