



## Stärkegewinnung aus Kartoffeln

Durch das Reiben der Kartoffeln werden die Pflanzenzellen zerstört. Mit dem Wasser kann dann die Stärke herausgeschwemmt werden. Da Stärke als sehr großes Molekül in Wasser schwer löslich ist, setzt sie sich nach kurzer Zeit auf dem Boden des Glases als helle Masse ab. Man kann sie durch vorsichtiges Abgießen (Dekantieren) oder durch Filtrieren vom Wasser trennen. In getrocknetem Zustand ist die Stärke dann pulvrig.



Versuchsergebnis: getrocknete Stärke aus der Kartoffel

Da Stärke den Pflanzen als Energiereserve dient, kommt sie besonders reichhaltig in Samenkörnern oder anderen Speicherorganen wie Zwiebeln oder Knollen vor. Hauptstärkelieferanten sind Kartoffeln, Mais und Weizen.

Speisestärke ist wie Rübenzucker ein ziemlich reiner und einheitlicher Stoff, den wir im Lebensmittelgeschäft kaufen können. Im Gegensatz zu Mehl, dessen Hauptbestandteil ja auch Stärke ist, enthält sie keine Mineralstoffe und kein Protein mehr.

Verwendung findet Stärke v.a. wegen ihrer verdickenden Wirkung (Suppen, Soßen) und der Ausbildung fester Gele (Pudding).

Stärke kann auch zum Kleben verwendet werden (Stärkekleister).