



Pectinas Alto y Bajo Metoxilo



"Gracias por la oportunidad de servirle"



Pectinas Alto y Bajo Metoxilo

UniPECTINE®

Un hidrocoloide soluble en agua con funcionalidades gelificantes y espesantes ayudando a satisfacer las necesidades únicas de formulación y textura.

Sí esta buscando una **gelificación** específica, **velocidad** de fraguado, **viscosidad**, **sensación** en la boca o **estabilización**, existe una solución; **UniPECTINE®** que se ha sometido a pruebas exhaustivas y ayudará a brindar un **producto de consumo sobresaliente**.

Ofrecemos soluciones de pectina de frutas de origen natural (HM y LM) de alta calidad en una de las gamas de pectina más amplias disponibles en el mercado.

Aplicaciones:

En diversas aplicaciones, como **mermeladas**, **jaleas**, **yogur**, **bebidas lácteas ácidas**, **rellenos de panadería** y **confitería**. Como producto derivado de la naturaleza con **beneficios nutricionales** reconocidos, la pectina tiene una gran demanda: en la industria de alimentos y bebidas, donde constantemente se descubren nuevas aplicaciones, y cada vez más en aplicaciones **farmacéuticas** y **cosméticas**.

Un producto de calidad  **Cargill** Helping the world thrive



"Gracias por la oportunidad de servirle"



Pectina 64010

Esta pectina es un aditivo alimentario utilizado como texturizante.

Es una pectina purificada de **alto metoxilo** de **gelificación rápida**.

Es un espesante y/o gelificante (en presencia de azúcar y ácido) especialmente adecuado para la fabricación de mermeladas, a una dosificación de 0,25 a 0,50 % según la formulación y la textura deseada.

Aplicaciones

- Mermeladas con fruta
- Jaleas
- Preparados de frutas



“Gracias por la oportunidad de servirle”



Pectina 64020

Esta pectina es un aditivo alimentario utilizado como texturizante.

Es una pectina purificada de **alto metoxilo** de **gelificación medio rápido**.

Es un espesante y/o gelificante (en presencia de azúcar y ácido) especialmente adecuado para la fabricación de mermeladas en una dosificación del 0,25 al 0,50 % en función de la sustancia soluble (mínimo 64 %), de la formulación y de la textura deseada.

Aplicaciones

- Mermeladas
- Rellenos estables al horno
- Jaleas



"Gracias por la oportunidad de servirle"



Pectina 64030

Esta pectina es un aditivo alimentario utilizado como texturizante.

Es una pectina purificada de **alto metoxilo** de **gelificación lenta**.

Es un espesante y/o gelificante (en presencia de azúcares y ácidos) especialmente adecuado para la fabricación de mermeladas, en una dosificación de 0,40 a 1,0 % según la formulación y la textura requerida.

Aplicaciones

- El producto puede utilizarse en medios azucarados o frutales.
- Jaleas
- Mermeladas
- Confitería
- Preparados de fruta



"Gracias por la oportunidad de servirle"



Unipectine™ AYD 2560 SB

Esta pectina es un aditivo alimentario utilizado como texturizante. **Alto metoxilo.**

Es especialmente adecuada para estabilizar las proteínas de la leche en bebidas lácteas ácidas (pH= 3,7 - 4,3) como productos de corta o larga duración. En una dosis del 0,20 % al 0,50 %, produce una bebida de baja viscosidad.

Aplicaciones

- Yogur
- Bebidas lácteas acidificadas



“Gracias por la oportunidad de servirle”



Unipectine™ OF 405 C SB

Pectinas. Aditivo alimentario utilizado como agente texturizante. Es un emulsionante y/o gelificante (en presencia de iones de calcio). **Bajo metoxilo.**

Especialmente adecuado para los preparados de frutas para postres lácteos, a una dosis de 0,40 a 1 % en función de la formulación y la textura deseada.

Aplicaciones

- Preparados de frutas
- Mermeladas reducidas en azúcar
- Jaleas



"Gracias por la oportunidad de servirle"



Unipectine™ OB 700 SB

Pectina. Aditivo alimentario utilizado como texturizante. **Bajo metoxilo.**

Es un espesante y/o gelificante (en presencia de calcio) especialmente indicado para la fabricación de mermeladas de repostería en una dosis del 0,80 al 1,50 % en función de la sustancia soluble, de la formulación y de la textura deseada.

