

## Пектиновые вещества

Пектиновые вещества (широко известные в торговле как "пектины") - это полисахариды, основную структуру которых составляют полигалактуроновые кислоты. Они встречаются в клетках растений, особенно овощей и фруктов, и в коммерческих целях извлекаются из отходов яблок, груш, айвы, цитрусовых плодов, сахарной свеклы и т.д. Пектины преимущественно используются как "консервирующие" средства при производстве джемов и других пресервов. Они могут быть жидкими или порошкообразными и включаются в данную товарную позицию независимо от того, стандартизованы они или не стандартизованы добавлением сахаров (глюкозы, сахарозы и т.д.) или других продуктов (обеспечивающих стабильную активность при использовании). Иногда они содержат лимоннокислый натрий или прочие буферные соли

Источник: "Пояснения к Товарной номенклатуре внешнеэкономической деятельности Российской Федерации (ТН ВЭД России)" (подготовлены ГТК РФ) (том 1, разделы I - VI, группы 1 - 29)

---

Источник: <https://alexeyborisov.ru/enc/28348/>