

کاربرد های پکتین در صنایع غذایی چیست ؟

مهمترین و رایجترین کاربرد پکتین در صنایع غذایی می باشد و تولیدکنندگان فعال در این حوزه نیز از این ماده به عنوان یک عامل غلیظ کننده، پایدار کننده و امولسیفایر استفاده می کنند. از آنجایی که این ماده فاقد هرگونه چربی و کالری است، ماده افزودنی کاملاً سالمی به شمار می آید و استفاده از آن برای تولید مواد غذایی بلا مانع می باشد.

استفاده از این ماده برای تهیه انواع مربا، مارمالاد و ژله بسیار رایج بوده و قوام و خاصیت ژلی خوبی به این فرآورده ها می بخشد. گاهی اوقات نیز تولیدکنندگان صنایع غذایی پکتین را با شکر و مقداری [اسید سیتریک](#) مخلوط می کنند و آن را به عنوان شکر مربا و یا به صورت پودر آماده برای تهیه مربای خانگی عرضه می کنند.

به غیر از موارد گفته شده از پکتین در تهیه برخی از نوشیدنی ها و آب میوه ها، ماست و محصولات پخت شده ای مثل شیرینی نیز استفاده می کنند تا حس بهتر و دلنشین تری در دهان ایجاد شود.

