



НАТУРАЛЬНЫЙ
ПЕКТИН

ETC
ГРУППА КОМПАНИЙ

АССОРТИМЕНТНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ПЕКТИНОВ НА ЯБЛОЧНОМ И ЦИТРУСОВОМ СЫРЬЕ

Применение пектина:
гелеобразователь, загуститель, эмульгатор, стабилизатор

Области применения пектина



Высокоэтерифицированный яблочный пектин

Тип Пектина	Степень этерификации	Характеристики и свойства	Основная сфера применения
HSA 101	>70%	Яблочный пектин ультра-быстрой садки с прочностью студня 1500	Джемы, соки
HSA 102	68-70%	Яблочный пектин быстрой садки с прочностью студня 1500	Джемы, соки
HSA 103	65-68%	Яблочный пектин средне-быстрой садки с прочностью студня 1500	Различные виды джемов
HSA 104	62-65%	Яблочный пектин медленной садки с прочностью студня 1500	Джемы, кондитерские изделия
HSA 105	58-62%	Яблочный пектин очень медленной садки с прочностью студня 1500	Кондитерские изделия
HSA 181	70-78%	Яблочный пектин с высокой устойчивостью белка	Йогурты
HSA 151B	58-62%	Яблочный пектин забуференный	Кондитерские изделия, желе
HSA 121	>70%	Яблочный пектин, вязкость 400-500 мПа*с	Напитки



НАТУРАЛЬНЫЙ
ПЕКТИН

ETC
ГРУППА КОМПАНИЙ

Низкоэтерифицированный яблочный пектин

Тип Пектина	Степень этерификации	Характеристики и свойства	Основная сфера применения
HSA 300	30-35%	С высокой реакционной способностью кальция	Джемы с низким содержанием сахара, фруктовые заготовки
HSA 310	36-40%	Со средней реакционной способностью кальция	Джемы с низким содержанием сахара, фруктовые заготовки
HSA 310FB	36-40%	Со средней реакционной способностью кальция, с высокой термостабильностью для выпечки	Джемы с низким содержанием сахара, фруктовые заготовки, фруктовые начинки

Высокоэтерифицированный цитрусовый пектин

Тип Пектина	Степень этерификации	Характеристики и свойства	Основная сфера применения
HSC 102	68-70%	Цитрусовый пектин быстрой садки с прочностью студня 1500	Джемы, соки
HSC 103	65-68%	Цитрусовый пектин средне-быстрой садки с прочностью студня 1500	Различные виды джемов
HSC 104	62-65%	Цитрусовый пектин медленной садки с прочностью студня 1500	Джемы, кондитерские изделия
HSC 105	58-62%	Цитрусовый пектин очень медленной садки с прочностью студня 1500	Кондитерские изделия
HSC 181	70-78%	Цитрусовый пектин с высокой устойчивостью белка	Йогурты
HSC 151B	58-62%	Цитрусовый пектин забуференный	Кондитерские изделия, желе
HSC 121	>70%	Цитрусовый пектин, вязкость 400-500 мПа*с	Напитки
HSC 123	>70%	Цитрусовый пектин, вязкость 500-600 мПа*с	Напитки

Низкоэтерифицированный амидированный пектин

Тип Пектина	Степень этерификации	Степень амидирования	Характеристики и свойства	Основная сфера применения
HSC 200	25-30%	20-25%	С высокой реакционной способностью кальция	Йогурты, джемы с низким содержанием сахара, фрукт. заготовки, глазурь
HSC 210	30-35%	15-20%	Со средней реакционной способностью кальция	Джемы с низким содержанием сахара, фруктовые заготовки
HSC 220	35-40%	10-15%	С низкой реакционной способностью кальция	Джемы с низким содержанием сахара, фруктовые начинки