

ジャム・ソースに最適な新しいペクチン

UNIPECTINE™ OF959CSB

OF959CSBはフレーバーリリースに優れたジャム、ソース用ペクチンです。
カルシウム反応性が穏やかなことが特徴で、非常になめらかな物性です。

特長

- フレーバーリリースが良く、果実などの素材の味を活かします。
- 非常になめらかな食感の高Bx、低pHのジャムを作ることができます。
- 離水がなく、すっきりとした流動性のあるソースを作ることができます。

至適条件

- pH : 3.0~3.9
- 糖度 : Bx 50~80
- 目安添加量 : 0.3~1.0%



ゲルの特性 ~高Bxジャム~

【試作条件】

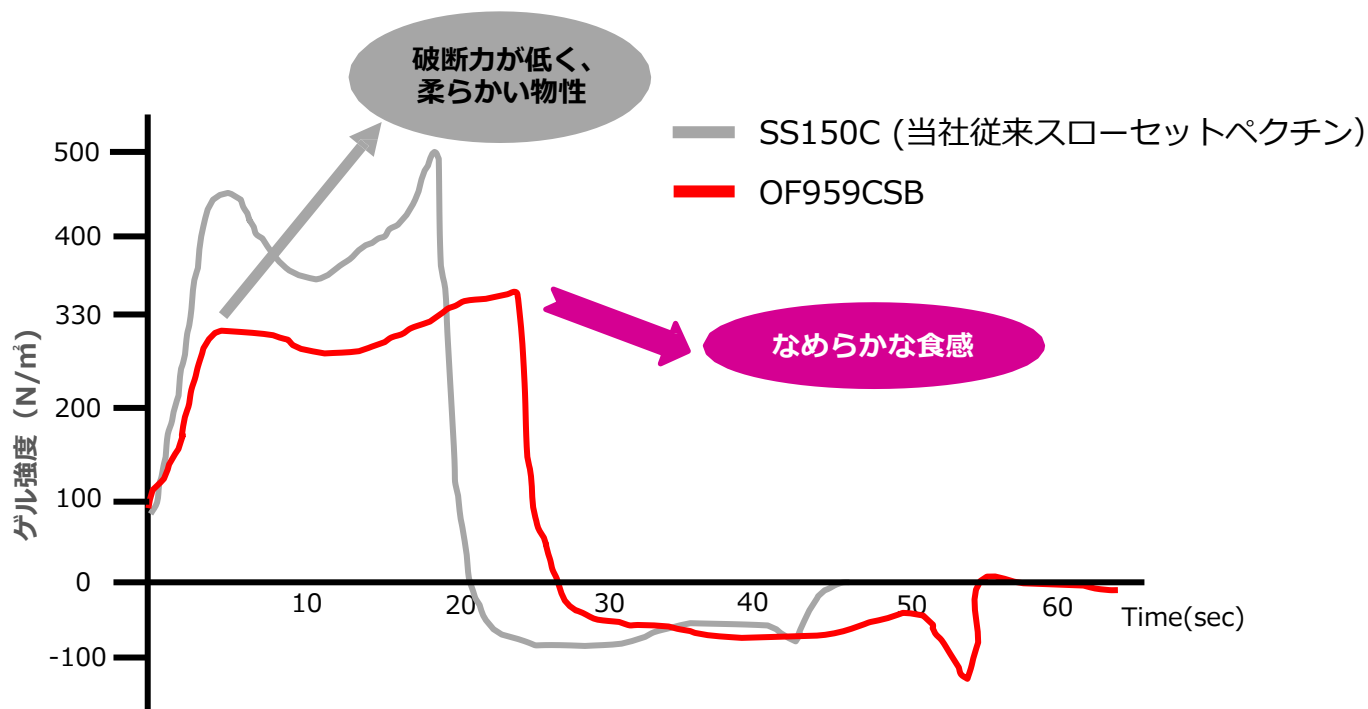
Bx:65 pH:3.2

【テクスチャーアナライザー測定条件】

貫入率 : 80%
貫入速度 : 1 mm/s
測定温度 : 10℃

【スプレッタブル性】

なめらかな食感で、スプレッタブル性に優れる



素材 × 技術 = 笑顔²

ユニテックフーズ株式会社

〒103-0001 東京都中央区日本橋小伝馬町14-4

Tel.03-3639-2071 Fax.03-3662-4789 <http://www.unitecfoods.co.jp>

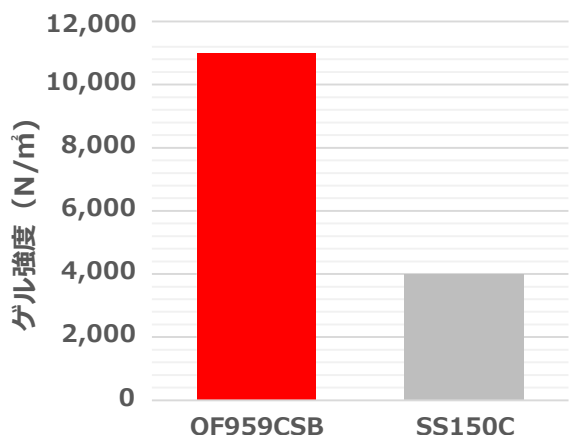
2020/8

超高Bxジャム

【試作条件】

Bx80 pH:3.0

【ゲル強度】



【テクスチャーアナライザー測定条件】

貫入率：80%

貫入速度：1 mm/s

測定温度：10℃

データ分析：

OF959CSB: プレゲルすることなく、ゲル化
SS150C: プレゲルし、測定不可

官能評価：

OF959CSBは滑らかな食感

SS150Cはプレゲルによりモロい食感

【充填時比較写真】



数秒でゲル化、充填できない



充填可能

緩やかにゲル化するため
充填時に固まらず
充填適性があります

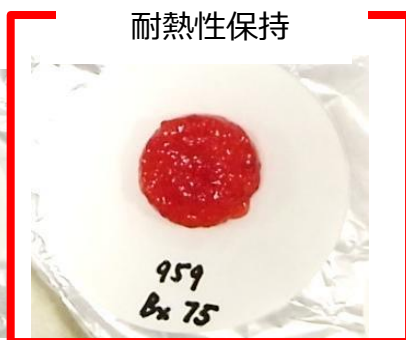
耐熱性試験



OF959CSB
Bx65



OF959CSB
Bx70



OF959CSB
Bx75

【試作条件】

pH：3.3

焼成条件：170℃10分