

高糖度ジャム

FRUIT APPLICATION

HM ペクチンによる典型的な高糖度ジャムです。

【処 方】

pH 3.0~3.2 糖度 65%

添加順	原 料	添加率(%)			
		イチゴ	リンゴ	ブルーベリー	マーマレード
A	冷凍イチゴ (糖度 10%)	40.00	-	-	-
	リンゴ果肉 (糖度 20%)	-	40.00	-	-
	ブルーベリー (糖度 13%)	-	-	40.00	-
	オレンジピール	-	-	-	15.00
	濃縮(1/5) オレンジ果汁 (糖度 50%)	-	-	-	3.00
	砂糖	38.00	34.00	37.00	40.60
	水飴 (糖度 80%)	25.00	25.00	25.00	25.00
B	GENU pectin type 121-J slow set	0.50-0.60	0.50-0.60	0.50-0.60	0.50-0.60
	砂糖	2.00	2.00	2.00	2.00
	水	15.00	15.00	15.00	15.00
C	クエン酸溶液(50%w/v)	0.60-0.70	0.60-0.70	0.60-0.70	0.60-0.70
	香料・色素	適量	適量	適量	適量
原料計		121.10-121.30	117.10-117.30	119.90-120.10	101.50-101.70
収 量		100.00	100.00	100.00	100.00

【調製方法】

1. フルーツに砂糖、水あめを加えて攪拌しながら加熱します。
2. ペクチンと砂糖を粉末で混合してままこにならないように水に分散させます。攪拌しながら沸騰するまで加熱し、ペクチンを完全に溶解します。
3. 1.にペクチン溶液を添加して所定の糖度(65%)まで煮詰めます。
4. クエン酸溶液を添加し、必要ならば香料・色素を添加し 90℃以上でジャムビンに充填します。
5. 充填後、ビンを逆さまにして蓋の内側を殺菌します。

■ 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

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