Beispiele für natürliche Gelbildner: Polysaccharide und Proteine

Polysaccharide
(Vielfachzucker)

Agar-Agar aus Algen isoliert, Verwendung in vielen biologischen Anzuchtböden und in der Molekularküche.

Pektine, kommen in unreifem Obst, vor allem Äpfel und Quitten vor. Wird beim Kochen von Gelee und Marmelade zugegeben, Bestandteil des Gelierzuckers

In den Augäpfeln vorkommendes Mucopolysaccharid. "Muco" ist abgeleitet vom Wort "rotzig". Das Polysaccharid sorgt für die elastische Form.

Quallen bestehen zu 98% aus Wasser. Aufgrund von Polysaccharide haben sie ihre Konsistenz. Sie trocknen sie am Strand bis auf einen kleinen Rand koplett weg .

Proteine
(Eiweiße)

Casein ist ein Bindemittel. Es sorgt in Quark und Käse für die feste Konsistenz.

Gelatine, wird in vielen Speisen verwendet. Der Gelbildner ist Kollagen, das durch das Auskochen von Knochen und Sehnenmasse gewonnen wird.