Aplicaciones

- Mermeladas reducidas en azúcar
- Preparados de frutas
- Jaleas



"Gracias por la oportunidad de servirle"



Pectinas de Alto Metoxilo

Producto	Funcionalidad	Aplicación	Rango de Uso (%)	Reactividad	Grado de Esterificación Típico % (DE)	Temperatura de Gelado	Grados Bx Requeridos	pH Requerido	Tiempo de Gelado	Fuente
Unipectine 64010	<ul style="list-style-type: none"> Gelificante Espesante 	<ul style="list-style-type: none"> Mermeladas Jaleas Postes Congelados 	0.40-0.50 % 0.50-0.80 % 0.20-0.50%	5	69	82-92 °C	Brix >55.	3.5- 4.5	<90 segundos, Gelado rápido	Cítrica
Unipectine 64020	<ul style="list-style-type: none"> Gelificante Espesante 	<ul style="list-style-type: none"> Mermeladas Jaleas 	0.80-1.0% 0.50-0.80%	4	68	74-80 °C	Brix >55.	3.5- 4.5	75-125 segundos Gelado medio – rápido	Cítrica
Unipectine 64030	<ul style="list-style-type: none"> Gelificante Espesante Textura muy firme 	<ul style="list-style-type: none"> Mermeladas Jaleas Gomitas 	0.80-1.0 % 0.80-1.0 % 2.00-2.25%	2	60	70-80 °C	Brix >55.	3.5- 4.5	Gelado lento	Cítrica
Unipectine AYD 2560 SB	<ul style="list-style-type: none"> Estabiliza las proteínas de la leche y proteínas vegetales No forma gel No suspende partículas 	<ul style="list-style-type: none"> Bebidas lácteas acidificadas Yogurt bebible Bebidas con proteína vegetal 	0.20-0.30 % 0.40-0.50 % 0.15 a 0.30%	5	68	No aplica	No aplica	3.7- 4.3	No aplica	Cítrica



Escanea

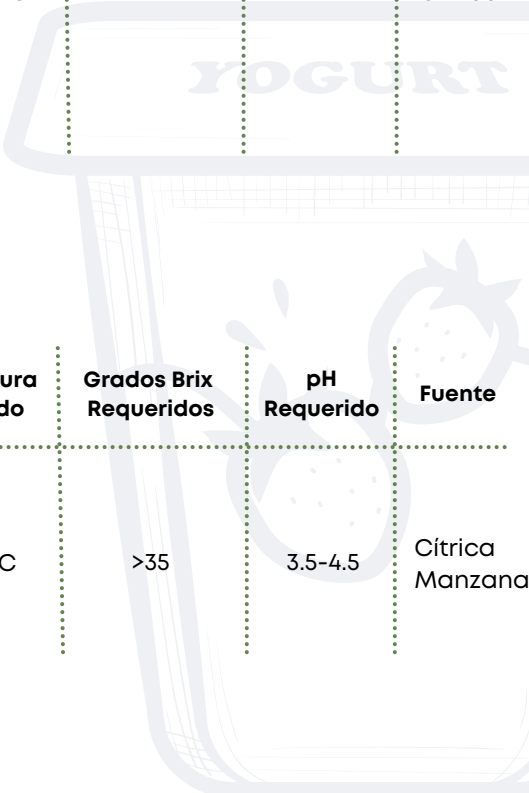


“Gracias por la oportunidad de servirle”



Pectinas de Bajo Metoxilo

Producto	Funcionalidad	Aplicación	Rango de Uso (%)	Reactividad al Calcio Escala 1-5	Grado de Esterificación Típico % (DE)	Grado de Amidación % (DA)	Temperatura de Gelado	Grados Brix Requeridos	pH Requerido	Fuente
Unipectine OF405 C SB	<ul style="list-style-type: none"> Gelificante Espesante Puede formar geles termorreversibles por ser amidada 	<ul style="list-style-type: none"> Preparados de fruta para postres lácteos Jaleas Mermeladas reducidas en azúcar 	0.40-0.50 %	4	27	19	70-80 °C	Brix 35 - 45	3.5-4.5	Cítrica



Observaciones

- Para preparados de fruta con textura "corta", puede requerir gomas o almidón extra
- Requiere iones de calcio para gelificar, como Cloruro de Calcio o Fosfato de Calcio (más lenta la reacción)
- En solución y adicionar al final del proceso para no romper el gel

Producto	Funcionalidad	Aplicación	Rango de Uso (%)	Reactividad al Calcio Escala 1-5	Grado de Esterificación Típico % (DE)	Grado de Amidación % (DA)	Temperatura de Gelado	Grados Brix Requeridos	pH Requerido	Fuente
Unipectine OB 700 SB	<ul style="list-style-type: none"> Gelificante Espesante 	<ul style="list-style-type: none"> Rellenos horneables Jaleas congeladas Yogurt batido 	0.80-1.0 %	2	34	NA	70-80 °C	>35	3.5-4.5	Cítrica Manzana

Observaciones

- Estabilidad al calor mediante combinación con alginato o almidón modificado
- Requiere iones de calcio para gelificar, como Cloruro de Calcio o Fosfato de Calcio (más lenta la reacción)
- En solución y adicionar al final del proceso para no romper el gel

Recomendaciones: Para la activación general de las pectinas se recomienda agitar por 10 minutos a 90 °C mínimo 80 °C y no por más de 1 hora.



"Gracias por la oportunidad de servirle"