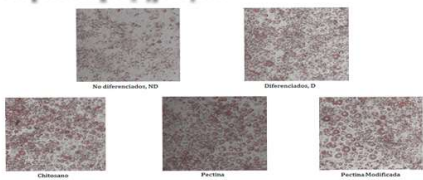


ПРОДУКЦИЯ	СТЕПЕНЬ ЭТЕРИФИКАЦИИ, %	pH	Mw, kDa	СВОЙСТВА	НАЗНАЧЕНИЕ	ЦЕНА, €/кг
ПЕКТИН	51	3,15	32,1	Высокая растворимость	Желирующий агент	11
	57	2,9	26,2	Стабилизация при выпекании, желеобразная текстура	Выпечка, фруктовые консервы	
	74,5	2,7	51,8	Увеличение замутненности, стабильности и вязкости	Стабилизация замутненности в различных, соковых и других напитках	
	61,5	2,71	44,4	Улучшает процесс плавления и кристаллизацию	Мороженное, щербеты, мармелад, мягкие конфеты	
	67	2,56	61,7	Повышение водопоглощающей способности, улучшение структуры	Свежеприготовленные крема, овощные соусы, майонезы	
	47,5	3,17	22,1	С заданной точкой текучести	Кетчупы, соусы и др. виды	
	55,5	2,46	50	Гладкая желеобразная структура, растекающаяся текстура	Ждем, мармелад и фруктовые консервы	
	40	2,48	53,1	Низкая кальциевая чувствительность	Фруктовые препараты для многоцелевых использований, постоянство прочности желе, фруктовые йогурты	
	60	2,84	53,0		Джем, конфеты	
	38	3,36	41,7	Очень высокая стабильность при скоротечной выпечке, сухая текстура	Мучные, фруктовые консервы	
	40,5	3,11	28,9	Средняя стабильность при выпекании, гладкая, пастообразная текстура	Стабильные фруктовые начинки	
	36	2,98	30,1	Пастообразная текстура, способность розлива	Стабильные фруктовые начинки, косметическая продукция	
	65	3,5	40,4	Экстремедленная скорость желирования, обриллиантование, эластичная структура	Фруктовые желе, начинки из желе	
	59,5	3,17	41,3	Медленная скорость желирования	Фруктовые желе, начинки из желе,	
	70	2,83	45,2	Высокая скорость желирования	Джем, мармелад, заливные	
81,5	2,83	41,2	Экстрабыстрая скорость желирования	Джем, мармелад		
72,7	2,83	44,4	Экстрабыстрая скорость желирования	Фруктовые десерты		
61,5	2,82	40,4	Медленная скорость, растекающаяся желеобразная текстура	Джемы, мармелад и фруктовые заготовки для желирования в		
	62	2,82	42,3	Средняя скорость желирования, гладкая поверхность желе	Джемы, мармелад в стеклянных банках или в крупногабаритных емкостях	60,0
	59	2,69	49,3	Чистый, нестандартизированный пектин	Косметическая продукция	
MPC	32	3,36	16,7	Проявление биологической активности		
	5	2,55	38,6	Противораковое воздействие через мембрану клетки		
	11	2,57	30,6	Развитие nano продукции, регенеративная медицина		
ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА	По заказу	4,0-4,6	По заказу	Водорастворимые волокна 27,6%, Водопоглощающая способность 8,1-10,8g/g	Мучные	1,6
	5-48	4,0-4,6	6-26	Эмульгирующая способность, вязкостью 5% суспензии 10000-21000mpas*s	Пищевая продукция	
	19-70	4,0-4,6	24-39	Водопоглощающая способность 16,20±0,5r/g	Пищевая продукция, БАД	

