

AGAR-AGAR info

Met wat wordt het gemaakt?

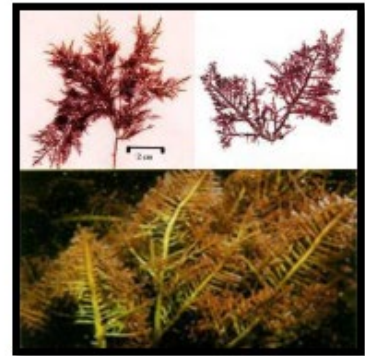
Agar-Agar is een stof die uit we uit de celwanden van sommige rode wieren halen:



[Gelidium soorten](#)



[Gracilaria soorten](#)



[Pterocladia soorten](#)

Wat is het?

Deze stof is in feite een meervoudige suiker of polysacharide. Meervoudige suikers zijn opgebouwd uit enkelvoudige suikers, net zoals je legoblokjes aan één zou hechten. Afhankelijk welke legoblokjes je aan één zet en op welke manier, krijg je andere polysacharide: agar-agar , zetmeel, cellulose,...

Hoe maak je het?

Door de rode zeewieren - waar agar-agar in voorkomt - eerst te drogen en daarna een paar uur te koken, lost het bindmiddel op in het kookwater. Als je dit kookvocht laat afkoelen zal het veranderen in een jelly. Die jelly wordt in Japan ook wel in slierten geperst, maar als je de jelly vriesdroogt, hou je de agar-agar over zoals wij die kennen.



Wist je dat Agar-Agar een Maleis woord is voor “gelei”?

Je raadt het al, je kan er een gel mee maken! Dit doe je door de Agar-Agar op te lossen in heet water en daarna te laten afkoelen. Maar let op, als je deze gel opnieuw zou opwarmen boven de 90°C, dan wordt ze terug vloeibaar.



1% Agar-Agar gel



2% Agar-Agar gel



3% Agar-Agar gel

Hoe meer Agar-Agar je toevoegt aan je water, hoe steviger de gel wordt!

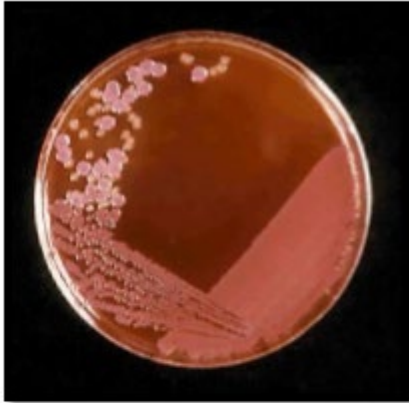
Deze stof is in feite een meervoudige suiker of polysacharide .

Meervoudige suikers zijn opgebouwd uit enkelvoudige suikers, net zoals je legoblokjes aan één zou hechten. Afhankelijk welke legoblokjes je aan één zet en op welke manier, krijg je andere polysacharide: agar-agar , zetmeel, cellulose,...

Wist je dat Agar-Agar een Maleis woord is voor “gelei”?

Voor wat gebruik je het?

In het labo



In de voeding



In de badkamer



Voor je gezondheid



Wil je meer weten?

[https://nl.wikipedia.org/wiki/Agar_\(bindmiddel\)](https://nl.wikipedia.org/wiki/Agar_(bindmiddel))

<http://koken.vtm.be/ingredienten/agar-agar>