

Vegane Gummisüßwaren mit Pektin & Stärke

Bei der Herstellung von vegetarischen und veganen Gummisüßwaren bietet Ihnen die **Kombination von Stärke mit Pektin** eine interessante Alternative mit vielen Vorteilen gegenüber rein stärkebasierten Gummisüßwaren.

- ✓ Kürzere Ausformzeit
- ✓ Geringere Klebrigkeit
- ✓ Bessere Aromafreisetzung
- ✓ Erhöhter Durchsatz
- ✓ Früheres Erreichen der Produktfestigkeit
- ✓ Verringerte Energie- und Lagerkosten



Sie können bis zu **5 % Stärke einsparen** und durch gerade einmal **1,1 % Pektin ersetzen**, ohne dabei die wesentlichen Textureigenschaften zu verlieren.

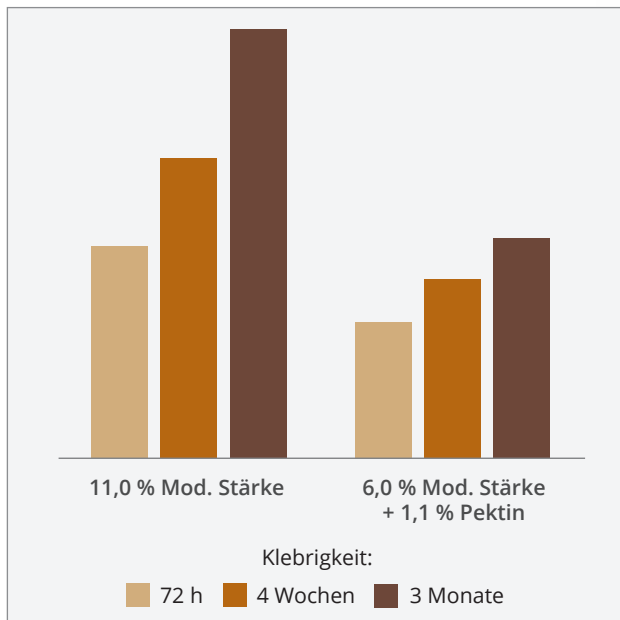


Abb. 1: Einfluss der Lagerzeit auf die **Klebrigkeit**

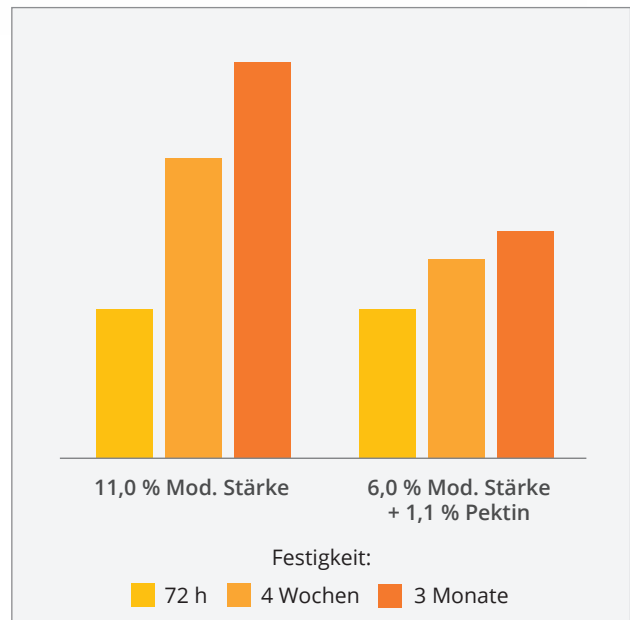


Abb. 1: Einfluss der Lagerzeit auf die **Festigkeit**

Entscheidende Vorteile kommen hinzu: Die Verwendung von Pektin führt zu einer **weniger klebrigen Textur** (Abb. 1) und die **Veränderung der Produktfestigkeit** über die Zeit wird deutlich **reduziert** (Abb. 2). Es ergeben sich **keine wesentlichen Umstellungen im Prozess**.

Wir beraten Sie gerne zu individuellen Produktlösungen!

Kontakt: solutions@herbstreith-fox.de