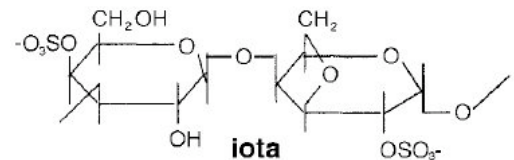
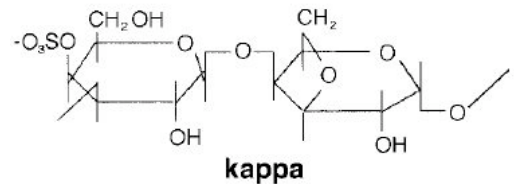


INGENIERIE GASTRONOMIQUE
INSTITUT MEURICE
Service des Sciences et Technologies Alimentaires

CARRAGHENANES

**Agents gélifiants extraits d'algues rouges (des espèces Chondrus et Eucheuma principalement).
Forment une famille de gélifiants constitués d'une répétition d'unités disaccharidiques de galactose et de 3,6-anhydrogalactose.
Selon l'espèce dont ils sont extraits, ils diffèrent par leur composition en ions sulfates et donc par leurs propriétés.**



Kappa ♦ des gels consistants et cassants

iota forme des gels moelleux et élastiques

→ **Gel thixotropique = propriété de certains colloïdes de passer de l'état de gel à celui de liquide par simple agitation**

Avantages

- Peut être servi chaud
- Thixotrope (iota -moelleux type flan)
- Pas sensible aux enzymes protéolytiques : papaïne (papaye), bromélaïne (ananas)
- Thermoréversible

Désavantages

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