

# Новые типы GENU® пектинов

**Наталья Семикина,**  
технологический отдел  
ЗАО "Ковчег & Ко"

**Н**а сегодняшний день компания CPKelco предлагает широкий ассортимент GENU® пектинов, которые благодаря своим свойствам используются в кондитерской и молочной промышленности, фруктопереработке, производстве соков и т.д.

При приготовлении желе и джемов с низким содержанием сахара используются низкоэтерифицированные пектины, обязательным условием желирования которых является содержание сухих веществ 30—55%. В системе с содержанием сухих веществ менее 30% для улучшения связывания воды требуется комбинация пектина с другими стабилизаторами. Дополнительное внесение стабилизаторов приводит к частичной потере аромата, что негативно влияет на качество изделия.

Новое интересное решение предложила компания CPKelco. Благодаря новой технологии приготовления пектина с использованием ферментов был получен GENU®

LMA пектин, который характеризуется высокой молекулярной массой, низкой степенью этерификации, расширенной комбинацией степени этерификации и степени амидирования.

Использование нового типа GENU® LMA пектина позволяет приготовить джем и желе с содержанием сухих веществ 5—30% без внесения дополнительных стабилизаторов. При этом для оптимального формирования геля не требуется добавления кальция. Превосходные влагоудерживающие характеристики — отсутствие синерезиса, великолепный выход вкуса и аромата фруктов полученного джема без сахара или с низким его содержанием соответствует имиджу здоровых продуктов.

Десертные желе, приготовленные с новым типом пектина, имеют мягкую, слегка хрупкую текстуру, чистый вкус, превосходный аромат.

Джемы, изготовленные по новым рецептурам, характеризуются плотной мажущейся нежной текстурой без пастообразности или липкости, которые часто можно заметить при использовании других гидроколлоидов.

Применение новых типов GENU® LMA пектинов позволяет обеспечить отсутствие синерезиса в джемах даже после механи-

ческого разрушения структуры геля, что свидетельствует о хороших водосвязывающих свойствах пектина. При умеренной норме внесения гидроколлоида, джемы характеризуются прекрасным блеском и цветом.

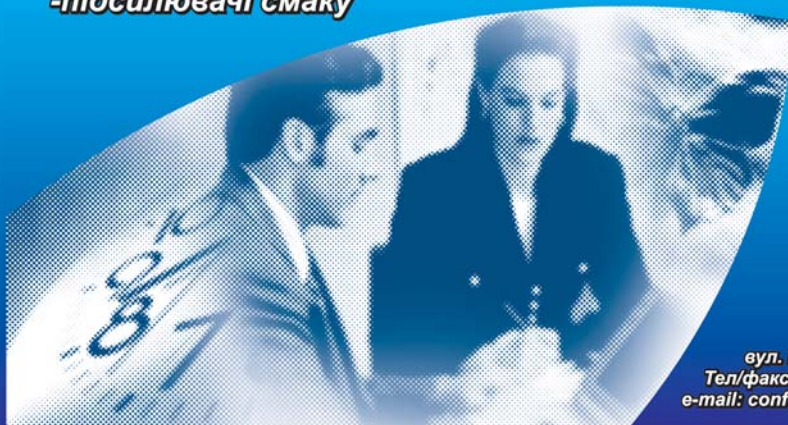
Новые типы GENU® LMA пектинов весьма устойчивы в отношении изменения условий производства, сохраняют функциональность в условиях пастеризации в течение 5—20 мин. при температуре 90°C (pH 3,3). Относительно высокая температура садки, допускающая высокую температуру розлива, позволяет изготавливать джемы без применения консервантов.

Новые типы GENU® LMA пектинов демонстрируют широкий рабочий диапазон в отношении величины pH и содержания кальция. Желирующая способность пектина проявляется в диапазоне pH 3,2—3,6 и естественном уровне кальция во фруктах, без дополнительного внесения кальция.

Новый GENU® LMA — это уникальный продукт, позволяющий формировать требуемую высокую прочность геля в условиях очень низкого содержания сахара. Этот пектин может быть использован в производстве нового направления полезных для здоровья фруктовых десертных желе.

## Інгредієнти та технології для кондитерської промисловості

- лецитини
- пектини
- ароматизатори
- глянець
- гуміарабік та продукти на його основі
- харчові кислоти
- підсилювачі смаку



03056, м. Київ,  
вул. Борщагієвська, 145, оф. 170  
Тел/факс: (044) 457-70-78, 457-88-34  
e-mail: confectionery@kovcheg.kiev.ua

**Ковчег&К®**