



Luonnosta
tuotteeksi!

PAISTONKESTÄVÄN MARMELADIN PERUSRESEPTI

| | |
|---------------|-----------------|
| Marjat | 0,380 kg |
| Sokeri | 0,230 kg |
| Vesi | 0,050 kg |

a) PEKTIINILIUOS

| | |
|-----------------|-----------------|
| Pektiini | 0,020 kg |
| Sokeri | 0,100 kg |
| Vesi | 0,150 kg |

HUOM! Pidä liuos koko ajan yli 60 °C. Liuos säilyy toimintakelpoisena vuorokauden, mikäli lämpötila on koko ajan yli 60 °C.

b) VEDENSITOJAT

| | |
|---------------------------------|-----------------|
| Johanneksenleipäpuujauhe | 0,003 kg |
| Muunneltu tärkkelys | 0,020 kg |
| Sokeri | 0,050 kg |
| Vesi | 0,100 kg |

c) HAPPAMUUDENSÄÄTÖ

| | |
|-------------------------|----------------------------|
| Sitruunahappo | 0,001 kg (= 1,0 g) |
| Kalsiumsitraatti | 0,0005 kg (= 0,5 g) |
| Vesi | 0,010 kg (= 10 ml) |

Massa yhteensä 1114,5 g; Haihtuu n. 10 %

Laskennallinen saanto noin 1000 g – Marjapitoisuus n. 35 %, Sokeripitoisuus n. 35 %

Mahdollisuuksia jatkojalostukseen -hanke
1.6.2017-31.12.2019



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin



MAASEUTU 2020



UNIVERSITY OF
EASTERN FINLAND

**BUSINESS
JOENSUU**





Luonnosta
tuotteeksi!

VALMISTUS

1. Kuumenna marjat, vesi ja sokeri 100 °C. Lisää tähän seokseen:
 - a) Sekoita pektiini ja sokeri, liuota 100 °C veteen. Lisää pektiiniliuos hyvin sekoittaen hillokattilaan.
 - b) Sekoita tärkkelys ja johanneksenleipäpuujauhe sokeriin, liuota 50 °C veteen tehosekoittajalla. Lisää paksunnosaineseos hillokattilaan hyvin sekoittaen. Vedä kattila pois hellalta.
 - c) Liuota happoa ja puskurisuola 100 °C veteen ja lisää hillokattilaan hyvin sekoittaen.
2. Pakkaa puhtaisiin tölkkeihin kuumana (n. 90 °C).

VINKKEJÄ!

Tee a-, b- ja c-liuoksia kerralla useampaa hilloa varten, pysyvät paremmin kuumina eikä haihtumista tapahdu niin paljon.

Kalsiumsitraatti on happopuskuri, sillä saadaan pehmeämpi rakenne ja se lisätään ennen happoa tai samanaikaisesti.

Puolukkahillolle sitruunahappo ei ole välttämätön, mutta esim. mansikalle, vadelmalle ja hillalle sitä kannattaa käyttää; se säilyttää väriä.

