

## PECTINA CÍTRICA

### DESCRIÇÃO

---

A pectina é um coó de natura, encontrado em todas as frutas, em maior ou menor quantidade, e em alguns tipos de raízes, tubérculos e outros do reino vegetal. Foi um francês, o Sr. Braconnot, que descobriu esta substância em 1825, batizando-a de "pectina", que vem do grego Pektos (rígido, firme), fazendo alusão à sua característica básica, que é dar consistência/gelificar.

**Pectina Cítrica** possui um alto grau de metoxilação, e rápida gelificação, padronizada com açúcar. Produzida à partir da casca de frutas cítricas.

### PROPRIEDADES

---

Apresenta como benefícios a formação de géis de excelente textura, transparência e liberação de sabor. Permite distribuição uniforme de pedaços de fruta devido a gelificação rápida.

A **Pectina Cítrica** é uma fibra solúvel que além de facilitar a digestão de gorduras e proteínas, ajuda a regular a absorção de açúcares, diminuindo a sensação de fome e o armazenamento de gorduras.

### INDICAÇÃO

---

Para produtos alimentícios e farmacêuticos, são e são: geleias, conservas onde se deseja suspensão uniforme dos pedaços de fruta, sorvetes, sucos de frutas, recheios de chocolate e medicamentos.

### CONCENTRAÇÃO RECOMENDADA

---

Em geral recomenda-se uma dosagem de 0,3 – 0,5% em geleias e conservas. A dosagem ótima para aplicações específicas depende do pH e dos sólidos solúveis.

## RECOMENDAÇÕES FARMACOTÉCNICAS

---

Recomendamos dissolver o produto em água antes de adicioná-lo ao sistema de frutas final.

### (Valores aproximados por 100g)

Energia	120Kcal/510Kj
Proteína	não aplicável
Carboidrato	30g
- açúcares	30g
Gordura	não aplicável
Fibras	60g
Sódio	<1g

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

---

Fornecedor.

Alcântara - Rua Yolanda Saad Abuzaid, 150, lojas 118/119. Telefone (21) 2601-1130  
Centro / Zé Garoto - Rua Coronel Serrado, 1630, lojas 102/103. Telefone (21) 2605-1349

 vendas@farmacam.com.br

 whatsapp (21) 98493-7033

 Facebook.com.br/farmacam

 Instagram.com.br/farmacam