Dane aktualne na dzień: 22-11-2026 16:59

Link do produktu: https://b2b.twardyorzech.pl/pektyna-cytrusowa-amidowana-1kg-p-1377.html



Pektyna cytrusowa amidowana 1kg

Dostępność	**Aktualnie niedostępny**
Numer katalogowy	**PEKTYCYT**
Wartość energetyczna	**1070 kJ / 256 kcal**

Opis produktu

Pektyna cytrusowa amidowana 1kg

Pektyna niskosłodzona amidowana to substancja stosowana w przemyśle spożywczym jako zagęstnik i stabilizator.

Przetwory z dodatkiem pektyny cytrusowej

Jak przygotować dżem lub konfiturę z dodatkiem pektyny cytrusowej ?

2 kg owoców

0,6kg do 1kg cukru (w zależności od tego jak słodkie są owoce)

30g pektyny

sok z cytryny

pół szklanki wody

Wyparz słoiki, w których będziesz zamykać dżem. Możesz to zrobić w zmywarce lub piekarniku.

Owoce umyj, usuń szypułki lub pestki, pokrój na mniejsze kawałki

Przełóż je do garnka z grubym dnem, wlej pół szklanki wody i zagotuj często mieszając.

Gdy owoce już się rozpadną , w oddzielnie misce wymieszaj cukier z pektyną, wsyp do garnka z dżemem.

Dżem z dodatkiem pektyny gotuj na małym ogniu przez kilkanaście minut aż zgęstnieje, ciągle mieszaj. Na koniec dodaj sok z cytryny.

Przełóż do wyparzonych słoików i pasteryzuj przez 20 minut.

Do czego warto stosować pektynę owocową?

Dodatkowo, pektyna niskosłodzona oznacza, że jest ona mniej słodka w porównaniu do innych odmian pektyny. To oznacza, że może być stosowana w produktach spożywczych, gdzie niepożądane jest zbyt dużo słodyczy. Przykłady zastosowania pektyny niskosłodzonej amidowanej to m.in. marmolady, galaretki, dżemy, a także niektóre napoje i przetwory owocowe.

Pektyna niskosłodzona amidowana jest ceniona ze względu na swoje właściwości zagęszczające, stabilizujące i emulgujące. Działa jako stabilizator struktury produktów spożywczych, zapobiegając rozwarstwianiu się, a także pomaga utrzymać odpowiednią konsystencję. Ponadto, pektyna może również pełnić funkcję błonnika w diecie, przyczyniając się do poprawy trawienia i zdrowia jelit.

Właściwości pektyny owocowej

Żelująca właściwość: Pektyna jest znana ze swojej zdolności do tworzenia żelu w obecności wody. Działa jako zagęstnik, który pomaga w utrzymaniu konsystencji i stabilności produktów spożywczych, takich jak dżemy, galaretki, musy i marmolady.

1. Właściwość wiążąca: Pektyna ma zdolność wiązania wody, co jest korzystne w wielu produktach spożywczych. Działa jako stabilizator i emulgator, zapobiegając separacji składników oraz poprawiając teksturę i konsystencję.
2. Efekt zagęszczający: Pektyna może być stosowana jako zagęstnik w produktach spożywczych, takich jak sosy, zupy i majonezy. Pomaga w utrzymaniu odpowiedniej lepkości i unikaniu rozwarstwienia się składników.
3. Właściwości zdrowotne: Pektyna owocowa ma korzystny wpływ na zdrowie człowieka. Może pomagać w obniżaniu poziomu cholesterolu we krwi, regulować poziom glukozy oraz wspierać prawidłowe funkcjonowanie układu trawiennego poprzez stymulowanie perystaltyki jelit.
4.

Prebiotyczne działanie: Pektyna może działać jako prebiotyk, który sprzyja wzrostowi korzystnych bakterii w jelitach. To sprzyja zdrowej mikroflorze jelitowej i ogólnemu zdrowiu układu pokarmowego.

skład: pektyna amidowana (E440ii), dekstroza.

Kraj pochodzenia:: **Włochy**
Węglowodany(w tym cukry): **33 g (30g)**
Tłuszcze(w tym nasycone): **1,5 g(0,5 g)**
Błonnik: **46g**
Białko: **5g**
Sól: **sól**