

PECTINA CÍTRICA

DESCRIÇÃO

A pectina é um colóide natural, encontrado em todas as frutas, em maior ou menor quantidade, e em alguns tipos de raízes, tubérculos e outros do reino vegetal. Foi um francês, o Sr. Braconnot, que descobriu esta substância em 1825, batizando-a de "pectina", que vem do grego Pektos (rígido, firme), fazendo alusão à sua característica básica, que é dar consistência/gelificar.

Pectina Cítrica possui um alto grau de metoxilação, e rápida gelificação, padronizada com açúcar. Produzida a partir da casca de frutas cítricas.

PROPRIEDADES

Apresenta como benefícios a formação de géis de excelente textura, transparência e liberação de sabor. Permite distribuição uniforme de pedaços de fruta devido a gelificação rápida.

A **Pectina Cítrica** é uma fibra solúvel que além de facilitar a digestão de gorduras e proteínas, ajuda a regular a absorção de açúcares, diminuindo a sensação de fome e o armazenamento de gorduras.

INDICAÇÃO

Para produtos alimentícios e farmacêuticos, são e são: geleias, conservas onde se deseje suspensão uniforme dos pedaços de fruta, sorvetes, sucos de frutas, recheios de chocolate e medicamentos.

CONCENTRAÇÃO RECOMENDADA

Em geral recomenda-se uma dosagem de 0,3 – 0,5% em geleias e conservas. A dosagem ótima para aplicações específicas depende do pH e dos sólidos solúveis.

RECOMENDAÇÕES FARMACOTÉCNICAS

Recomendamos dissolver o produto em água antes de adicioná-lo ao sistema de frutas final.

(Valores aproximados por 100g)

Energia	120Kcal/510Kj
Proteína	não aplicável
Carboidrato	30g
- açúcares	30g
Gordura	não aplicável
Fibras	60g
Sódio	<1g

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Fornecedor.