



Sötningsskoncept

Ett sortiment av skräddarsydda flytande och torra produkter, exempelvis:

ISA (invertsocker, sackaros, aspartam)

ISAS (invertsocker, sackaros, aspartam, sackarin)

ISAA (invertsocker, sackaros, aspartam, acesulfam K)



Produktegenskaper

- Flytande eller torrt socker (sackaros, fruktos, glukos eller glukossirap) blandat med högintensiva sötningsmedel.
- ISA, ISAS och ISAA är exempel på flytande sötningskoncept med delvis inverterad sackaros och högintensiva sötningsmedel.
- Produkterna ger energireducerade slutprodukter.
- Produkterna har en högre sötningseffekt än sackaros.
- Ger möjligheter att modifiera existerande produkter eller utveckla nya.
- Dessa produkter kundanpassas.



Användningsområden

- Flytande sötningskoncept används i många livsmedelsprodukter, framförallt i läskedrycker.
- Flytande sötningskoncept kan också användas med fördel vid produktion av saft, glass, konfektyr, mejeri produkter och kolonialprodukter.
- Torra sötningskoncept kan användas i torrblandningar för t ex desserter, soppor och drycker.

Produktfördelar i applikationen

- Ger bra sötning i energireducerade produkter.
- Sackarosinnehållet förbättrar smakprofilen.

Produktutveckling

Många livsmedelsproducenter vänder sig till Nordic Sugar redan på ett tidigt stadium i produktutvecklingen. Vi på Nordic Sugar har unik kunskap om hur socker och sötning fungerar i olika processer och applikationer, och har kapacitet att ta fram specialprodukter som uppfyller kundens specifika behov. Våra specialprodukter har olika funktionella egenskaper, som exempelvis skräddarsydd smak och sötningsprofil, och dessutom förenklar de våra kunders produktion.

Produktfördelar i produktionen

- Produkterna är färdiga att användas.
- Produkterna är lätthanterliga och ger en produktion med färre processteg.
- Olika torrsustanserhalter och olika leveranstemperaturer på de flytande produkterna kan ge stora energi- och tidsbesparingar i produktionsprocessen.