

CEAMPECTIN®

Pectina



- Confitería -

GOMINOLAS

CEAMPECTIN® ESS

**para una excelente
liberación de
sabor**

La gama de productos **CEAMPECTIN ESS** permite depositar a diferentes temperaturas y producir gominolas con texturas variadas, agradables y delicadas, con una excelente liberación de sabor. Se trata de una gama de pectinas "listas para usar", que se ajustan a las necesidades del proceso e ideales para usar en moldes sin almidón.



Pectina

Ceampectin ESS 4420

Ceampectin ESS 4421

Ceampectin ESS 4423

VENTAJAS



- ⦿ Gominolas veganas.
- ⦿ Temperatura de gelificación adaptable al proceso productivo.
- ⦿ Estabilidad térmica.
- ⦿ Transparencia.
- ⦿ Proceso ágil y continuo debido a la pronta gelificación.
- ⦿ Ideales para depositar en moldes sin almidón.
- ⦿ Excelente liberación de sabor.
- ⦿ Reducción de la pegajosidad.



RECETA DE GOMINOLAS CON PECTINA

INGREDIENTES %

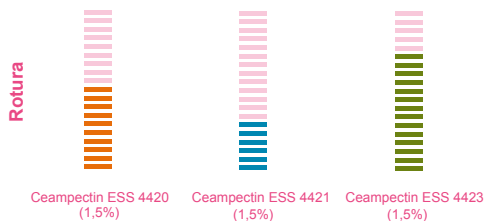
Ceampectin	
ESS 4420/ 4421/ 4423	1.5
Sirope de glucosa (DE=42%/SS=80%)	45.5
Azúcar	39.5
Ácido cítrico, H ₂ O 50% (solución W/v)	
- Ceampectin ESS 4420	0.7
- Ceampectin ESS 4421	1.5
- Ceampectin ESS 4423	1.0
Color y sabor	Opcional
Agua	Hasta 100%

VALORES NUTRICIONALES

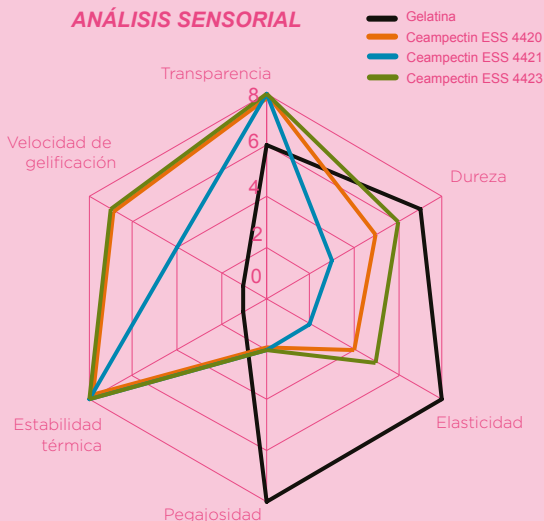
COMPONENTES	VALORES
Grasas	0.09%
Proteínas	0.09%
Carbohidratos	78.10%
Materia seca	78.24%
Kcal/kJ totales.....	313 / 1332

GOMINOLAS CEAMPECTIN

ANÁLISIS DEL PERFIL DE TEXTURA



ANÁLISIS SENSORIAL



* CEAMPECTIN ESS 4420 y CEAMPECTIN ESS 4423 obtienen las mismas valoraciones en Transparencia, Velocidad de gelificación y Estabilidad térmica.

PROPIEDADES DE LA GAMA CEAMPECTIN

CEAMPECTIN	TEMPERATURA DE LLENADO
ESS-4420	≥75°C
ESS-4421	>60°C
ESS-4423	≥75°C

CEAMSA - Guías de Aplicación

AGL nº 3404 Gominolas con Ceampectin ESS-4420

AGL nº 3427 Gominolas con Ceampectin ESS-4421

AGL nº 3420 Gominolas con Ceampectin ESS-4423

AGL nº 3430 Gominolas sin azúcar con Ceampectin ESS-49050