

Blaufärbung von Knoblauchzwiebeln

Bekannt ist, wenn Knoblauch in der Küche verarbeitet wird, z. B. gepresst auf Speisen, gepresst und vermengt mit Salz u. v. m., dass sich der zerdrückte oder gepresste Knoblauch grün verfärbt.

Diese grüne Verfärbung wird durch eine von vielen im Knoblauch enthaltenen Schwefelverbindungen verursacht. Das Alliin (S-2-Propenyl-L-cystein Sulfoxid) ist für die grüne Verfärbung verantwortlich. Diese Verfärbung entsteht aber nur, wenn Knoblauch zu kühl gelagert wurde. Empfohlen wird eine Lagerung solchen Knoblauchs vor Verwendung von über einen Monat bei 23 °C und evtl. etwas darüber.

Neu sind jedoch blaue bis ins leicht Grünlich gehende Verfärbungen an geerntetem Knoblauch. Angeblich werden bei frischem Knoblauch aus Schwefelverbindungen und Aminosäuren verschiedene Farbstoffe gebildet. Der gegenständliche auf den Außenschalen bläuliche Knoblauch stammt aus der Ernte 2019 und war in den großen Lagerkisten nur in der obersten Schicht zu finden.



