

ゼラチングミにおける各種ペクチンの効果

CONFECTIONERY APPLICATION

ゼラチングミをベースに、さまざまなペクチンを使うことで異なった食感のグミを作ることができます。

【ペクチンサンプル】

GENU pectin type AS confectionery-J

GENU pectin type 121-J slow set

GENU pectin type BETA BI-J

SLENDID speciality pectin type 200

【処方】

糖度 80% pH 3.3 果汁 30%

添加順	原料	①	②	③
A	砂糖	-	5.0	5.0
	ペクチン(SLENDID 200 以外)	-	0.5	-
	ペクチン(SLENDID 200)*	-	-	0.2
	水	15.0	15.0	15.0
B	砂糖	37.0	32.0	32.0
	水あめ(糖度 86%)	40.0	40.0	40.0
C	33%ゼラチン溶液	18.0	18.0	18.0
D	50%クエン酸溶液	pH 3.3 まで		
	濃縮果汁	5.0		
	オレンジフレーバー	0.3		

(*SLENDID 200 は添加により粘度が大きく上昇するため、作業性が悪くならない 0.2%の添加に留めた)

【調製方法】

1. A の原料を鍋に入れ、粉末を完全に溶解します。
2. B の原料を添加します。
3. C の原料を添加します。
4. D の原料を添加し、目的の糖度まで煮詰めたのち、容器に充填します。

■ GENU pectin type AS Confectionery-J

GENU pectin type AS Confectionery-J はコンフェクショナリー製品のゲル化剤用のゲル化温度の低い HM ペクチンです。

■ GENU pectin type 121-J slow set

GENU pectin type 121-J slow set は高糖度製品(約 65%~75%)のゲル化剤用のセットスピードが遅い HM ペクチンです。

■ GENU pectin type BETA BI-J

GENU pectin type BETA BI-J はシュガービートを原料とする HM ペクチンです。

■ SLENDID speciality pectin type 200

SLENDID speciality pectin type 200 は脂肪食感代替品として開発された特殊な HM ペクチンです。糊感なく濃厚な食感を付与することができ、果汁飲料や乳飲料の濃厚感アップに適しています。

* 上記配合は弊社での試作例を記載したものです。各種条件の違いにより同じ状態に仕上がらない場合がございますので、貴社にて十分なご試作・ご検討をお願い致します。

お問い合わせ・資料請求はこちらへ

SANSHO

三晶株式会社 食品資材グループ www.sansho.co.jp

本社 〒540-6123 大阪市中央区城見 2-1-61 ツイン MID タワー23 階 TEL:06-6941-7276 FAX:06-6941-7278

東京支店 〒104-0032 東京都中央区八丁堀 3-20-5 S-GATE 八丁堀 10F TEL:03-6280-3816 FAX:03-6280-3817

中央研究所 〒573-0128 大阪府枚方市津田山手 2-21-1(津田サイエンスヒルズ)TEL:072-808-0070 FAX:072-808-0050