

## Пектинол - пищевой загуститель, стабилизатор



Мощный инновационный пищевой загуститель,  
созданный на основе модифицированного пектина

Степень этерификации препарата может достигать 800 кПа,  
что почти в 10 раз больше обычного немодифицированного пектина

Внедрение в производство улучшенной формулы вещества  
позволит оптимизировать технологию производства и  
существенно (до 10 раз) сократить расходы на загуститель



## Преимущества Пектинола

- + образует гель в воде любой температуры, не изменяя вязкость в течение длительного времени
- + эффективен в качестве желирующего агента при производстве фруктово-ягодных начинок
- + не снижает термостабильность начинок
- + не требуется кислой среды, сахара, ионов кальция, что позволяет получить продукт нужной консистенции, в том числе без сахара или с его пониженным содержанием

«Пектинол» обладает всеми достоинствами традиционного пектина, но при этом лишен его недостатков.

Помимо степени этерификации «Пектинол» имеет множество преимуществ перед другими модификациями пектина.

Пектин	“Пектинол”
Пектин формирует гель, растворяясь при условии содержания в воде достаточного количества сахара и кислоты или ионов кальция	Чтобы получить гель из “Пектинола”, не требуется никаких дополнительных составляющих, что позволяет получить продукт нужной консистенции, в том числе без сахара или с его пониженным содержанием
Пектин плохо растворяется в холодной воде	“Пектинол” образует гель в воде любой температуры, не изменяя вязкость в течение длительного времени
Минусом стандартных высокометоксилированных пектинов является необходимость повышения кислотности до pH=3, что негативно сказывается на вкусовых качествах продукта. Поэтому производители прибегают к использованию низкометоксилированных пектинов, расход которых гораздо больше	“Пектинол”, являясь высокометоксилированной модификацией пектина, эффективно работает при любом уровне pH. Поэтому “Пектинол” сочетает в себе плюсы высоко- и низкометоксилированных пектинов
Пектин, особенно низкометоксилированный, требует значительного расхода	“Пектинол” расходуется в 10 раз экономичнее обычного немодифицированного пектина

## Применение "Пектинола" в кондитерских изделиях

Используемый в малых количествах, Пектинол **увеличивает вязкость** пищевых продуктов, создает желеобразную структуру и применяется в производстве кондитерских изделий с высоким содержанием сухих веществ для приготовления фруктовых изделий (пудингов, джемов, кремов), ароматизированных составными частями естественных фруктов или синтетическими ароматизаторами.

**Пектинол** хорошо стабилизируют пенную структуру пастильных изделий: пастилы, суфле, меренги, зефира, сбивных конфетных масс.

Успешно применяется **Пектинол** и для производства джемов, конфитюров, муссов, сиропов и топпингов с низким содержанием сахара и низким содержанием сухих веществ 0-30%, десертов из фруктов, не зависимо от температуры разлива.

**Пектинол** придает продукту более плотную текстуру, может использоваться для загущения и термоустойчивости фруктовых начинок, для предотвращения засахаривания шоколадной глазури.

Безусловно, главный критерий оценки качества кондитерских изделий есть органолептические показатели, изменение которых обусловлено сложными физическими, химическими, биохимическими, микробиологическими процессами. **Пектинол** образует глянцевую пленку на поверхности изделий, а также сохраняет структуру и товарный вид готового изделия при хранении.



## Применение "Пектинола" в мясопереработке

В мясной промышленности **Пектинол** используется в качестве структурообразователя, загустителя и стабилизатора при производстве вареных колбасных изделий, сосисок, ливерных и полукопченых колбас.

Его использование способствует формированию более плотной и однородной белково-липидно-углеводной массы фаршей мясных продуктов. Проникая в зоны с высокой дисперсностью компонентов фарша, препарат является стабилизатором.

- Пектинол широко используется при изготовлении мясных продуктов в желе, зельца, консервов, мясных и рыбных студней, паштетов
- Пектинол повышает термостабильность продукции
- Пектинол не искажает вкуса исходного сырья
- Сохраняет структуру и внешний вид готового продукта при хранении
- Позволяет избежать отделения влаги проявляет эффект синергизма с биополимерами белковой природы (казеин, соевый протеин)
- Вязкость не изменяется в течение длительного времени; позволяет получить продукт с упругой консистенцией
- В зависимости от вида сырья, рецептуры вырабатываемого продукта, соотношения мышечной, жировой и соединительной ткани, уровня использования не мясных ингредиентов дозировка Пектинола в мясных продуктах может составлять 1 - 10г на 1 кг сырья



## Применение "Пектинола" в молочных продуктах

Пектинол применяется без ограничений в молочной и кисломолочной продукции (кефирный, йогуртовый продукт, йогурты, творожные начинки, творожки, и т .д)

В производстве обезжиренного, низкожирного и жирного йогурта внесение пектинола обеспечивает требуемую текстуру и стабильность продукта, при этом отпадает необходимость внесения молочного белка.

Пектинол увеличивает вязкость, снижает синерезис, и не требуют изменения стандартной технологии йогурта.

При производстве сметаны длительного хранения с пониженным содержанием жира 10%, 15% или 20% может применяться Пектинол. Этим создается более густая консистенция продукта. Структура и вкусовые качества, а также условия его производства остаются без изменений.

Высокая эффективность препарата никак не зависит от кислотности среды (уровень pH), благодаря чему Пектинол применяется в производстве молочных десертов: шоколадное молоко, щербеты, взбитые сливки, пудинги, муссы, а так же сгущенное молоко.

Используемый в качестве стабилизатора, Пектинол придает лакомству более плотную текстуру, а его термостабильность позволяет дольше сохранять товарный вид мороженого.

Мощный инновационный пищевой загуститель расходуется в 10 раз экономичнее обычного пектина.



## Применение "Пектинола" в майонезах и соусах

В последнее время большую популярность в кулинарии приобрели и различные соусы, кетчупы дрессинги, подливы.

В этом производстве прекрасно показали себя **преимущества Пектинола**:

- Препарат прекрасно сочетается с большинством продуктов питания
- Пектинол не имеет запаха и вкуса, физиологически безвреден и признан безопасной пищевой добавкой обладает устойчивыми стабилизирующими и связывающими свойствами и позволяет получить продукт с густой консистенцией, не меняющий вязкость в течение длительного времени
- Средство эффективно в минимальных дозировках

Применение "Пектинола" позволит оптимизировать технологию производства и существенно снизить себестоимость конечного продукта. Сохранить при этом высокое качество и безопасность товара.

