



PEKTIN

DAS NATÜRLICHE GELIERMITTEL FÜR FRUCHT, TEXTUR UND STABILITÄT

Pektin ist ein natürliches Polysaccharid, gewonnen aus Früchten (z. B. Apfelschalen, Citrusschalen). Es bildet je nach Typ und Bedingungen weiche bis feste Gele und sorgt für stabile Texturen und ein angenehmes Mundgefühl.

- E440 – Pektin
- Natürlicher Ursprung
- Vielseitig einsetzbar
- Reguliert Textur & Wasserbindung
- Ideal für Dysphagie-Kost und IDDSI Level 4

E440

100 % PFLANZLICH
VEGAN

NATÜRLICH &
SAUBER



WAS IST PEKTIN?

Pektin quillt in Wasser und bildet bei geeigneten Bedingungen ein Gel. Die Gelierung wird beeinflusst durch pH-Wert, Zucker, Calcium und Temperatur. Es gibt verschiedene Pektin-Typen für unterschiedliche Anwendungen.

- NATÜRLICH & SAUBER**
Kommt natürlich in vielen Früchten vor.
- GEZIELTE GELIERUNG**
Bildet je nach Typ und Rezept weiche bis feste Gele.
- GUTE TEXTURSTABILITÄT**
Sorgt für angenehmes Mundgefühl und Schnittfestigkeit.
- VIELSEITIG EINSETZBAR**
Für Fruchtzubereitungen, Gelees, Desserts, Saucen, Backwaren u. v. m.



Pektin bringt Struktur, Stabilität und Balance zwischen Festigkeit und zarter Textur.



WARUM PEKTIN BEOBACHTEN?

Die Sinne testen – für perfekte Ergebnisse. Vor Laborgeräten verlasse sich Konditor:innen auf ihre Erfahrung.

- Gelieverhalten
- Textur & Mundgefühl
- Stabilität
- Wasserbindung (Synerese vermeiden)
- Schnittfestigkeit
- pH-Stabilität
- Lager- & Gefrierstabilität



GUTE BEOBACHTUNG.
BESSERE ERGEBNISSE.

Großartige Pâtisserie beginnt mit deinen Sinnen.

TEMPERATUR MACHT DEN UNTERSCHIED

Wärme verändert alles. Temperatur steuern, Textur bestimmen.

KALT → ERHITZEN → GELIERPHASE → FERTIGE TEXTUR



Zutaten getrennt.
Pektin noch inaktiv.



Pektin löst sich
und quillt.



Unter optimalen
Bedingungen setzt
die Gelierung ein.



Gekühltes Gel mit
gewünschter Textur
und Stabilität.



TIPP FÜR PROFIS

Pektin erst vollständig einrühren, dann erhitzen.
Gel nur unter den vorgesehenen Bedingungen testen.

VERSCHIEDENE PEKTIN-TYPEN, VERSCHIEDENE TEXTUREN

Pektin-Typ und Rezeptur bestimmen die endgültige Gel-Textur.



HM-PEKTIN (HOCHMETHOXYL)
Benötigt viel Zucker (ca. 55–65 % Brix) und sauren pH (2,8–3,4).
Ergibt feste, klassische Gele.



LM-PEKTIN (NIEDRIGMETHOXYL)
Geliert mit Calcium, wenig Zucker möglich.
Ergibt weiche bis mittelfeste Gele, hitzestabil und gefriergeeignet besser.



LM-PEKTIN (CALCIUM AKTIVIERT)
Benötigt Calcium (z. B. Calciumlactat).
Schnelle Gelbildung, stabil in sauren und kalziumreichen Systemen.



PEKTIN NH (NIEDER VERZUCKERT)
Speziell für reduzierten Zuckergehalt.
Ermöglicht gelierte Produkte mit weniger Zucker bei guter Textur.



WICHTIG ZU WISSEN

Die Wahl des Pektins und die Rezeptur (pH, Zucker, Calcium) bestimmen Textur, Stabilität und Mundgefühl.



DIE KOMPLETTE KARTE DER PEKTIN-GELIERUNG

Vom flüssigen Zustand zum perfekten Gel – jede Phase zählt.

LÖSUNG → QUELLUNG → GELIERUNG → STABILISIERUNG → FERTIGES GEL



Pektin verteilt in
Flüssigkeit.



Wasseraufnahme,
Viskosität steigt.



Gelnetzwerk bildet
sich – Struktur
entsteht.



Struktur stabilisiert
sich – Festigkeit
wächst.



Perfektes Gel
mit stabiler Textur
und Glanz.



PROFI-TIPP

Rezeptur, pH-Wert und Zuckergehalt sind entscheidend.
Immer testen – kleine Unterschiede, große Wirkung.

DOSIERUNG & ANWENDUNG

Typische Einsatzmengen – je nach Pektin-Typ und Ziel.

PEKTIN-TYP	ANWENDUNG	DOSIERUNG RICHTIGWERT
HM-Pektin (Hochmethoxyl)	Klassische Gelees, Konfitüren	0,8 – 1,2 % (8 – 12 g/kg)
LM-Pektin (Calcium)	Weiche Gele, Desserts, menos Zucker	0,3 – 0,6 % (3 – 6 g/kg) + Calcium (z. B. 0,1 – 0,3 %)
Pektin NH (nieder verzuckert)	Reduzierter Zucker, gezuckerte Gele	0,3 – 0,6 % (3 – 6 g/kg)
LM-Pektin (Standard)	Allgemeine Anwendungen	0,5 – 1,0 % (5 – 10 g/kg)

ANWENDUNG: Pektin in Zucker mischen (bei HM), in die kalte Flüssigkeit einrühren, aufkochen, unter Rühren kochen, abfüllen und abkühlen lassen.

KOMBINATIONEN VERSTÄRKEN

Pektin wirkt noch besser in Kombination.

MIT CALCIUM



Schnelle Gelierung, gute Stabilität, wenig Zucker.

MIT SÄURE



Klassische Gele, fest und glänzend.

MIT FASERN



Verbesserte Textur, geringe Synerese.

FÜR COOK-FREEZE



Bessere Gefrier-Tau-Stabilität.

KÜCHENPRAXIS

✓ GUT GEEIGNET FÜR

- Fruchtzubereitungen & Gelees
- Konfitüren & Marmeladen
- Desserts & Puddings
- Saucen & Dressings
- Dysphagie-Kost & IDDSI Level 4
- Cook-Freeze Systeme (v. a. LM)

⚠ VORSICHT BEI

- Zu wenig Zucker (bei HM-Pektin)
- Falschem pH-Wert
- Zu wenig Calcium (bei LM)
- Ungenügender Hydratation
- Zu hoher Temperaturbelastung



MERKSATZ

Pektin ist der strukturgebende Allrounder aus der Frucht. Mit der richtigen Rezeptur entstehen perfekte Gele – weich oder fest, klar oder cremig.



HERSTELLERREFERENZ

Typische Dosierung: 0,3 – 1,2 % (3 – 12 g/kg) je nach Typ und Anwendung. pH-Bereich: 2,8 – 3,6 (HM), 2,5 – 7,0 (LM mit Calcium). E440 gemäß Verordnung (EG) Nr. 1353/2008.