

**CEAMGUM®**

*Goma Gelana y Pectina*

**CEAMPECTIN®**

*Pectina*

**CEAMFIBRE®**

*Fibra Cítrica*



– Industria de  
fruta procesada

## ZUMOS DE FRUTA

**GAMA CEAMSA VIS**

para mejorar la sensación  
en boca y estabilizar la  
pulpa

La sensación en boca y el cuerpo de una bebida de fruta se puede intensificar con CEAMPECTIN VIS-4030 o CEAMFIBRE VIS 91-434. CEAMGUM VIS 92-120 ayuda a suspender partículas a baja viscosidad, consiguiendo una textura homogénea y agradable.



**Pectina**

Ceampectin VIS 4030



**Fibra**

Ceamfibre VIS 91-434



**Goma Gelana & Pectina**

Ceamgum VIS 92-120



**CEAMSA**

## VENTAJAS



- Textura delicada y con cuerpo.
- Mejora de la sensación en boca y liberación del sabor.
- Estabilización y suspensión de la pulpa.
- Control de la viscosidad.



## RECETA DE BEBIDAS DE FRUTA

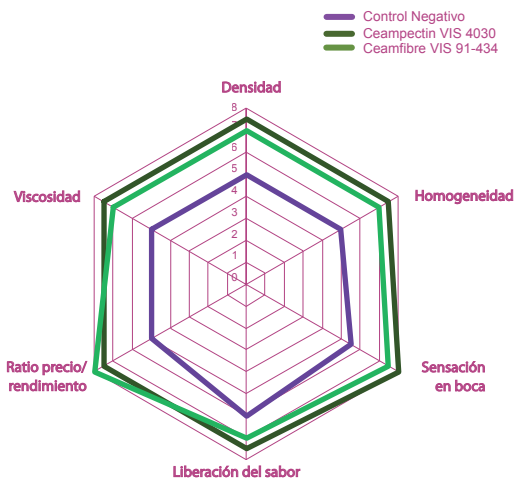
INGREDIENTES	Mejora la sensación en boca (15% SS, pH=3.2)	Estabilización de la fruta/suspensión de la pulpa (19-26% SS, pH=3.2)
Ceampectin VIS 4030/ Ceamfibre VIS 91-434	0.20/0.30	-
Ceamgum VIS 92-120		0.20-0.40
Azúcar	3.30-3.20	10.00
Concentrado de fruta	17.45	15.00-5.00
Pulpa de fruta	-	2.00-8.00
Ácido cítrico, H <sub>2</sub> O 50% (W/v solution)	0.30	Opcional
Agua	Hasta 100%	Hasta 100%

## VALORES NUTRICIONALES

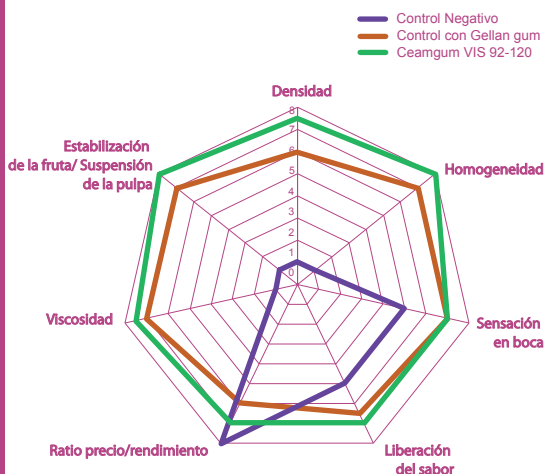
Componentes	Mejora la sensación en boca (15% SS, pH=3.2)	Estabilización de la fruta/suspensión de la pulpa (19-26% SS, pH=3.2)
Grasa	0.17%	0.17%
Carbohidratos	8.80%	15.10%
Materia seca	11.21%	17.47%
Kcal/ Kj totales	46/194	71/300

## ANÁLISIS SENSORIAL

### MEJORA LA SENSACIÓN EN BOCA



### ESTABILIZACIÓN DE LA FRUTA/ SUSPENSIÓN DE LA PULPA



CEAMSA - Guías de Aplicación

AGL n° 3428 Mejora de la sensación en boca en zumos.

AGL n° 3429 Estabilización o suspensión de la pulpa en zumos.