

## ペクチンゼリー

## CONFECTIONERY APPLICATION

代表的なペクチンゼリーの処方例です。

## 【処方】

糖度 78% pH3.5

添加順	原 料	添加量 (%)
A	水	30.00
	クエン酸ナトリウム	0.40
	クエン酸	0.37
B	GENU pectin type 121-J slow set	1.50
	砂糖	5.00
C	砂糖	46.40
	水飴(糖度 80%)	30.00
D	50%クエン酸溶液	0.74
	原料計	114.41
	蒸発分	14.41
	収量	100.00

## 【調製方法】

1. Aの水を鍋に入れ、クエン酸及びクエン酸ナトリウムを添加・溶解します。水の温度は10~70℃です。
2. 予め混合したBの粉末原料をダマにならないよう添加します。
3. 攪拌しながら溶液が沸騰するまで加熱し、溶解します。
4. 溶液が冷えすぎないようにCの砂糖を徐々に添加し、加熱・溶解します。次いで水飴を添加・混合します。
5. 糖度が78%になるまで煮詰めます。
6. Dのクエン酸溶液を加え、直ちに澱粉、セラミックス、金属またはプラスチックの型に充填します。

## 【備考】

6.の段階では酸を溶液として添加することが重要です。結晶状の酸を煮あがったゼリー液に添加すると、製品がざらざらしたものになります。酸を添加するとゼリー液のpHは4.1から3.5に下がります。

このpHにおける充填時間はゼリー液の温度が90℃以上の場合で最高20分間です。

**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。

\* 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