

# Tabella comparativa dei gelificanti

CARATTERISTICHE	ALGHE ROSSE			CARRAGENINE		PECTINE	
	GRACILA GEL	AGAR AGAR	GOMMA DI GELLANO	PRO-PANNACOTTA	GOMMA KAPPA	PECTINA FRUIT NH	PECTINA JAUNE
<b>Dosaggio</b>	0,1-2%	0,2-1,5%	1-2%	0,2-1,5%	0,1-1%	0,5-2%	1-2%
<b>Origine</b>	Gelificazione senza additivi (E). Alga gracilaria intera in polvere, non lavorata, considerata come ingrediente.	Alga rossa — Agar agar (E406).	Si ottiene dalla fermentazione prodotta dai batteri <i>Sphingonomas Elodea</i> .	Derivato delle alghe rosse considerato come carragenina (E407).	Derivato delle alghe rosse considerato come carragenina (E407).	Pectina amidata derivata principalmente da mele e agrumi (E440ii), difosfato disodico (E450i), fosfato tricalcico (E341iii).	Pectina derivata principalmente da agrumi (E440i) + difosfato tetrasodico (E450iii), citrato tripotassico (E332ii), acido citrico (E330).
<b>Principali elaborazioni</b>	Gelatine, gel, creme e cagliate, composte, caviale solido, aspic.	Gelatine calde e fredde. Caviale solido, aspidi, gelatine grattugiabili.	Gelatine resistenti al calore, farciture per pan di Spagna e pasticceria.	Gelatine morbide, come budini, pannacotta, pudding senza l'aggiunta di uova. Reali.	Gelatine calde e fredde, glasse istantanee, gel.	<i>Nappage</i> neutri acidi o a base di frutta, gelificati a basso contenuto di zucchero e creme.	Gelatine gommosi, <i>pâte à fruit</i> e farciture da forno.
<b>Consistenza finale</b>	Gelificante vegetale. Gelificazione più lenta rispetto all'agar-agar, che ci permette di ottenere consistenze morbide come la crema pasticcera o più dure come l'aspic.	Gelatine dure e non flessibili.	Gelatine sode, friabili e trasparenti	Gelatine morbide e cremose.	Gelatine dure e non flessibili.	Gelatine flessibili e cremose.	Gelatine morbide e flessibili.
<b>Temperatura di attivazione consigliata</b>	70-90 °C*	70-90 °C*	100 °C	55 °C	55 °C	90 °C	90 °C
<b>Temperatura di gelificazione</b>	25-35 °C	25-45 °C	30-50 °C	25-40 °C	25-45 °C	40-80 °C (a seconda del pH e della quantità di zucchero e calcio presenti nella ricetta)	25-70 °C (a seconda del pH e del contenuto di zuccheri)
<b>Temperatura di fusione</b>	Termoreversibile tra i 50 e i 60 °C.	Termoreversibile tra i 60 e i 75 °C.	Termoreversibile tra i 70 e i 80 °C.	Termoreversibile tra i 40 e i 60 °C.	Termoreversibile tra i 45 e i 55 °C.	Termoreversibile tra i 40 e i 60 °C.	Termoirreversibile
<b>Proprietà</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Consistenza morbida o dura a seconda del dosaggio.</li> <li>Agisce in presenza di liquidi acidi, salati e alcool.</li> <li>Gelatine traslucide e non aromatizzate.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Gelatine dure, trasparenti e non aromatizzate.</li> <li>Agisce in presenza di liquidi acidi, salati e alcool.</li> </ol>	La gomma di gellano gelifica molto rapidamente non appena viene raggiunta la temperatura di gelificazione. Miglioramento della gelificazione in presenza di calcio. Forma gel duri e friabili che possono essere riscaldati ad alte temperature senza sfaldarsi	<ol style="list-style-type: none"> <li>Gelatine morbide e cremose.</li> <li>Se si agita il gel, questo diventa fluido. Successivamente ritorna alla sua forma originale.</li> <li>La sua funzionalità aumenta nelle basi ad alto contenuto di calcio.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Gelatine dure, trasparenti e non aromatizzate.</li> <li>La sua funzionalità aumenta nelle basi ad alto contenuto di calcio.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Agisce in un intervallo di pH compreso tra 3,5 e 3,7. Minimo 40% di solidi solubili (zuccheri).</li> <li>Pectina molto versatile, adatta per glasse, creme e paste di frutta.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Questo tipo specifico di pectina ha una bassa temperatura di presa rispetto alla pectina standard e offre quindi notevoli vantaggi nella manipolazione e nella produzione di prodotti dolciari.</li> <li>Agisce in un intervallo di pH compreso tra 3,1 e 3,8. Minimo di solidi solubili (zuccheri) 55%</li> </ol>
<b>Resistente al congelamento**</b>	Bassa	Bassa	Media	Media	Bassa	Alta	Alta

\* Più alta è la temperatura di idratazione, più solido è il gel e minore è la sineresi a parità di dosaggio di prodotto.

\*\* La resistenza al congelamento dipende non solo dal texturizzante, ma anche dal contenuto di solidi solubili (zuccheri) e dal contenuto di grassi rispetto all'acqua della ricetta.