

*Мета використання Citri-Fi
у фруктових наповнювачах
джемах та інших
продуктах*



- Для натуральних фруктових продуктів з чистою етикеткою («натуральний продукт», «100% фруктів», «без домішок»)
- Для покращення структури та текстури
- Для контролю вмісту вологи та подовження терміну придатності фруктових наповнювачів та фруктових батончиків
- Для покращення термостабільності
- Для надання насиченого смаку пастообразним продуктам

Склад Citri-Fi



➤ **Продукт містить цільні цитрусові волокна, як розчинні так і нерозчинні, білки та цукор**

Білки	8,2%
Вуглеводи	12,5%
З яких цукор	7,4 %
Харчові волокна	68,2%
З яких розчинні	33,3%
З яких нерозчинні	34,9%
Жири	1,1%
З яких насичені	0,3%
Волога	7,4%
Мінерали	2,6%

*Важливі параметри для
гелеутворення при
використанні Citri-Fi*



Citri-Fi містить 32% пектину, який природно відмінний желюючий компонент. Дотримуючись наступних умов Цукрово-Кислотний-Гель може бути сформований. Отже, важливі параметри це:

- **Вміст цукру (Брікс)**
- **PH**
- **Концентрація Citri-Fi**
- **Вміст природного пектину у фруктовій масі**

**Тестування Citri-Fi з
апельсиною цедрою**



Апельсинова цедра	40 %
Цукор	45-55 %
Лимонна кислота	1 %
Citri-Fi	2%
Вода	До 100
Число Бріксу	50-60
Значення рН	3,7-2,8



рН 3.7
60°Вх

рН 3.5
60°Вх

рН 3.3
60°Вх

рН 3.2
60°Вх

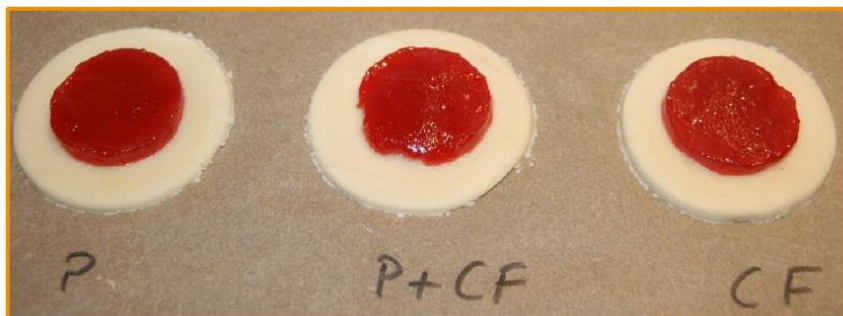
Для тесту використано Citri-Fi 100 FG -2 %

Термостабільна фруктова начинка (тест)



FIBERSTAR®

До випічки



**1.0 % LM Pectin
35 % Fruit Pulp**

**0.5 % LM Pectin
1.2 % Citri-Fi 100
30 % Fruit Pulp**

**2.5 % Citri-Fi 100
30 % Fruit Pulp**

Після випічки



**1.0 % LM Pectin
35 % Fruit Pulp**

**0.5 % LM Pectin
1.2 % Citri-Fi 100
30 % Fruit Pulp**

**2.5 % Citri-Fi 100
30 % Fruit Pulp**

