

耐熱性ブルーベリージャム

FRUIT APPLICATION

エクスプローラーペクチンを使用した低糖度の耐熱性ジャムです。

【処 方】

pH 3.8 糖度 50% カルシウム添加量 15.5mg/g ペクチン

添加順	原 料	添加率(%)
A	ブルーベリー(ホール)	30.0
	砂糖	46.0
	クエン酸ナトリウム(2水和物)	0.1
	水	20.0
B	GENU Explorer pectin 60CS	1.0
	湯(80°C)	24.0
C	第三リン酸カルシウム	0.04
	水	6.0
D	クエン酸溶液(50%w/v)	0.4
原料計		127.54
収 量		100.00

【調製方法】

1. A の原料を鍋に添加して糖度 50%まで煮詰めます。
2. 混合しておいた B のペクチン溶液を添加します。
3. 水に分散しておいた C のカルシウム塩を添加します。
4. 目的の糖度まで煮詰めた後、D のクエン酸を添加して容器に充填します。

■ GENU Explorer pectin 60CS

GENU Explorer pectin 60CS は脱エステル工程に新しい技術を採用した糖度 40~60%の低糖度ジャム、耐熱性ジャムのゲル化剤用の LM ペクチンです。

良好なフレーバーリリース、なめらかでみずみずしい食感、チキソトロピー性のあるゲル、良好な耐熱性、離水が少ないなどの特徴があります。

* 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