

# ジャム用ペクチン UNIPECTINE™ OF463CSB

OF 463 CSBはフレーバーリリースに優れたジャム用ペクチンです。  
非常になめらかな物性をもつ点、ペクチン臭が抑えられている点を特徴としています。

## 特長

- フレーバー立ちが良く、果実の風味が活きたジャムを作ります。
- 非常になめらかで、スプレッドダブル性の高いジャムを作ることが可能です

## 至適条件

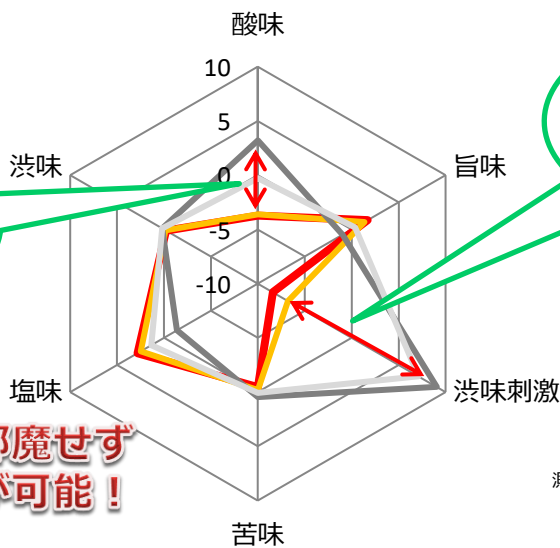
- pH : 3.3~3.8
- 糖度 : Bx 40~50
- 目安添加量 : 0.5~0.8%



## ゲルの特性

### 【味覚に優れる】

酸味が抑えられ  
果汁感を引き立てる



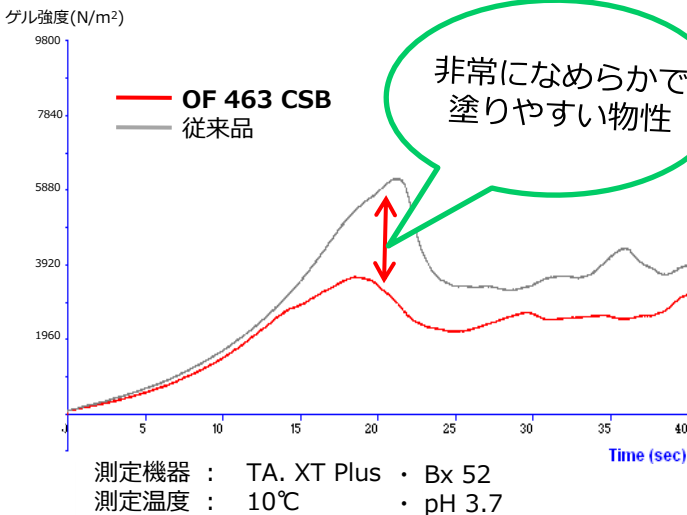
渋味が少なく  
スッキリした味に

- OF 463 CSB
- OF 445 C
- 他社品1
- 他社品2

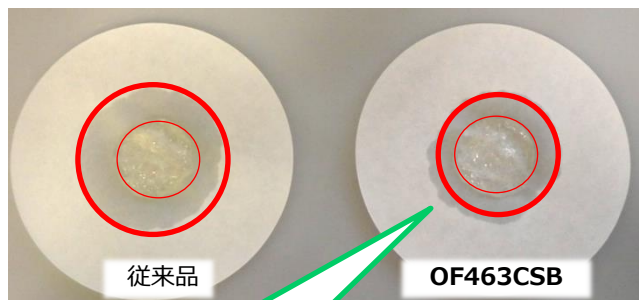
測定機器：味覚センサー SA402B  
(インテリジェントセンサーテクノロジー社)

**フルーツの味を邪魔せず  
引き立てることが可能！**

### 【ジャムのスプレッドダブル性】



### 【離水の少なさ】



なめらかな物性でも  
離水が少ない！

10℃で保存し1日後の離水の様子

- ・水ジャム系
- ・ Bx 52
- ・ pH 3.7