

H&F Pektin: Die optimale Ergänzung für Gelatine in Fruchtgummis

Optimierte Texturlösungen für Fruchtgummis mit weniger Gelatine

Fruchtgummis zählen zu den beliebtesten Süßwaren. In den letzten Jahren entwickeln sich Gummisüßwaren mehr und mehr auch zu einer Darreichungsform von Nahrungsergänzungsmitteln wie Vitaminen und Mineralien. Bei einem Großteil der bunten Kreationen kommt Gelatine als Geliermittel zum Einsatz. Neben dem Trend zu vegetarischen Lebensmitteln und dem damit verbundenen kompletten Umstieg auf Pektin als pflanzliches Geliermittel mit gesundheitsförderndem Image bietet auch der Einsatz von Pektin in Kombination mit Gelatine sensorische und technische Vorteile.

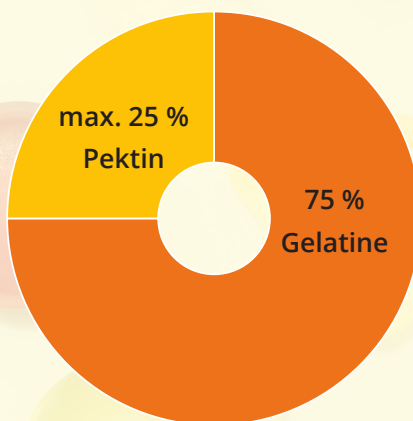
Als die Pektinspezialisten bietet Herbstreith & Fox die optimale Lösung: Einen Teil der Gelatine durch Pektin ersetzen.

Durch Verwendung von Pektin entstehen viele zusätzliche Nutzen und Vorteile:

Vorteile von Pektin in Fruchtgummis

- ✓ Verkürzung der Ausformzeit und dadurch Erhöhung des Durchsatzes
- ✓ Stabilisierung der Süßwaren gegenüber höheren Temperaturen
- ✓ Freie Kombinationsmöglichkeiten zwischen Pektin und Gelatine
- ✓ Erhöhung der Schmelztemperatur
- ✓ Erhöhung der Lagerstabilität

Kombination von Pektin mit Gelatine in Süßwaren



In Fruchtgummis kann ein Teil der Gelatine durch H&F Pektin ersetzt werden. Bei der optimierten Textur der Produkte bleibt die typische Charakteristik von Gelatine erhalten.

Wir beraten Sie gerne zu individuellen Produktlösungen!

Kontakt: solutions@herbstreith-fox.de



05 / 2021