



Seulotut kidesokerijakeet

Kidesokeri EU1 230

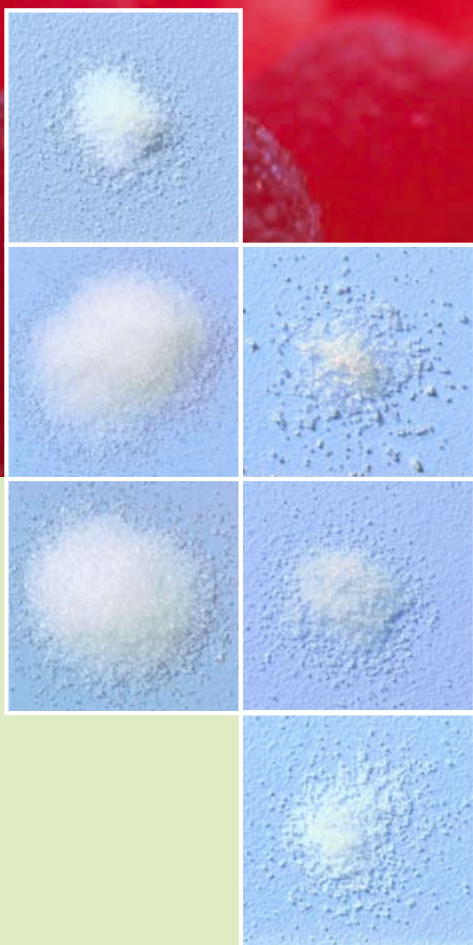
Kidesokeri <250

Kidesokeri <315

Kidesokeri EU1 390

Kidesokeri <400

Kidesokeri 250–400



Tuoteominaisuudet

- Seulottuja kidesokerilaatuja, saatavana kidekooltaan erilaisina eri käyttötarkoituksiin sopivina jakeina. Oikea kidekoon valinta vähentää mm. kuivaseoksissa tapahtuvaa erottumista.
- Kolmesta tuotteesta (250–40 ja EU1 390) on seulottu hienot jakeet pois, mikä vähentää pölyävyyttä ja parantaa siten niiden käsiteltävyyttä eri sovelluksissa.
- Tuotteista kaksi (EU1 230 ja EU1 390) kuuluu EU1 -laatuluokkaan. Tuotenimessä oleva luku kuvaa keskikidekokoa (μm).
- Kapea kidekoon jakauma Kidesokeri EU1 390:ssä mahdollistaa lopputuotteen laadun tasaisuuden pinnoitetuissa makeis- ja leipomotuotteissa.
- Kapea kidekoon jakauma antaa sokeria sisältäville leipomotuotteille tyypillisen kuohkean ja rapean suutuntuman.
- Seulottujen kidesokerijakeiden tilavuuspaino on 0,8–0,9 kg/l.

Kidesokerijakeet valmistetaan sokeria seulomalla. Seulonnan yhteydessä poistetaan seulaverkon päällä tai alla oleva sokeri. Tuotenimessä oleva luku ilmaisee käytetyn seulaverkon koon mikrometreinä (µm). Esimerkiksi Kidesokeri < 400 on seulottu verkolla, jonka silmäkoko on 400 µm. Yli 400 µm:n kokoiset sokerikiteet on näin poistettu.



Käyttö

- Mausteseokset sekä kastike-, keitto-, jälkiruoka- ja juomajauheet.
- Leivonnaisten ja makeisten pintakäsittely sekä makeisten kuorruttaminen.
- Kidekooltaan pienimmät kidesokerijakeet sopivat leivonnaisiin, joissa lopputuotteen ominaisuudet edellyttävät kapeaa kidekoon jakaumaa ja pientä kidekoko.

Edut eri sovelluksissa

- Bulkkiominaisuudet.
- Oikea kidekoko vähentää erottumisen riskiä kuivaseoksissa ja agglomeroiduissa tuotteissa.
- Kidekoon valinta vaikuttaa erityisesti rasvan kanssa vaahdotettavien leivonnaisten rakenteeseen.
- Pienet kiteet liukenevat nopeammin ja lyhentävät sokerin liukenemisaikaa mm. juomajauheissa.

Tuotekehitys

Suomen Sokeri Oy on osa pohjoismaista Nordic Sugaria ja tarjoaa monipuolisen sokerituotevalikoiman käyttötarkoituksen mukaan. Käytettävissämme on tietoa sokerin ominaisuuksista eri sovelluksissa myös, kun tavoitteena on kehittää asiakkaan tarpeet täyttäviä uusia sokerituotteita tai sokeria sisältäviä puolivalmisteita.

Edut tuotannossa

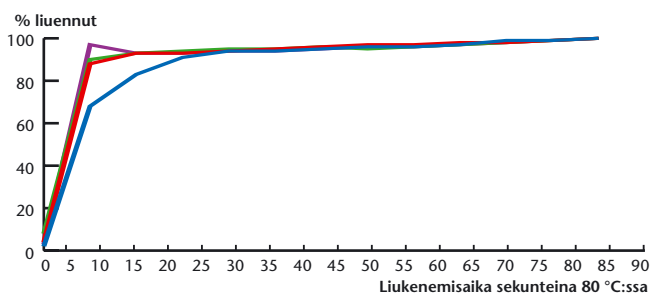
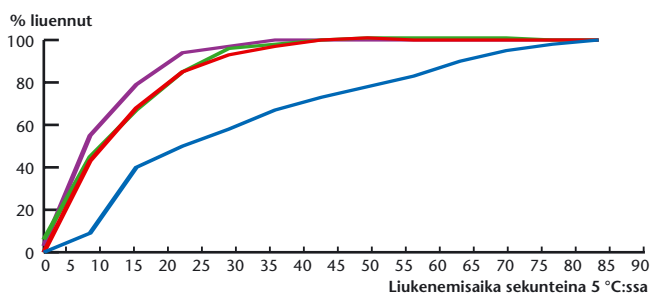
- Kidekooltaan sopivat seulotut sokerijakeet vähentävät erottumista kuivaseoksissa.
- Pölyämisen riski on pieni kidesokerijakeissa, joissa pienimmät kiteet on seulottu pois.

Sokerilaadut jaetaan kansainvälisen standardin mukaisesti luokkiin EU1, EU2 ja EU3 eri laaturakenteiden perusteella.

Käsittelyohjeet

- Säilytys: tasainen lämpötila (ei alle +10 °C), suhteellinen kosteus 40–65 % paakkuuntumisen estämiseksi.
- Vältä säilyttämistä yhdessä voimakkaasti tuoksuvien tuotteiden kanssa.
- Pienimmät seulotut kidesokerijalaadut ovat herkkiä kosteudelle.

Liukenemisnopeus eri lämpötiloissa



Kidesokeri 500 — Kidesokeri <315
Kidesokeri EU1 230 — Kidesokeri <400

Kidekoot

