

**ГОТОВЫЕ К УПОТРЕБЛЕНИЮ ФРУКТОВЫЕ НАПИТКИ
с ГЕНУ® пектином тип VIS или ГЕНУ® пектином тип 106 BP**

Органолептические свойства фруктовых напитков одинарной крепости обуславливаются присутствием в них сахара и природных пектинов. Недостаточность содержания сахара и /или натуральных пектинов, приводящая к ухудшению данных свойств соков или напитков, может быть нейтрализована с помощью дополнительного внесения в продукты 0.05 – 0.10% НМ (высокоэтерифицированных) пектинов.

ГЕНУ® пектин тип VIS или ГЕНУ® пектин тип 106 BP, стандартизованные по показателю вязкости, рекомендованы именно в качестве такой добавки. ГЕНУ® пектин тип VIS или ГЕНУ® пектин тип 106 BP предпочтительно растворять в горячей воде и вносить в напитки перед пастеризацией.

Применение ГЕНУ пектина тип VIS или ГЕНУ® пектина тип 106 BP во фруктовых соках:

Критерии стандартизации:	Вязкость в строго контролируемых условиях
Рекомендации к применению:	Соки и фруктовые напитки одинарной крепости (готовые к употреблению). Концентраты с содержанием сухого вещества ниже 55%. Сухие порошковые фруктовые напитки.
Влияние в производственной среде:	Вязкость, «тело» продукта, органолептические свойства. Не стабилизирует эмульсии и суспензии; частично снижает сепарацию.
Норма внесения:	0.5 – 0.10 % в готовом напитке.
Требуемые условия рецептуры:	Содержание сухого вещества ниже 55%.
Условия технологического процесса:	Растворять при содержании сухого вещества ниже 20%.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ 08020-01
Global

**ФРУКТОВЫЕ НАПИТКИ, ГОТОВЫЕ К УПОТРЕБЛЕНИЮ
с ГЕНУ® ПЕКТИНОМ ТИП VIS или ГЕНУ® ПЕКТИНОМ ТИП 106 BP**

Выход 100кг
Содержание сухих веществ: 10-10%
Значение pH: 3.0 – 3.5

Порядок внесения	Ингредиенты	кг или л	% содержание сухих веществ	кг содержание сухих веществ
А	Апельсиновый концентрат	5.0	65	3.25
	Сахар	10.50	100	10.50
	Лимонная кислота, моногидрат	0.15	100	0.15
	Вода	79.25	-	-
Б	ГЕНУ® пектин тип VIS или	0.10	100	0.10
	ГЕНУ® пектин тип 106 BP	5.00	-	-
	Вода (80°C)			
	Всего ингредиентов	100.00		14.00

Технологический процесс

1. Смешать ингредиенты (А) и нагреть до 80°C до полного растворения сахара.
2. Растворить пектин в горячей воде (80°C) (Б) с помощью высокоскоростного миксера.
3. Внести раствор пектина (Б) в смесь (А).
4. Гомогенизировать под давлением 75-100 Бар.
5. Разлить в бутылки и пастеризовать при 85°C в течение 10 минут или пастеризовать и разлить в асептическую упаковку.

Примечание к технологическому процессу

При невозможности применения высокоскоростного миксера пектин можно смешать с 5 частями сахара перед тем, как диспергировать его в воду.

Ограничение ответственности

Насколько нам известно, информация, содержащаяся в этом документе, достоверна и точна. Тем не менее, все рекомендации и предложения сделаны без гарантий, т.к. мы не можем предусмотреть или контролировать различные условия, при которых будут использованы данная информация и наши продукты. **ВЫРАЖЕННЫЕ ИЛИ ПОДРАЗУМЕВАЕМЫЕ ГАРАНТИИ ПРИГОДНОСТИ ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕННОЙ ЦЕЛИ НЕ ПРЕДОСТАВЛЯЮТСЯ.** Каждый завод-изготовитель самостоятельно несет ответственность за соответствие качества выпускаемой готовой продукции всем действующим федеральным, государственным и региональным стандартам. Более того, мы не несем ответственности за нарушения клиентами прав интеллектуальной собственности третьих сторон, включая, но не ограничиваясь патентами. Мы рекомендуем своим клиентам обращаться за лицензиями в рамках соответствующих патентов.

ГЕНУ®, GENULACTA®, GENUGEL®, GENUFINE®, GENUVISO®, KELCOGEL®, KELTROL®, KELGUM®, SIMPLESSE® и SLENDID® – зарегистрированные торговые марки CP Kelco ApS и CP Kelco U.S., Inc. и могут регистрироваться или использоваться в других странах. SEKOL® – зарегистрированная торговая марка группы Noviant и может регистрироваться или использоваться в других странах.