

## Verbesserung von mit Stärke stabilisierten backfesten Fruchtzubereitungen durch Kombination der Stärke mit Pektin

In vielen Backwarenfüllungen und -cremes werden native und modifizierte Stärken zur Stabilisierung verwendet. Die Nachteile dabei sind maskierter Fruchtgeschmack, geringer Glanz und klebrige Textur. Doch eine Kombination aus Stärke mit Pektin kann die technologischen Vorteile beider Stabilisatoren effektiv verbinden und Zusatznutzen generieren.

### Vorteile der Pektin & Stärke-Kombination

- ✓ Verbesserung des Oberflächenglanzes
- ✓ Bessere Aromafreisetzung
- ✓ Ansprechendere Textur
- ✓ Geringere Heißviskosität
- ✓ Vergleichbare Backeigenschaften



Unsere Empfehlung für stärkestabilisierte  
Backfüllungen:  
**Pektin Classic AB 902**



Im Vergleich zu einem Referenzprodukt mit 7,0 % Stärke erfüllt der Einsatz von lediglich 5,0 % Stärke und 0,8 % Pektin Classic AB 902 dabei die gewohnten Anforderungen an die Textur und Backeigenschaften der reinen Stärkeprodukte.

**Wir beraten Sie gerne zu individuellen Produktlösungen!**

Kontakt: [solutions@herbstreith-fox.de](mailto:solutions@herbstreith-fox.de)