



РЕЦЕПТУРА

17.09.2025

Мармелад со вкусом клубники на пектине S-826

РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья, кг	
		В натуре	В сухих веществах
Пектин S-826	92	15,0	14,7
Сахар-песок (на пектин)	99,85	64,0	64,0
Вода на пектин	-	200,0	-
Сахар-песок (на сироп)	99,85	475,2	474,5
Патока крахмальная	78	299,5	233,6
Вода (на сироп)	-	100	-
Лимонная кислота	91,2	5,75	5,2
Ароматизатор Клубника натуральный 50400818	-	1,5	-
Краситель Кармин 0289		2	
Акванат			
Глазирователь Нейтральный	-	4	3,4
Итого:		1167	78,8
Выход:		1000	76,0

Пектин S-826

Пектин- является забуференным цитрусовым пектином.

Желирует без дополнительного добавления в продукт буферных солей (цитрат натрия, лактат натрия и т.д.) при pH 3,2- 3,5 и содержании растворимых сухих веществ выше 75%.



РЕЦЕПТУРА

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ по приготовлению мармелада на пектине

1 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУХОЙ СМЕСИ

Готовят сухую смесь пектина 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.

Е

образования структуры сахаром песком или пает на сушку.

ных или шкафных 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 «SELL-Сервис»
630005, Новосибирск,
ул. Писарева, 38/2

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