

Pektiin teeb moosi mõnusaks

REPRO

Tihke puu- või köögi- viljahoidise saamiseks kasutatakse nüüdisajal pektiinilisandit. Lisaks puu- ja köögiviljadele või nendest valmistatud toodetele võime pektiini kohata ka paljudes maiustustes.

Pektiin on taimse päritoluga süsivesik, mida leidub taimede rakuketastes. Selle kompleksühendi esmaeraldaja ja -kirjeldaja oli 1825. aastal prantsuse keemik Henri Braconnot.

Termin pektiin lähtub vastavast kreekaakeelsest sõnatüvest, mis tähendab hangumist, tardumist. Inimest huvitab puhtpraktilisusest lähtudes eeskätt viljade pektiinisaldus, ehkki pektiini leidub ka teistes taimeosades.

Veel küpsemata, kõvades viljades on pektiin seotud tselluloosiga. Viljade valmides toimub kompleksi lagunemine tselluloosiks ja pektiiniks ning tänu viimase ühendi mõjule viljad järk-järgult pehmenevad.

Pektiinirohkete loodusandide hulka kuuluvad õunad, sõstrad, tikrid, ploomid, pihlakad, aprikoosid; köögiviljadest peetid, porgandid jne.

Vähe on pektiini seevastu täisküpsetes mustikates, maasikates, murakates, kirssides, vaarikates, viinamarjades jne.

Eestis kasvavate marjade-viljade pektiinisaldus varieerub küllaltki suures vahemikus: 0,2–3,5%. Lisaks liigilisele kuuluvusele mõjutab pektiinisaldust ka vilja küpsusaste.

Tööstuslik tootmine kasutab pektiini saamiseks peamiselt kahte toorainet: tsitrusvilju – peamiselt nende värvunud kooreosa all olevat valkjat kihti – ning meilgi laialdaselt kasvavaid õunu.

Tõsi, pektiini saab toota ka köögiviljadest, näiteks suhkruppeedist.



Puuviljades ja marjades sisalduva loodusliku pektiini abiga saab moosist mõnus tarretis.

Toidutootmises kasutatakse paljusid pektiinivorme: neid, mis tarretuvad tugevalt happelises keskkonnas piisava kuivainekoguse olemasolul, teisi, mis moodustavad tarde ka vähese kuivainesalduse ja nõrga happesuse korral ning kolmandaid, mis taluvad edukalt pikajalist kuumutamist.

Eraldatud pektiine kasutatakse kas otseselt või keemiliselt muudetult toidu lisaainena, nende registrikoodiks on E440. Lisaainete rollis toimivad pektiinid želeerijate, paksendajate, stabilisaatorite ja isegi pehmendajatena, viimati nimetatud töökoht on pektiinidel kurgupastillides.

Pektiine lisatakse moosidele, keedistele, džemmidele, marmelaadidele, püreele, tomatipastale, nektaritele, müslibatoonidele, želeekommidele ning teatud väikelastetoitudele. Jogurtites ja piima segujookides toimivad pektiinid eeskätt stabilisaatoritena, sest tegu on valgurikaste ja happeliste toiduainetega.

Sobib nii puu- kui köögiviljadele

Perenaiste seas on ammutuntud tõdemus, et hea tarretise saab just poolvalminud viljade-marjade kasutamisel. Täiesti küpsetest loodus-