

Pektin ergänzt und optimiert Ihre stärkebasierte Stabilisierung und Texturierung

Machen Sie die stärkebasierte Stabilisierung und Texturierung Ihrer Produkte flexibler und attraktiver, indem Sie Stärke mit Pektinen von Herbstreith & Fox ersetzen oder ergänzen. So erreichen Sie in Anwendungen wie Gummisüßwaren, backfesten Fruchtfüllungen und Fruchtzubereitungen für Molkereiprodukte echte Synergien.

Native oder modifizierte Stärken geben vielen Lebensmitteln Körper, Wasserbindung und Lagerstabilität. Es ist bereits Stand der Technik, die

Funktionalität von Stärken mit Pektinen zu ergänzen. Dabei werden die texturierenden und gelierenden Eigenschaften spezifischer Pektine genutzt, die die Stärken allein nicht oder nur eingeschränkt bieten.

Vorteile der H&F Pektine:

- ✓ Optimierte Stabilisierung
- ✓ Technologische Vorteile
- ✓ Gesicherte Verfügbarkeit
- ✓ Attraktive Produkteigenschaften



SYNERGIEN DURCH PEKTIN-STÄRKE KOMBINATION



GUMMISÜßWAREN

- Geringere Klebrigkeit
- Kürzere Ausformzeit
- Erhöhter Durchsatz
- Bessere Aromafreisetzung

- Besserer Oberflächenglanz der Fruchtfüllung
- Bessere Erhaltung der Fruchtstückchen im Herstellungsprozess
- Verbesserung der Aromafreisetzung
- Ansprechendere Textur

BACKFESTE FRUCHTFÜLLUNGEN



JOGHURTFRUCHT-ZUBEREITUNGEN

- Gleichmäßige Verteilung von Fruchtstücken in der Zubereitung
- Erhaltung der Stückigkeit nach Kochen, Abfüllen und Transport der Zubereitung
- Ansprechendes Aussehen
- Vollmundigkeit

Wir beraten Sie gerne zu individuellen Produktlösungen!
Kontakt: solutions@herbstreith-fox.de