



# Saldinātāju maisījumi

Virkne pēc pasūtījuma izstrādātu šķidro un sauso produktu, tostarp šādi:

ISA (invertcukurs, saharoze, aspartāms)

ISAS (invertcukurs, saharoze, aspartāms, saharīns)

ISAA (invertcukurs, saharoze, aspartāms, kālija acesulfāms)



## Izstrādājuma īpašības

- Šķidro un sauso cukuru (saharozes, fruktozes, glikozes vai glikozes sīrupa) maisījums ar spēcīgiem saldinātājiem.
- ISA, ISAS un ISAA ir tādu šķidro saldinātāju maisījumu paraugi, kurus iegūst, daļēji invertētu saharozi sajaucot ar spēcīgiem saldinātājiem.
- Šie izstrādājumi ir paredzēti lietošanai zema enerģijas patēriņa gadījumā.
- Šiem izstrādājumiem piemīt augstāka saldinošā iedarbība nekā saharozei.
- Neskaitāmas izstrādājuma izmantošanas iespējas – palīdz pārveidot esošos izstrādājumus vai izstrādāt jaunus produktus.
- Saldinātāju maisījumi tiek ražoti pēc pasūtījuma.



### Izstrādājuma lietošana

---

- Šķidros saldinātāju maisījumus izmanto daudzos pārtikas produktos, it īpaši bezalkoholiskos dzērienos.
- Šķidrie saldinātāju maisījumi ir pareiza izvēle augļu sīrupu, saldējuma, konditorejas, piena un bakalejas produktu ražošanā.
- Sausos saldinātāju maisījumus var izmantot desertu, zupu un bezalkoholisko dzērienu sausajos maisījumos.

### Izstrādājuma lietošanas priekšrocības

---

- Nodrošina vajadzīgo saldumu produktiem ar pazeminātu enerģētisko vērtību.
- Saharozes saturs uzlabo garšas īpašības.

### Izstrādājumu pilnveidošana

---

Daudzi pārtikas ražotāji vēršas pie Nordic Sugar jau pašā izstrādes procesa sākumā. Nordic Sugar izmanto savas unikālās, īpašās zināšanas par cukura un saldināšanas reakciju dažādos apstrādes procesos un lietošanas veidos un pēc individuāla pasūtījuma izstrādā produktus ar noteiktām īpašībām, atbilstoši individuālām vajadzībām. Mūsu speciālsortimenta cukura izstrādājumiem piemīt iestrādāts funkcionālisms, piemēram, noteikta garša vai salduma veids, un tie nodrošina ērtu izstrādājumu ražošanu.

### Izstrādājuma priekšrocības ražošanā

---

- Izstrādājumi ir gatavi lietošanai un viegli apstrādājami.
- Vienkāršo ražošanas procesu, samazinot apstrādes posmu skaitu.
- Šķidrie izstrādājumi ar atšķirīgu piegādes temperatūru un sausnas procentuālo sastāvu ražošanas procesā ietaupa enerģiju un laiku.



**Nordic Sugar**  
Member of Nordzucker Group