



ÜRÜN BİLGİ FORMU

TİTO PEKTİN (E 440)

Fiziksel yapısı: Toz
Kullanım oranı: %0.3 - 1

Elmadan üretilmiştir. Pektin, pektik asit ve pektinik asit moleküllerinden oluşan uzun bir zincir olarak da tanımlanabilen bir polisakkarittir.

E440 koduyla bilinmektedir. Gıda üretiminde stabilizatör ve kıvam arttırıcı olarak kullanılmaktadır.

Pektin kullanımına bütün ülkelerde izin verilmektedir. Çünkü pektin hiçbir toksikolojik etkisi olmayan son derece güvenilir bir maddedir. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde katkı maddesi olarak değerlendirilmez. Kullanımı gittikçe yaygınlaşmaktadır.

Pektin 3 ana kısımdan oluşur:

Homogalakturonan, Dgalakturonik asit monosakkarit alt ünitelerinin tekrarlarından oluşur.

Ramnogalakturonan I, $\alpha(15)$ Larabinan ve $\beta(14)$ Dgalaktan yan bağlarını içeren ardışık Lramnoz ve Dgalakturonik asit alt ünitelerini içerir.

Ramnogalakturonan II, kompleks çok dallı bir polisakkarittir.

Bileşimindeki karboksil gruplarının % 50'den daha fazlası, metil ester formunda olan pektin preparatları yüksek metoksilli pektin olarak adlandırılmaktadır. Bileşimindeki karboksil gruplarının % 50'den azı, metil ester formunda olan preparatlar ise, düşük metoksilli pektin olarak kabul edilmektedir.

Pektin, hemen hemen bütün meyvelerde, özellikle de elma, ayva ve portakalda bulunan doğal bir maddedir.

Elma kabuğunda bulunan cinsi, kandaki kurşun gibi, arsenik gibi ağır metallerin iyonları için mknatsız görevi görür ve dolaşım sisteminden dışarı atılmasına yardımcı olur. Kiraz, çilek gibi yumuşak meyvelerde ise az bulunur. Meyvede, hücreleri bir arada tutmaya yarar. Mantar enzimleri (pektinaz) pektini yıkıma uğrattığında meyve yumuşar ve lapalaşır. Ticari olarak elma küspesinden ve portakal kabuğundan elde edilir.

Pektinin şekerle birlikte jel oluşturma özelliği vardır. Bu nedenden dolayı, pektin şeker kombinasyonu ile gıda endüstrisinde dolgunlaştırıcı ajan olarak kullanılmaktadır.

Pektinin iyi bilinen kullanım alanı reçel yapımıdır. Birçok meyve pektin içerir, fakat reçel yapımında jel oluşturacak kadar yeterli pektin içermez; bu nedenle reçelin kalitesini arttırmak amacıyla pektin ilave edilir.

Pektin, özellikle reçel yapımında kullanılan özel bir şekere (jelleştirici şeker) ilave edilir. Pektin ve şeker ısıtılınca bir ağ oluşur. Bu da reçelin pişirme esnasında neden dolgunlaştığını açıklar.



Headquarter: 10016 St. No:18 AOSB Cigli/IZMIR-TURKEY
Showroom: 8216 St. No:5/C Cigli/IZMIR-TURKEY
Production: Ege Industrial Area 8901/3 St. No:3AO Balatcık/IZMIR
Tel: +90.232.329.35.68 Fax: +90.232.329.35.07



Gıda Sektöründe Uygulama Alanları:

Jelleşmeyi sağlama:	Jöle, marmelat, reçel, vs.
Kıvam verme:	Salça, krema, krem peynir, sos, mayonez
Meyve tadını arttırma:	Meyveli yoğurt
Stabilizatör:	Dondurma
Bayatlamayı geciktirme:	Fırıncılık ürünleri
Homojen ve güzel görünüm sağlama:	Meyve suları

Diğer sektörler:

Genel olarak kıvam gerekliliği olan pek çok sektörde kullanılmaktadır. Spesifik olarak ise; tıp alanında kullanılır.

Kozmetik ürünlerinde stabilizatörlük görevi görür.

Geviş getiren hayvanların yemlerine katıldığında sindirilebilirliği ve enerji yoğunluğunu arttırdığı belirtilmiştir.



Headquarter: 10016 St. No:18 AOSB Cigli/IZMIR-TURKEY
Showroom: 8216 St. No:5/C Cigli/IZMIR-TURKEY
Production: Ege Industrial Area 8901/3 St. No:3AO Balatcık/IZMIR
Tel: +90.232.329.35.68 Fax: +90.232.329.35.07