

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



Pektyna cytrusowa amidowana 100g

Cena brutto	12,90 zł
Cena netto	10,49 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 słodczy. 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)**

Sól: **sól**

Błonnik: 46g

Białko: 5g