

フルーツスプレッド・コンポート用ペクチン UNIPECTINE™ OF327C

コンポート・
低糖度ジャムに
最適なペクチン

OF327Cは、従来のLMペクチンに比べ、フルーツ由来のミネラルとの反応性を制御し、柔らかく、特有の風味を改善したフレーバーリリースに優れたジャム・コンポート用ペクチンです。

特長

- フレーバー立ちが良く、果実の風味が活かしたジャムを作ります。
- 果汁をしっかりと閉じ込め、ゲルを壊しても離水の少ない商品を作ります。
- フルーツの種類に影響されにくく、安定した組織を作ります。

至適条件

- pH : 3.3-3.8
- 糖度 : Bx 45以下
- 目安添加量 : 0.5~0.8%



ゲルの特性



ペクチン不使用

OF327C使用

従来のLMペクチン使用

↑ペクチン無添加ではシャバシャバな液状組織です。

↑ジューシーでなめらかな組織を形成します。ゲル化せず、光沢のある仕上がり。

↑果実由来のミネラルと強固な反応をし、固脆い組織を形成してしまいます。

【参考配合】 アップルコンポート

原材料名	%
リンゴピューレ	25.00
リンゴ果汁	7.00
果糖ブドウ糖液糖	10.00
ペクチン	0.80
クエン酸	0.25
香料	0.10