

## Пектин ( E440 )



Алматы, Казахстан

Предлагаем пектин (pectin) – это очищенный полисахарид, образованный остатками галактурановой кислоты. Он содержится во всех высших растениях, особенно во фруктах и некоторых водных растениях. Пектиновое вещество повышает устойчивость фруктов и овощей во время хранения. В чем содержится пектин: в овощах (морковь, капуста, перец, столовая свекла, тыква, баклажаны) и фруктах (груши, вишни, айва, сливы). Особенно много его в яблоках и кожуре citrusовых. Он является стабилизатором и гелеобразователем. Этот природный загуститель еще известен как пищевая добавка E440. Пектин широко используют для производства мороженого, фруктовых начинок, конфет, желе, мармелада, пастилы, зефира, разных десертов и конфитюров. Его также добавляют в варенье, джемы, соусы, кетчупы, майонезы, комбинированные масла. Яблочный пектин используется в кондитерском производстве, а citrusовый – в консервном (фруктовые соки) и кисло-молочном. Именно благодаря своей желирующей способности эта кондитерская добавка так востребована в пищевой промышленности.

---

Цена: Договорная

Тип объявления:  
Продам, продажа, продаю

Торг: --

**Сергеев Игорь**

**+77273648432**

**ул.Собинова 22**