



Tabla comparativa de gelificantes

CARACTERÍSTICAS	ALGAS ROJAS			CARRAGENANOS		PECTINAS	
	GRACILA GEL	AGAR-AGAR	GOMA GELLAN	PRO-PANNACOTTA	GOMA KAPPA	PECTINA FRUIT NH	PECTINA JAUNE
Dosificación	0,1-2 %	0,2-1,5 %	1-2 %	0,2-1,5 %	0,1-1 %	0,5-2 %	1-2 %
Origen	Gelificación sin aditivos (E). Alga Gracilaria entera en polvo, sin transformaciones, considerada un ingrediente.	Alga roja — Agar-agar (E406).	Se obtiene por la fermentación que produce la bacteria <i>Sphingonomas Elodea</i> .	Derivado de algas rojas considerado carragenano (E407).	Derivado de algas rojas considerado carragenano (E407).	Pectina amidada derivada principalmente de manzana y cítricos (E440ii), difosfato de disodio (E450i), fosfato tricálcico (E341iii).	Pectina derivada principalmente de cítricos (E440i) + difosfato tetrasódico (E450iii), citrato tripotásico (E332ii), ácido cítrico (E330).
Principales elaboraciones	Gelatinas, geles, flanes y cuajadas, compotas, caviar sólido, áspics.	Gelatinas frías y calientes. Caviar sólido, áspics, gelatinas rallables.	Gelatinas resistentes al calor, rellenos de bizcochos y bollería.	Gelatinas blandas como flanes, pannacotta, pudding sin la adición de huevo. Royales.	Gelatinas frías y calientes, glaseados instantáneos, geles.	<i>Nappages</i> (neutros, ácidos o en base fruta). Gelificados bajos en azúcar. Cremas.	Gominolas, <i>pâte de fruit</i> y rellenos horneables.
Textura final	Gelificante versátil. Gelificación más lenta que con agar-agar, lo que nos permite conseguir desde texturas blandas como flanes hasta texturas más duras como áspics.	Gelatinas duras y no flexibles.	Gelatinas firmes, quebradizas y transparentes.	Gelatinas blandas y cremosas.	Gelatinas duras y no flexibles.	Gelatinas flexibles y cremosas.	Gelatinas blandas y flexibles.
Temperatura de activación recomendada	70-90 °C*	70-90 °C*	100 °C	55 °C	55 °C	90 °C	90 °C
Temperatura de gelificación	25-35 °C	25-45 °C	30-50 °C	25-40 °C	25-45 °C	40-80 °C (según el pH y la cantidad de azúcar y calcio de la receta).	25-70 °C (según el pH y la cantidad de azúcar).
Temperatura de fusión	Termorreversible entre 50 y 60 °C.	Termorreversible entre 60 y 75 °C.	Termorreversible entre 70 y 80 °C.	Termorreversible entre 40 y 60 °C.	Termorreversible entre 45 y 55 °C.	Termorreversible entre 40 y 60 °C.	Termoirreversible.
Propiedades	<ol style="list-style-type: none"> 1. Texturas blandas o duras según dosificación. 2. Actúa en líquidos ácidos, salados y alcoholes. 3. Gelatinas translúcidas y sin aporte de sabor. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gelatinas duras, transparentes y sin aporte de sabor. 2. Actúa en líquidos ácidos, salados y alcoholes. 	La goma gellan gelifica muy rápidamente en cuanto se alcanza el rango de temperatura de gelificación. Mejora la gelificación en presencia de calcio. Forma geles duros y quebradizos que se pueden calentar a altas temperaturas sin deshacerse.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gelatinas blandas y cremosas. 2. Si aplicamos agitación sobre el gel, se vuelve fluido. Posteriormente vuelve a recuperar su forma original. 3. Su funcionalidad aumenta en bases con alto contenido de calcio. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gelatinas duras, muy transparentes y sin aporte de sabor. 2. Su funcionalidad aumenta en bases con alto contenido de calcio. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Actúa en un rango de pH entre 3,5-3,7. Mínimo un 40 % de sólidos solubles (azúcares). 2. Pectina muy versátil, apta para elaborar desde glaseados hasta cremas y pastas de frutas. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Este tipo específico de pectina tiene una temperatura de cuajado baja en comparación con la pectina estándar y por lo tanto ofrece ventajas significativas en la manipulación y producción de confitería. 2. Actúa en un rango de pH entre 3,1 y 3,8. Mínimo de sólidos solubles (azúcares) 55 %.
Resistencia a la congelación**	Baja	Baja	Media	Media	Baja	Alta	Alta

* A mayor temperatura de hidratación, con misma dosis de producto, se obtiene un gel más firme y con menos sinéresis.

** La resistencia a la congelación no solo depende del texturizante sino también del contenido de sólidos solubles (azúcares) y también del contenido de grasas en relación al agua de la receta.