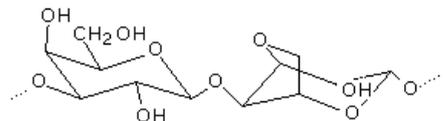


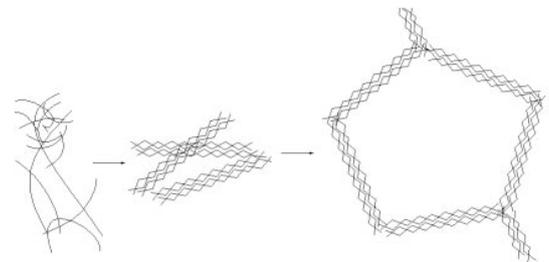
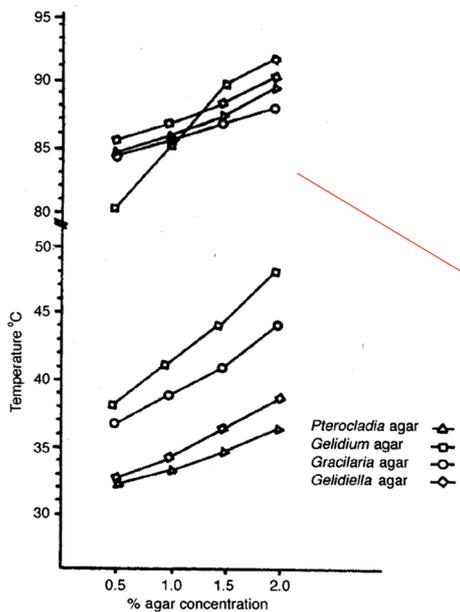
**INGENIERIE GASTRONOMIQUE**  
INSTITUT MEURICE  
Service des Sciences et Technologies Alimentaires



**AGAR-AGAR (E 406)**



- Extrait d'algues Rhodophyceae (Gracilaria ou Gelidium)
- Chaînes polysaccharidiques composées de D-galactose et de 3-6,anhydro-L Galactose



Peut être servi chaud  $\diamond$  80°C

Fig. 2.4 Gelling and melting temperatures of agar gels: gelation hysteresis. (Armisen, R. 1997)

**Avantages**

- Peut être servi chaud  $\diamond$  80°C
- Pas sensible aux enzymes protéolytiques : papaïne (papaye), bromélaïne (ananas)
- Thermoréversible

**Désavantages**

- Sensibles au pH acides  $\diamond$  perte des propriétés gélifiantes avec / T° et \ ph = hydrolyse acide
- $\diamond$  Introduction des aliments acides en dernier lieu