MAKYMAT
INNOVACIÓN • CALIDAD • SERVICIO

MEJORES EMPRESAS MEXICANAS

Mermelada Sin Azúcar Añadida Mix De Frutas

UNIPECTINE OF 405

Es una pectina de bajo metoxilo, se utiliza en la elaboración de mermeladas, jaleas y preparados de fruta bajas en azúcar, aporta textura corta a los productos y forma geles con poca cantidad de sólidos.

ERITRITOL

El Eritritol es un polvo blanco cristalino con sabor dulce y limpio, aporta 0.7 veces el dulzor del azúcar, no aporta calorías por lo que es utilizado como un sustituto de azúcar, no es higroscópico por lo que fluye libremente, presenta una alta tolerancia digestiva 1g por cada kilo de peso corporal, no se fermenta ni provoca efectos laxantes.

ÁCIDO CÍTRICO

El ácido cítrico es polvo cristalino incoloro e inodoro con un fuerte sabor ácido, es utilizado en la industria de alimentos y bebidas como acidulante, conservador, saborizante, modificador de pH, etc.

SUCRAMAX

Sistema edulcorante de grado alimenticio que tiene un poder edulcorante de 600 veces el azúcar, se puede utilizar en el área de panificación, confitería, bebidas y lácteos, no deja resabios y es ideal para sustituir parcial o totalmente el azúcar.

Escanea

CERTIFICACIÓN DEL SISTEMA DE CALIDAD DNV ISO 9001

SISTEMA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA DNV FSSC 22000

"Gracias por la oportunidad de servirle"

MAKYMAT
INNOVACIÓN • CALIDAD • SERVICIO

MEJORES EMPRESAS MEXICANAS

Mermelada Sin Azúcar Añadida Mix De Frutas

Procedimiento:

1. Colocar 3/4 del agua total en un recipiente para calentar, mezclar todos los ingredientes en polvo (a excepción del Sucramax y el Cloruro de Calcio) con 3/4 de Inulina y disolverlos en agua a temperatura ambiente, adicionar la fruta y calentar la mezcla a 60 °C.
2. Mezclar **Unipectine Of 405** con el resto de la Inulina y disolverla en el resto del agua a temperatura ambiente, calentar por 7 minutos a 75 °C.
3. Adicionar el mix de pectina a la mezcla del paso 1 cuando llegue a 70 °C, subir la temperatura de toda la mezcla a 85 °C, adicionar ácido cítrico en solución y sostener esta temperatura por 10 minutos con agitación constante, después de los 10 minutos adicionar **Sucramax** y Cloruro de Calcio, mezclar hasta su incorporación durante un minuto más. Ajustar a 35 °Bx y pH de 3.5.
4. Retirar de la parrilla y envasar.

Fórmula

Ingredientes	%
Agua	53.46
Mix De Frutas (Fresa, Frambuesa y Zarzamora)	24.00
Inulina	16.00
Eritritol	5.00
Unipectine OF 405 (Pectina)	0.80
Ácido Cítrico Solución 50% en Agua	0.60
Cloruro de Calcio	0.04
Benzoato de Sodio	0.03
Sorbato de Potasio	0.03
Sucramax (Sistema Edulcorante)	0.04
Total	100.00

CERTIFICACIÓN DEL SISTEMA DE CALIDAD DNV ISO 9001
SISTEMA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA DNV FSSC 22000

"Gracias por la oportunidad de servirle"