



Gelatine –

ein Proteinkleber oder Kollagenkleber

Gelatine ist ein Stoffgemisch aus geschmacksneutralen tierischen Proteinen. Der Hauptbestandteil ist das Kollagen. Gelatine wird aus dem Bindegewebe verschiedener Tierarten wie Schweinen und Rindern gewonnen. Es ist ein Strukturprotein mit einer sehr hohen Zugfestigkeit. Gebildet wird es durch langkettige, faserförmige Proteine, die miteinander verdrillt sind.

Der Aufbau ähnelt einem Seil. Wie ein Seil besteht auch das Protein aus mehreren Fasern, die zu einem Bündel verdrillt sind.

Bei dicken Tauen werden mehrere dieser Seile nochmals verdrillt.



Wird die Gelatine im Wasserbad erwärmt, so lösen sich die festen Kollagenstrukturen in kleinere Proteinstränge auf. Beim Abkühlen lagern sie sich zu einem stabilen Netzwerk zusammen.