

りんごゼリー

(HMペクチン スローセットペクチン使用)

特徴：果実濃縮物と砂糖の比率が50：50であるゼリー。

(成分組成)

A.	砂糖	380 g
	りんご果汁（可溶性固形分70%）	380 g
	水	300 g
B.	スローセットペクチン	3～4 g
	水	100 g
C.	クエン酸（結晶） 50%水溶液（W/V）	19 g

(製造条件)

出来上り製品重量	1 Kg
pH（50%水溶液）	3.2～3.3
可溶性固形分	65%
充填温度	70～75℃

(製造方法)

1. 原料のAを容器に秤り入れ、加熱沸騰させ1.000gになるまで濃縮する。
2. 高速攪拌機を用い、ペクチン水溶液Bを調整する。
高速攪拌機を使用しない場合は、ペクチンとペクチンの5倍以上の砂糖をAの中から予め取り出し、混合してからダマにならないように水溶液Bを調整する。
3. BをゆっくりとAに加え、再度沸騰させてからCを加える。
4. 1.020gまで濃縮し、70～75℃に冷やし、容器に充填する。

(備考)

セット温度を変えるには、必要に応じてペクチンの添加量を変えれば良い。

株式会社 八宝商会
千葉県松戸市小山326番5号

いちごジャム

(HMペクチン スローセットペクチン使用)

特徴：果実と砂糖の比率が45：55であるいちごジャム。

(成分組成)

A.	砂糖	605 g
	いちご	495 g
	水	50 g
B.	スローセットペクチン	3～4 g
	水	100 g
C.	クエン酸（結晶） 50%水溶液（W/V）	50 g

(製造条件)

出来上り製品重量	1 Kg
pH（50%水溶液）	3.1～3.2
可溶性固形分	65%
充填温度	70～75℃

(製造方法)

1. 原料のAを容器に秤り入れ、砂糖をゆっくり添加する。加熱沸騰させ1.000gになるまで濃縮する。
2. 高速攪拌機を用い、ペクチン水溶液Bを調整する。
高速攪拌機を使用しない場合は、ペクチンとペクチンの5倍以上の砂糖をAの中から予め取り出し、混合してからダマにならないように水溶液Bを調整する。
3. BをゆっくりとAに加え、再度沸騰させてからCを加える。
4. 1.020gまで濃縮し、70～75℃に冷やし、容器に充填する。

(備考)

ペクチンの添加量は、希望するセットの強度に合わせて変更することも可能である。

株式会社 八宝商会
千葉県松戸市小山326番5号