

Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkeherstellung

Getränkeanalytik

SCHLISSMANN
SCHWÄBISCH HALL 

☎ 0791 97191-0 • 📠 0791 97191-25

✉ service@c-schliessmann.de

🌐 www.c-schliessmann.de

Pektin-Test

Stand 7_2024

**Schnelltest zum qualitativen Nachweis
von Pektin in Fruchtsaft und Wein**

Seite 1/1

Hintergrund:

Sämtliche Früchte (Kern-, Stein- und Beerenobst), aber auch Kartoffeln, Knollen und Wurzeln enthalten mehr oder weniger Pektin. Als teilweise wasserlöslicher Bestandteil des Fruchtfleisches liegt es im Saft in unsichtbar gelöster Form vor.

Bei der Zubereitung von Gelees, Fruchtaufstrichen und Konfitüren sowie bei der Gewinnung naturtrüber Fruchtsäfte ist man bestrebt, dieses natürliche Pektin zu erhalten. Hier trägt es mit seiner Fähigkeit zur Gelierung und Viskositätsbildung zur Eigenart dieser Endprodukte bei. Es vermindert den Aufwand an zuzugebendem Geliermittel bzw. stabilisiert die natürliche Trübung.

Wo stört Pektin?

Bei der Entsaftung sehr pektinreicher Beeren, der Gewinnung klarer Fruchtsäfte sowie der Weiterverarbeitung zu Sirup, Wein oder Likör stört das natürliche Pektin dagegen. Hier erschwert es aufgrund seiner Viskositätsbildung die Pressarbeit, vermindert die Ausbeute und verzögert die Klärung. Darüber hinaus bildet es bei der Zugabe von Alkohol oder Zucker, bei Erhitzung oder während der Lagerung der Endprodukte sichtbare Trübungen (Fruchtsaft, -wein und -likör) oder führt sogar zu ihrer Gelierung (Fruchtsirup und -likör).

Ein Ziel dieser Verarbeitungswege besteht deswegen darin, das fruchteigene Pektin mit Hilfe von Enzymen (Pektinase, „Pektinenzym“, „Verflüssiger“) so weit abzubauen, dass es seine Fähigkeit zur Trübungsbildung und Gelierung verliert.

Der Pektin-Test ...

bietet die Möglichkeit, Fruchtsäfte sehr einfach, rasch und zuverlässig auf das Vorhandensein von intaktem, nicht ausreichend enzymatisch abgebautem Pektin zu untersuchen.

Die Prüfung eines Saftes (oder allgemein Pflanzenextrakts) auf Pektin ist deutlich günstiger als

einerseits die möglicherweise unnötige pauschale Enzymierung und andererseits die nachträgliche Beseitigung von Getränketrübungen durch mühsame Filtrationsschritte. Pektintrübe oder bereits gelierte Fruchtliköre mit mehr als 25%vol Alkohol entziehen sich erfahrungsgemäß einer erfolgreichen Aufarbeitung.

Durchführung des Pektin-Tests:

- Reagenzglas ① bis zur ersten Ringmarke mit Saft befüllen;
- bis zur zweiten Ringmarke Pektin-Testlösung zugeben;
- Ansatz vorsichtig mischen;
- Ansatz 15 Minuten stehen lassen und anschließend visuell beurteilen.

Bewertung:

Sind keine Ausflockungen und keine Gelbildung sichtbar, ist kein Pektin vorhanden.

Deutlich sichtbare Gelklümpchen, Schleimbildung oder (braunfarbige) Flocken zeigen dagegen die Anwesenheit von Pektin an.

Geringe Ausflockungen weisen auf Pektinreste hin, die noch nicht vollständig enzymatisch gespalten wurden. In diesem Fall ist der Test nach weiterer Enzymierung des Saftes mit Pektinase zu wiederholen.

Lieferumfang des Testsets:

- Reagenzglas ① für Pektin-Test (Art.-Nr. 2610)
- Pektin-Testlösung, 500 ml (Art.-Nr. 0718)

Hinweis:

Der hier beschriebene **Pektintest** ist Bestandteil unseres größeren „**Pektin-Stärke-Glucan-Tests**“, mit dem sich zusätzlich pflanzliche Stärke (nativ und verkleistert) sowie *Botrytis*-Glucan (in Traubensaft und -wein) nachweisen lassen.