

## پکتین چیست و چه کاربردهایی دارد؟

پکتین نوعی فیبر است که منشأ طبیعی دارد و در برخی میوه‌ها و سبزیجات یافت می‌شود و عمده ترین کاربردهای آن در صنایع دارویی و غذایی می‌باشد. این ماده که پلی ساکاریدی محلول با زنجیره هایی طولانی از قندهای هضم‌نشده است، تحت حرارت منبسط شده و به ژل تبدیل می‌شود. حالت ژل مانند پکتین باعث شده تا از این ماده در صنایع غذایی به عنوان یک عامل غلیظ کننده ایده‌آل برای تهیه انواع مربا و ژله استفاده شود. از حالت فیزیکی ویژه این ماده علاوه بر صنایع غذایی، در صنایع دارویی نیز استفاده می‌شود؛ چرا که خاصیت ژل مانند این ترکیب در دستگاه گوارش ما فواید بی‌شماری را برایما فراهم می‌آورد.



شرکت نوش مازندران  
NOOSH MAZANDARAN CO