Dane aktualne na dzień: 03-11-2026 00:03

Link do produktu: https://twardyorzech.pl/pektyna-cytrusowa-amidowana-100g-p-1911.html



Pektyna cytrusowa amidowana 100g

Cena brutto	**13,90 zł**
Cena netto	**11,30 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Producent	**Brak**

Opis produktu

Pektyna cytrusowa amidowana 100g

Pektyna niskosłodzona amidowana to substancja stosowana w przemyśle spożywczym jako zagęstnik i stabilizator.

Przetwory z dodatkiem pektyny cytrusowej

Jak przygotować dżem lub konfiturę z dodatkiem pektyny cytrusowej ?

2 kg owoców
0,6kg do 1kg cukru (w zależności od tego jak słodkie są owoce)
30g pektyny
sok z cytryny
pół szklanki wody

Wyparz słoiki, w których będziesz zamykać dżem. Możesz to zrobić w zmywarce lub piekarniku.
Owoce umyj, usuń szypułki lub pestki, pokrój na mniejsze kawałki
Przełóż je do garnka z grubym dnem, wlej pół szklanki wody i zagotuj często mieszając.
Gdy owoce już się rozpadną , w oddzielnie misce wymieszaj cukier z pektyną, wsyp do garnka z dżemem.
Dżem z dodatkiem pektyny gotuj na małym ogniu przez kilkanaście minut aż zgęstnieje, ciągle mieszaj. Na koniec dodaj sok z cytryny.
Przełóż do wyparzonych słoików i pasteryzuj przez 20 minut.

Do czego warto stosować pektynę owocową?

Dodatkowo, pektyna niskosłodzona oznacza, że jest ona mniej słodka w porównaniu do innych odmian pektyny. To oznacza, że może być stosowana w produktach spożywczych, gdzie niepożądane jest zbyt dużo słodyczy. Przykłady zastosowania pektyny niskosłodzonej amidowanej to m.in. marmolady, galaretki, dżemy, a także niektóre napoje i przetwory owocowe.

Pektyna niskosłodzona amidowana jest ceniona ze względu na swoje właściwości zagęszczające, stabilizujące i emulgujące. Działa jako stabilizator struktury produktów spożywczych, zapobiegając rozwarstwianiu się, a także pomaga utrzymać odpowiednią konsystencję. Ponadto, pektyna może również pełnić funkcję błonnika w diecie, przyczyniając się do poprawy trawienia i zdrowia jelit.

Właściwości pektyny owocowej?

Żelująca właściwość: Pektyna jest znana ze swojej zdolności do tworzenia żelu w obecności wody. Działa jako zagęstnik, który pomaga w utrzymaniu konsystencji i stabilności produktów spożywczych, takich jak dżemy, galaretki, musy i marmolady.
Właściwość **wiążąca**: Pektyna ma zdolność wiązania wody, co jest korzystne w wielu produktach spożywczych. Działa jako stabilizator i emulgator, zapobiegając separacji składników oraz poprawiając teksturę i konsystencję.
Efekt zagęszczający: Pektyna może być stosowana jako zagęstnik w produktach spożywczych, takich jak sosy, zupy i majonezy. Pomaga w utrzymaniu odpowiedniej lepkości i unikaniu rozwarstwienia się składników.
Właściwości zdrowotne: Pektyna owocowa ma korzystny wpływ na zdrowie człowieka. Może pomagać w obniżaniu poziomu cholesterolu we krwi, regulować poziom glukozy oraz wspierać prawidłowe funkcjonowanie układu trawiennego poprzez stymulowanie perystaltyki jelit.
Prebiotyczne działanie: Pektyna może działać jako prebiotyk, który sprzyja wzrostowi korzystnych bakterii w jelitach. To sprzyja zdrowej mikroflorze jelitowej i ogólnemu zdrowiu układu pokarmowego.

skład: pektyna amidowana (E440ii), dekstroza.

Kraj pochodzenia:: **Włochy**
Wartość energetyczna: **1070 kJ / 256 kcal**
Węglowodany(w tym cukry): **33 g (30g)**
Tłuszcze(w tym nasycone): **1,5 g(0,5 g)**
Błonnik: **46g**
Białko: **5g**
Sól: **sól**