



Mermelada con Azúcar

PECTINA (PECTINE 64010)

Es una pectina utilizada como texturizante de alto metoxilo de gelificación rápida, soluble en agua con funcionalidades gelificantes y espesantes ayudando a satisfacer las necesidades únicas de formulación y textura.

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.

Procedimiento para realizar una Mermelada de Fresa:

1. Mezclar la pectina con azúcar en proporción 1:4
2. Disolver la mezcla anterior en el agua 2 y calentar a 75°C con agitación constante por 10 min.
3. En un recipiente aparte disolver los conservadores en el agua 1 y adicionar la glucosa, azúcar y fruta calentar la mezcla a 50°C por 5 minutos con agitación constante.
4. Adicionar la mezcla de pectina azúcar a la mezcla anterior calentar a 80°C por 10 minutos.
5. Envasar.

Fórmula

Ingredientes	%
Agua 1	10.0
Agua 2	10.7
Fresa en trozos	26.0
Azúcar	41.1
Glucosa	11.0
Pectine 64010	0.8
Ácido cítrico Sol. 50%	0.3
Benzoato de sodio	0.1
Sorbato de potasio	0.1
Total	100.0

