



ANWENDUNGSTECHNISCHE
INFORMATION



**Pektin Classic AB 702 als vielseitig
einsetzbares Apfelpektin in diversen
Fruchtzubereitungen**

EINFÜHRUNG

Bei einer großen Vielzahl von Pektintypen erscheint es nicht immer einfach, das passende Pektin für die jeweilige Anwendung auszuwählen. Mit Pektin Classic AB 702 wurde deshalb ein vielseitiges und doch äußerst funktionelles Pektin entwickelt. Es handelt sich dabei um ein niederverestertes Pektin mit folgenden Parametern:

Veresterungsgrad 32 - 36 %
pH-Wert 2,8 - 3,2

Als Einsatzgebiete sind nachfolgend aufgeführte Produkte möglich:

- Backfeste Fruchtzubereitungen
- Joghurtfruchtzubereitungen

Backfeste Fruchtzubereitungen:

Durch Variation einer Basisrezeptur, d.h. der Anpassung der Parameter wie Pektin- und Calciumdosierung, können Produkte mit unterschiedlichen Texturen und Backeigenschaften hergestellt werden. Die Produktpalette, die mit Pektin Classic AB 702 hergestellt werden kann, reicht von mittel- bis hochbackfest bzw. von viskos und somit pumpfähig bis schnittfest geliert.

Alle Produkte zeigen eine sehr feine Struktur und somit den bei Fruchtauflagen gewünschten Oberflächenglanz.

Ein weiteres besonderes Merkmal ist eine pumpfähige, cremige Textur bei gescherten Produkten.

Die unter Verwendung von Pektin Classic AB 702 hergestellten Produkte behalten auch nach starker Scherbelastung durch z.B. Pumpen oder Dressieren ihre typische Textur nahezu bei, d.h. sie sind scherstabil.

Auch höhere Abfülltemperaturen schließen – bedingt durch geringe Nachgelierung – ein Pumpen nicht aus.

In der Praxis bedeutet dies eine gleich bleibende Qualität mit geringer Synäreseneigung und somit einer hohen Produktsicherheit.

Joghurtfruchtzubereitungen:

Die Eigenschaft der hohen Calciumreaktivität von Pektin Classic AB 702 kommt auch bei der Verwendung in Joghurtfruchtzubereitungen zum Tragen.

Wo die Schwankungen des fruchteigenen Ca^{++} ausgeglichen werden müssen, zeigt dieses Pektin seine variablen Eigenschaften.

Mit unterschiedlichen Früchten und somit unterschiedlichen Calciumgehalten lassen sich textuell nahezu gleiche Produkte erzielen, welche sowohl in gerührten Joghurts als auch in Corner-Produkten ihren Einsatz finden. Eine Reaktion zwischen Pektin und joghurteigenem Ca^{++} kann bei fachgerechtem Einsatz praktisch ausgeschlossen werden.

Somit erhält man Fruchtjoghurts mit einem vollen, glatten Mundgefühl und einer glänzenden Oberfläche.

Nachfolgend sind drei typische Rezepturen zum Einsatz von Pektin Classic AB 702 aufgeführt:

Herbstreith & Fox KG	Rezeptur
<i>Backstabile Fruchtzubereitung</i>	
Produkt Pektin Classic AB 702	
12 g Pektin (= 1,2 %) 300 g Frucht 480 g Saccharose, kristallin 150 g Glucosesirup 80 % TS, ca. 42 DE 120 g Wasser 1,5 g tri-Natriumcitrat x 2 H ₂ O 2,0 g tri-Calciumcitrat x 4 H ₂ O ca. 5 ml Citronensäurelösung 50%ig zur Einstellung des pH-Wertes Einwaage: ca. 1070 g Auswaage: ca. 1000 g TS-Gehalt: ca. 65 % pH-Wert: ca. 3,5	Rezeptur Nr. 9/247: <u>Backfestigkeit:</u> <ul style="list-style-type: none"> • mittel bis hoch • Einsatz als Gebäckfüllung oder Fruchtauflage <u>Textur:</u> <ul style="list-style-type: none"> • cremig-pastös • feine Vorgelierung • pumpfähige Konsistenz

Herbstreith & Fox KG	Rezeptur
<i>Backstabile Fruchtzubereitung</i>	
Produkt Pektin Classic AB 702	
4,5 g Pektin (= 0,45 %) 400 g Frucht 100 g Saccharose, kristallin 620 g Glucosesirup 80 % TS, ca. 72 DE 40 g Wasser 0,7 g tri-Natriumcitrat x 2 H ₂ O 0,35 g tri-Calciumcitrat x 4 H ₂ O ca. 7 ml Citronensäurelösung 50%ig zur Einstellung des pH-Wertes Einwaage: ca. 1170 g Auswaage: ca. 1000 g TS-Gehalt: ca. 65 % pH-Wert: ca. 3,5	Rezeptur Nr. 9/248: <u>Backfestigkeit:</u> <ul style="list-style-type: none"> • begrenzt • Einsatz als Fruchtauflage mit Oberflächen-glanz <u>Textur:</u> <ul style="list-style-type: none"> • viskos-cremig • feine Vorgelierung • pumpfähige Konsistenz

Fruchtzubereitung für Joghurt

Produkt **Pektin Classic AB 702**

120 g Pektinlösung 5 % (= 0,6 %)
500 g Frucht
330 g Saccharose, kristallin
90 g Wasser
1,5 g tri-Natriumcitrat x 2 H₂O
1,0 g tri-Calciumcitrat x 4 H₂O
x ml Citronensäurelösung 50%ig
zur Einstellung des pH-Wertes

Rezeptur Nr. 4/120:

Textur:

- geringe Fließgrenze
- nach Zerrühren hochviskos
- glatte, glänzende Oberfläche
- keine Reaktion mit Ca-Ionen beim Einrühren in Joghurt

Einwaage: ca. 1050 g
Auswaage: ca. 1000 g
TS-Gehalt: ca. 40 %
pH-Wert: ca. 3,8

LABOR ANWENDUNGSTECHNIK
HERBSTREITH & FOX UNTERNEHMENSGRUPPE
26.11.1999