

## Пектин ( Е440 )



Алматы, Казахстан

Предлагаем пектин (pectin) – это очищенный полисахарид, образованный остатками галактуроновой 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 цитрусовых. Он является стабилизатором и гелеобразователем. Этот природный загуститель еще известен как пищевая добавка Е440. Пектин широко используют для производства мороженого, фруктовых начинок, конфет, желе, мармелада, пасты, зефира, разных десертов и конфитюров. Его также добавляют в варенье, джемы, соусы, кетчупы, майонезы, комбинированные масла. Яблочный пектин используется в кондитерском производстве, а цитрусовый – в консервном (фруктовые соки) и кисломолочном. 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