

**CEAMPECTIN®**

*Pectina*



- Repostería -

# GOMINOLAS

**CEAMPECTIN®**  
para una mejora en  
gominolas de gelatina

**CEAMPECTIN EX 4433** es un concepto de pectina nuevo diseñado por Ceamsa para combinaciones gelatina-pectina en gominolas. Ofrece la posibilidad de producir gominolas de gelatina-pectina acelerando el proceso de gelificación, de modo que el desmoldado sea rápido, lo cual es requerido cuando el depósito se realiza en moldes sin almidón. Además, Ceampectin reduce la pegajosidad en el producto final y aumenta la estabilidad térmica.



**Pectina**

Ceampectin EX 4433

## VENTAJAS



- Reduce tiempo de gelificación.
- Adecuado para moldes sin almidón.
- Reduce la pegajosidad.
- Estabilidad térmica.
- Conserva la textura propia de la gelatina.



## RECETA GOMINOLAS VEGETARIANAS

### INGREDIENTES %

Ceampectin EX 4433 .....	1.00
Gelatina 275 bloom .....	6.00
Azúcar .....	40.00
Glucosa (DE=42%/ss=80%) .....	40.00
Ácido cítrico, H <sub>2</sub> O 50% (W/v solución) .....	3.30
Color y sabor .....	<i>Optional</i>
Agua .....	<i>Hasta 100%</i>

### VALORES NUTRICIONALES

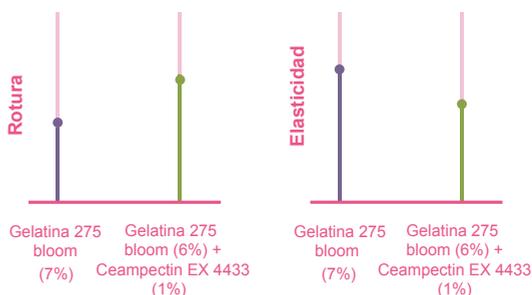
#### COMPONENTES VALORES

Grasa .....	0.01%
Carbohidratos .....	80.70%
Materia seca .....	85.13%
Kcal / Kj totales .....	341 / 1447



## GOMINOLAS CON GELATINA Y PECTINA

### PERFIL DE ANÁLISIS DE TEXTURA



### PANEL SENSORIAL COMPARACIÓN DE PROPIEDADES



CEAMSA - Guías de Aplicación

AGL nº 3426 Ceampectin EX 4433 para Gominolas de Gelatina-Pectina