**Želirujúce prostriedky**

**Vlastnosti a druhy**

**Želatína** je substancia živočíšneho alebo rastlinného pôvodu, ktorá je špecifická tým, že viaže v sebe veľké množstvo vody na relatívne veľmi malý objem samotnej substancie. Je zväčša priehľadná, prípadne mierne žltkastá. Používa sa v odvetviach ako – najviac potravinárstve, farmaceutickom priemysle, lekárskom výskume, kozmetike, fotografickom odvetví a tlači.

**Želatína posilňuje kosti a chrupavky.** Konzumácia želatíny je vhodná pri zvýšenej fyzickej aktivite, kedy dochádza k zvýšenému opotrebovaniu kĺbov, pri zápalových ochoreniach kĺbov, ale aj napr. osteoporóze. **Pravidelný príjem želatíny znižuje bolestivosť a redukuje zápal v postihnutých oblastiach**. **Pomáha predchádzať vzniku vrások**. Želatína obsahuje aminokyseliny, ktoré sa podieľajú na tvorbe kolagénu, hlavnej stavebnej zložky pokožky. **Pomáha tráveniu a lieči poškodené sliznice.** **Pomáha pri strese a problémoch so spánkom.**Želatína je bohatá na dve aminokyseliny – **glycín a prolín**. **Pomáha regenerovať pečeň**.

Podľa pôvodu má želatína rôzne názvy:

* [**aspik**](https://sk.wikipedia.org/w/index.php?title=Aspik&action=edit&redlink=1) alebo **kostný**[**glej**](https://sk.wikipedia.org/wiki/Glej) – želatína na báze [kolagénu](https://sk.wikipedia.org/wiki/Kolagén) a príbuzných látok. Vyrába sa tepelnou separáciou a následnou filtráciou z hovädzích, bravčových, kuracích a rybích koží a kostí . Kolagén sa používa na výrobu cukroviniek (napr. gumové medvedíky a iné želatínové produkty), mäsových výrobkov ([tlačenka](https://sk.wikipedia.org/w/index.php?title=Tlačenka&action=edit&redlink=1)), lepidiel, gélové farby pre osvetľovaciu a optickú techniku a iné.
* [**agar**](https://sk.wikipedia.org/w/index.php?title=Agar&action=edit&redlink=1)alebo [**agaróza**](https://sk.wikipedia.org/w/index.php?title=Agaróza&action=edit&redlink=1)– želatína z morských rias, najmä druhu agar. Z rias sa podľa potreby a technológie separuje polysacharid agarózy alebo [agaropektín](https://sk.wikipedia.org/w/index.php?title=Agaropektín&action=edit&redlink=1). Vzhľadom na špecifické vlastnosti je jeho využitie podstatne širšie než kolagénu
* [**pektín**](https://sk.wikipedia.org/wiki/Pektín): zväčša len potravinárske účely, cukrovinky, marmelády a džemy



želirujúce prostriedky

Dú. Napíšte si poznámky a fotokópiu mi prosím zašlite na emailovú adresu jozefínasaparova@gmail.com

Napíšte mi krátku reakciu na použitie želatíny v potravinárskej výrobe ( použili ste už želatínu ak áno v akom koláči alebo zákusku sa dá použiť ? dá sa kombinovať? Je jednofarebná ? )