



ANWENDUNGSTECHNISCHE
INFORMATION



Pektin Classic AS 511
Ein neu entwickeltes Apfelpektin
für die Süßwarenindustrie

EINFÜHRUNG

Bei der Herstellung von Gummi- und Geleeartikeln werden die Classic Pektine von Herbstreith & Fox in enger Abstimmung mit dem Herstellungsverfahren und der Rezeptur schon lange mit großem Erfolg eingesetzt. Dabei hängt die Auswahl des geeigneten Classic Pektins sehr stark vom gewünschten Endprodukt ab.

Mit Classic AS 511 hat Herbstreith & Fox nun ein weiteres Süßwaren-Pektin entwickelt, welches speziell für die Anwendung bei Produkten mit höheren pH-Werten geeignet ist. Die positiven Eigenschaften dieses Pektins kommen sowohl in Geleefrüchten mit Fruchtmarm oder mit Fruchtsaft wie z.B. Pâtes de Fruits, als auch in Geleefrüchten ohne Fruchtmarm zum Tragen.

Chemische Eigenschaften von Pektin

Classic AS 511

Pektin Classic AS 511 ist ein hochverestertes Apfelpektin mit einem Veresterungsgrad von 58 % - 65 %.

Zur Erzielung konstanter Geliereigenschaften wird das Pektin Classic AS 511 mit Seignettesalz als Retardator standardisiert.

Geliereigenschaften von Pektin Classic AS 511

Pektin Classic AS 511 ist ein mittelschnell gelierendes Pektin, welches besonders bei höheren Produkt-pH-Werten von 3,5 - 3,7 eine ausreichend lange Gießzeit garantiert, dann aber eine relativ schnelle Gelierung herbeiführt. Die hergestellten Produkte erreichen daher schon nach einer relativ kurzen Zeit nahezu ihre Endfestigkeit und können problemlos weiterverarbeitet werden.

Da das Pektin Classic AS 511 bereits mit einem Retardator standardisiert wird, ist seitens des Anwenders keine zusätzliche Zugabe eines Puffersalzes zur Gelierzeitverzögerung notwendig.

Die Standardisierung mit einem Retardator hat den Vorteil, dass der Anwender ein Pektin mit konstanten technologischen Eigenschaften wie z.B. konstanter Gelierzeit/Gelertemperatur und gleich bleibender Gelfestigkeit erhält.

Ein weiterer Vorteil von Pektin Classic AS 511 ist seine für Apfelpektine typische Toleranz gegenüber Schwankungen in den Produktionsparametern, wie zum Beispiel Schwankungen im pH-Wert.

Mit Pektin Classic AS 511 erhält man über einen relativ weiten pH-Wert-Bereich konstante Geliereigenschaften. Dadurch können rohstoffbedingte Änderungen in der Gelzubereitung, die z.B. durch die Verwendung verschiedener Früchte auftreten, problemlos aufgefangen werden.

Sensorische Eigenschaften von Pektin

Classic AS 511

Geleefrüchte, die mit dem Pektin Classic AS 511 hergestellt werden, zeichnen sich besonders durch eine elastisch-viskose Gelstruktur mit angenehmer Konsistenz aus.

Die Textur der Gele ist, wie es bei der Verwendung von Apfelpektinen typisch ist, sehr geschmeidig, so dass Aroma- und Geschmacksstoffe lange im Mund wahrgenommen werden.

TYPISCHE ANWENDUNGEN für *Pektin Classic AS 511*

1. Geleefrüchte ohne Fruchtmark

In Geleefrüchten ohne Fruchtmark wird eine Dosierung von 1,6 - 2,0 % Pektin Classic AS 511

empfohlen. Die Geleefrüchte zeigen eine elastisch-viskose und geschmeidige Textur sowie einen brillanten Bruch.

Herbstreith & Fox KG	Rezeptur
Geleefrüchte	
Produkt Pektin Classic AS 511	
20 g Pektin (= 2,0 %)	Einwaage: ca. 1080 g
500 g Zucker	Auswaage: ca. 1000 g
330 g Glucosesirup 80 % TS, ca. 40 DE	TS-Gehalt: ca. 78 %
220 g Wasser	pH-Wert: ca. 3,6
Farbe, Aroma	
ca. 8 ml Citronensäurelösung 50%ig zur Einstellung des pH-Wertes	

2. Geleefrüchte mit Fruchtmark, z. B. Pâtes de Fruits

In Geleefrüchten mit Fruchtmark wird eine Dosierung von 1,2 - 1,6 % Pektin Classic AS 511

empfohlen. Die Geleefrüchte zeigen bei angenehmer Festigkeit eine elastisch-viskose und geschmeidige Textur.

Herbstreith & Fox KG	Rezeptur
Pâtes de Fruits	
Produkt Pektin Classic AS 511	
15 g Pektin (= 1,5 %)	Einwaage: ca. 1030 g
200 g Fruchtmark	Auswaage: ca. 1000 g
480 g Zucker	TS-Gehalt: ca. 78 %
330 g Glucosesirup 80 % TS, ca. 40 DE	pH-Wert: ca. 3,6
Farbe, Aroma	
ca. 8 ml Citronensäurelösung 50%ig zur Einstellung des pH-Wertes	