

Verbesserung von stärkebasierten backfesten Fruchtfüllungen mit wenig Zucker durch H&F Pektin

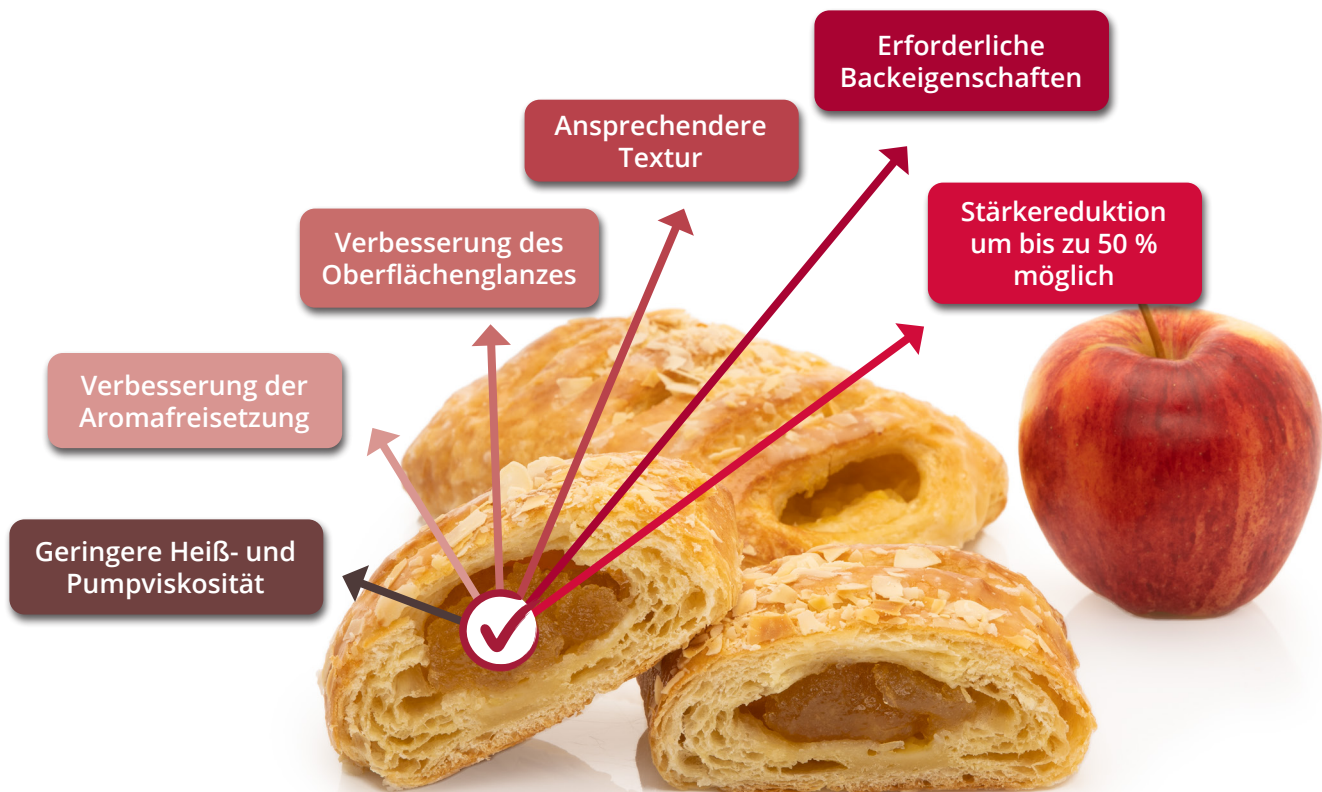
Backfeste Fruchtzubereitungen mit wenig Zucker werden häufig mit nativen oder modifizierten Stärken stabilisiert. Durch einen teilweisen Austausch der Stärke gegen H&F Pektin können die Vorteile beider Stabilisatoren effektiv verbunden und Zusatznutzen generiert werden.

Indem wir ca. **2,5 Teile modifizierte Stärke durch 1 Teil Pektin Classic AB 902 ersetzt** haben, konnten wir nicht nur die erforderliche **Backstabilität** erzielen, sondern zugleich den

Oberflächenglanz und die **Aromafreisetzung** verbessern. Durch diese Kombination von Pektin mit Stärke ist es uns gelungen, den Stärkegehalt um bis zu **50 % zu reduzieren!**

Pektin Classic AB 902 ist ein gepuffertes, mit Calciumsalz standardisiertes Pektin, das einen breiten Trockensubstanz- und pH-Bereich abdeckt. Dadurch eignet es sich hervorragend als **einfache** und **schnell umsetzbare Alternative** zu rein stärkebasierten Füllungen.

Unsere Empfehlung für stärkebasierte
backfeste Fruchtfüllungen mit wenig Zucker:
Pektin Classic AB 902



Wir beraten Sie gerne zu individuellen Produktlösungen!

Kontakt: solutions@herbstreith-fox.de