

## シトラスドリンク

## BEVERAGE APPLICATION

HM ペクチンを使い、酸味を和らげてまとまりのある味に仕上げた飲料です。

## 【処 方】

pH3.5 糖度 10% 果汁約 15%

添加順	原料	添加率(%)
A	グレープフルーツ果汁 (糖度 58.9%)	1.30
	オレンジ果汁 (糖度 65%)	0.60
	レモン果汁 (糖度 41.3%)	0.50
	ライム果汁 (糖度 50.5%)	0.30
	クエン酸ナトリウム	0.12
	香料	適量
	水	26.98
B	<b>GENU pectin VIS-J-TF</b>	<b>0.10</b>
	砂糖	6.00
	黒糖	2.00
	湯 (60~80℃)	61.90
原料計		100.00



## 【調製法】

- 1.A の原料を攪拌しながら混合します。
- 2.B の湯にあらかじめ混合した粉末原料を添加、溶解します。
- 3.1.の果汁と2.のペクチン溶液を混合し、容器に充填します。
- 4.85℃の湯浴中で 10 分間殺菌後、流水で冷却します。

## ■ GENU pectin VIS-J-TF

GENU pectin VIS-J-TF は増粘剤用に開発された HM ペクチンです。

果汁飲料に 0.02%程度添加することで口当たりを変えずにパルプの沈降を防止し、0.1%~0.2%添加することで自然な濃厚感を与えます。

\* 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](http://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