

## 63470 **Agar-Agar**

Gel-Bildender Extrakt aus bestimmten Seetangen (Gelidium, Gracilaria u.a. Rotalgen).

Agar-Agar ist unlöslich in kaltem Wasser. In heissem Wasser wird bei einer 1%igen Lösung ein festes Gel gebildet.

Agar-Agar wird in der Lebensmittel- und Arzneimittelindustrie eingesetzt. In der Bakteriologie verwendet man Agar-Agar an Stelle von Gelatine zur Herstellung von Nährböden für Bakterienkulturen.

Hauptlieferant ist Japan, neuerdings wird auch in Norwegen, USA, Chile und England die Produktion aufgenommen.