



17.09.2025

Мармелад со вкусом клубники на пектине S-150

РЕЦЕПТУРА			
Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья, кг	
		В натуре	В сухих веществах
Пектин S-150	92	15,0	14,7
Сахар-песок (на пектин)	99,85	75,0	75,0
Цитрат натрия	95	1,3	1,4
Вода на пектин	-	200,0	-
Сахар-песок (на сироп)	99,85	342,5	341,8
Патока крахмальная	78	446,5	348,3
Вода (на сироп)	-	100	-
Лимонная кислота	91,2	4,0	3,6
Ароматизатор Клубника натуральный 50400818	-	1,5	-
Краситель Кармин 0289		2	
Акванат			
Глазирователь Нейтральный	-	4	3,4
Итого:		1195,8	78,82
Выход:		1000	76,0

Пектин S-150

Пектин – является стандартизированным цитрусовым пектином медленной садки. Желирует при pH 3.1- 3,3 и содержании растворимых сухих веществ выше 75%.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ по приготовлению мармелада на пектине

1	ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУХОЙ СМЕСИ
	Готовят сухую смесь пектина, цитрата натрия и части сахара-песка. Далее сахаро-пектиновую смесь засыпают в воду с температурой не ниже 80°C и тщательно перемешивают 20 мин до образования гомогенной массы без комков.
2	ПРИГОТОВЛЕНИЕ МАРМЕЛАДНОЙ МАССЫ
	В варочный котел добавляют рецептурное количество воды, сахар-песок и доводят до кипения. Далее в сироп добавляют сахаро-пектиновый раствор и уваривают до содержания сухих веществ 75-76, добавляют подогретую патоку. Масса доводится до кипения и содержания сухих веществ 77-78%. Сливается в приемную емкость, куда вносится раствор красителя, ароматизатор, раствор лимонной кислоты.
3	ФОРМОВАНИЕ, СТРУКТУРООБРАЗОВАНИЕ
	Розлив в силиконовые формы. После образования структуры мармелад извлекают из форм и обсыпают сахаром песком или дражируют глянцевателем. Мармелад поступает на сушку.
4	СУШКА МАРМЕЛАДА
	Сушка мармелада производится в камерных или шкафных сушилках при температуре 37°C в течение 10-12 ч. Высушенный мармелад выгружается из сушилок и выставляется в цехе для охлаждения в течение 2-4 ч., после чего укладывается в коробки.



ООО «СЕЛЛ-Сервис»
630005, Новосибирск,
ул. Писарева, 38/2

+7 (383) 227-84-15
info@sell-service.ru
sell-service.ru