



CEAMPECTIN®

Pectina

CEAMGEL®

Carragenina



– Industria de –
fruta procesada

MERMELADA DE BAJO CONTENIDO EN AZÚCAR

**CEAMPECTIN® LMA
& CEAMGEL® FJ**

para texturas cremosas
y untables

Los productos de CEAMSA desarrollados para mermeladas de bajo contenido en azúcar proporcionan al producto final una textura estable, untable y cremosa. El brillo y la liberación de sabor están garantizados con nuestra gama de productos **CEAMPECTIN LMA**, permitiendo un etiquetado natural. **CEAMGEL FJ 91-470** ha sido desarrollado como una alternativa versátil y de menor coste, permitiendo obtener los mismos resultados en un amplio rango de brix y tipos de fruta.



Carragenina

Ceamgel FJ 91-470



Pectina

Ceampectin LMA 6210
y
Ceampectin LMA 6310
y
Ceampectin LMA 6410

VENTAJAS



- ⊙ Textura final excelente.
- ⊙ Buena consistencia.
- ⊙ Control de sinéresis.
- ⊙ Textura untable y bombeable.
- ⊙ Buena liberación de sabor.
- ⊙ Resistencia al ácido.
- ⊙ Solución rentable.
- ⊙ Versatilidad en diferentes porcentajes de sólidos solubles.



PRODUCTO	% BRIX
Ceampectin LMA 6210	50º - 65º
Ceampectin LMA 6310	30º - 50º
Ceampectin LMA 6410	20º - 30º

RECETA DE MERMEZADA DE BAJO CONTENIDO EN AZÚCAR

INGREDIENTES	CEAMPECTIN LMA	CEAMGEL FJ 91-470
Producto CEAMSA	0.6	0.6
Fruta	45.0	45.0
Azúcar	25.0-55.0	10.0-80.0
Ácido cítrico, 50% sol. w/v	0.7	0.8
Benzoato sódico, 20% sol. w/v /v	0.3	0.3
Sorbato potásico, 20% sol. w/v	0.2	0.2
Color y sabor	<i>Opcional</i>	<i>Opcional</i>
Agua	<i>hasta 100%</i>	<i>hasta 100%</i>

VALORES NUTRICIONALES

COMPONENTES	CEAMPECTIN LMA	CEAMGEL FJ 91-470
Grasa	0.45	0.45
Carbohidratos	36.5 - 66.5	21.6 - 91.6
Materia seca	37.4 - 67.4	22.5 - 92.5
Total Kcal / KJ	152/645	92/392
	272/1156	372/1582

ANÁLISIS SENSORIAL



CEAMSA – Guías de aplicación

AGL n° 3434 - 3435 Mermeladas de bajo contenido en azúcar con Ceamgel FJ 91-470

AGL n° 3607 - 3610 – 4009 Mermeladas de bajo contenido en azúcar con Ceampectin LMA