

Internet: <https://peter-hug.ch/Cas%C3%A9ogomme>

MainSeite 3.843

Caséogomme 8 Wörter, 61 Zeichen

Caséogomme, s. Kasein.

Kasein (Käsestoff), ein Eiweißkörper, welcher sich besonders in der Milch der Säugetiere findet. Man erhält dieses lösliche Kasein, wenn man Milch bei niedriger Temperatur verdampft, den Rückstand mit Äther entfettet, in Wasser löst und durch Alkohol fällt. Unter 50° getrocknet, ist es bernsteingelb, geruchlos, schmeckt fade und gibt mit Wasser eine gelbe, schleimige, leicht faulende Lösung. Diese gerinnt nicht beim Kochen, aber bei 125-130° und überzieht sich beim Kochen an der Luft mit einer Haut, die sich nach dem Wegziehen stets wieder erneuert.

Durch Mineralsäuren, Weinstein und Alaunlösung, Essigsäure, Milchsäure etc., Alkohol, Gerbsäure und Metallsalze wird Kaseinlösung gefällt, ebenso durch Lab (Molken und Käsebereitung). Geronnenes Kasein ist nach dem Trocknen hornartig, gelblich, quillt in Wasser und löst sich darin auf Zusatz einer Spur von Alkali oder Säure und wird aus diesen Lösungen durch Neutralisation wieder gefällt. Mit etwas Alkali versetztes Eiweiß zeigt viele Eigenschaften des Kaseins, und ebenso gerinnt Kaseinlösung nach Zusatz gewisser Stoffe bei 60-70° wie Eiweißlösung. Kasein besitzt hohen Wert als Nährstoff und ist Hauptbestandteil des Käses. In der Zeugdruckerei wird aus Milch gefälltes Kasein gewaschen, gepreßt, getrocknet und in Alkalien oder gebranntem Kalk gelöst, als Beize und Verdickungsmittel sowie zur Befestigung pulverförmiger Farben benutzt. Mit Käsekalk (Quarkleim, Käsegummi, Caséogomme) behandelte (animalisierte) Baumwolle und Leinenfaser nehmen Farbstoffe so leicht wie tierische Faser auf. Käsekalk dient auch als Kitt und zur Darstellung von Anstrichfarben.

Ende **Kasein**

Quelle: **Meyers Konversations-Lexikon, 1888**; Autorenkollektiv, Verlag des Bibliographischen Instituts, Leipzig und Wien, Vierte Auflage, 1885-1892;9. Band, Seite 586 im Internet seit 2005; Text geprüft am 21.5.2007; publiziert von Peter Hug; Abruf am 19.9.2018 mit URL:

Weiter: https://peter-hug.ch/09_0587?Typ=PDF

Ende eLexikon.