

Explorer pectin 130AS-J を使用した低糖度イチゴジャム

FRUIT APPLICATION

低糖度でもしっかりとゲル化し、離水が少ないイチゴジャムです。
ゲルの再セット性が強く、ゼリー感が強すぎないのが特徴です。

【処 方】

Brix35% pH3.5 果肉含量 35%

添加順	原料	添加率(%)
A	イチゴピューレ(加糖 10% Brix17%)	40.0
	砂糖	26.7
	水	12.3
B	GENU® Explorer pectin 130AS-J 湯(60~80°C)	1.0 19.0
C	クエン酸水溶液(10% w/v)	pH3.5 まで
	収量	100.00



【調製方法】

- 鍋に A の原料を入れ、攪拌しながら沸騰するまで加熱します。
- 予めプロペラ攪拌器を用いて 60~80°C の湯に溶解し調製した B のペクチン溶液を添加します。
- 目的の糖度まで煮詰め、C のクエン酸溶液を添加して容器に充填します。

■ GENU Explorer pectin 130AS-J

GENU Explorer pectin 130AS-J は脱エステル工程に新しい技術を採用した LM ペクチンです。
低糖度でもしっかりとゲル化するため、より低糖度のジャムにご利用いただけます。

■ GENU Explorer pectin 130AS-J を使用したジャムの特徴

- ◇ やわらかく滑らかで、口当たり、フレーバーリリースが良い。
- ◇ みずみずしく艶やかでありながら離水が少ない。
- ◇ 低糖度でもしっかりとゲル化。
- ◇ シェアに対する復元性に優れたジャムを作ることができる。

* 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