



CEAMPECTIN®
Pectina



– Industria de –
fruta procesada

MERMELADA CON ALTO CONTENIDO EN AZÚCAR

CEAMPECTIN®
para diferentes
temperaturas
de llenado

Los productos de **CEAMSA** para Mermeladas con alto contenido en azúcar proporcionan una textura excelente a diferentes temperaturas de llenado. La pregelificación y la separación de la fruta se pueden evitar gracias a la versatilidad ofrecida por la gama Ceampectin.



Pectina

Ceampectin RS 4710



Ceampectin MRS 4610



Ceampectin SS 4510

VENTAJAS



- Amplio rango de temperaturas de llenado.
- Textura final óptima
- Excelente liberación del sabor.
- Control de sinéresis.
- Adaptación a cada proceso industrial.



RECETA DE MERMELADA CON PECTINA DE ALTO METOXILO

INGREDIENTES %

Ceampectin	0.4
Fruta	45.0
Azúcar	60.0
Ácido cítrico, H ₂ O 50% (solución W/v)	0.3
Sabor y color	<i>Opcional</i>
Azúcar	<i>Hasta 100%</i>

VALORES NUTRICIONALES

COMPONENTES	VALORES
Grasa	0.45%
Carbohidratos	71.00%
Materia seca	71.91%
Kcal/kj totales	290 / 1231

MERMELADAS CON CEAMPECTIN

PROPIEDADES DE LA GAMA CEAMPECTIN

Condiciones 65% Sólidos Solubles (SS)
pH final: 3.0-3.3

PRODUCTO	PROPIEDADES
CEAMPECTIN RS 4710	SAG=150 Temperatura de llenado: 85° C
CEAMPECTIN MRS 4610	SAG=150 Temperatura de llenado: 70° C
CEAMPECTIN SS 4510	SAG=150 Temperatura de llenado: 65° C



CEAMSA - Guías de aplicación

AGL n° 3401 Mermelada con alto contenido en azúcar