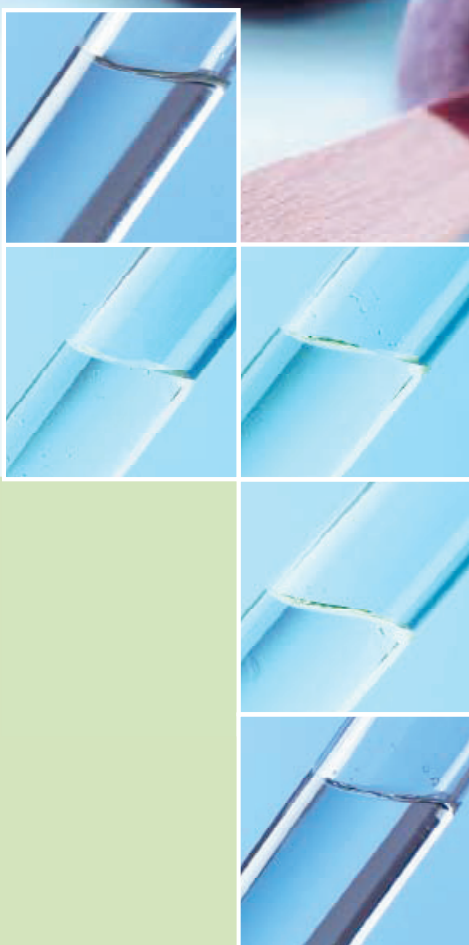




Inverttisokeriliuokset

Inverttisokeriliuos 68 %
Inverttisokeriliuos 73 %
Inverttisokeriliuos DI 76 %

Neste 77
S-Invertti 70



Tuoteominaisuudet

- Sokerikoostumukseltaan erilaisia, sakkaroosia, glukoosia ja fruktoosia sisältäviä nestesokereita.
- Tuotenimessä oleva luku ilmaisee kuiva-ainepitoisuuden.
- Sokerikoostumus vaikuttaa liuoksen makeuteen ja kykyyn korostaa erilaisten elintarvikkeiden makua ja aromia.
- Inverttisokeriliuos 68 %, Inverttisokeriliuos 73 % ja S-Invertti 70 ovat täysin invertoituja.
- Tuotteet täyttävät tiukat mikrobiologista laatua koskevat normit.

Sakkarosin vesiliuos voidaan hydrolysoida kokonaan tai osittain inverttisokeriksi (glukoosin ja fruktoosin seos 1:1) alhaisessa pH:ssa, entsyymien tai ioninvaihtimien avulla. Prosessia kutsutaan invertoinniksi. Sakkarosia ja inverttisokeria sisältävien liuosten kuiva-ainepitoisuus on suurempi kuin puhtaiden sakkarosiliuosten. Inverttisokerin ja sakkarosin keskinäisellä suhteella voidaan vaikuttaa kiteytymisriskiin eri lämpötiloissa.



Käyttö

- Juomat
- Jäätelö ja maitovalmisteet
- Konditoria- ja leipomotuotteet
- Makeiset
- Säilykkeet
- Käymisprosessit

Edut eri sovelluksissa

- Inverttisokeriliuoksia käytetään muiden sokerituotteiden lisäksi esimerkiksi makeisissa estämään kiteytymistä ja parantamaan säilyvyyttä ja makua.
- Valmiiksi invertoidun liuoksen käyttö tuotteissa, joiden pH-arvo on alhainen, vähentää varastoinnin aikana tapahtuvia muutoksia esimerkiksi juomien maku-profiilissa.
- Inverttisokerin fruktoosiosa korostaa marjojen ja hedelmien makua ja aromia esimerkiksi täysmehuissa.

Tuotekehitys

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

Edut tuotannossa

- Inverttisokeria sisältävät nestesokerit helpottavat sokerin käsittelyä elintarvikkeprosessissa.
- Tuotteet ovat heti käyttövalmiita.
- Erilaiset kuiva-ainepitoisuudet voivat säästää energiaa ja aikaa tuotantoprosessissa.

Käsittelyohjeet

- Säilytettävä huoneenlämmössä. Huoneenlämpöä alhaisempi lämpötila aiheuttaa kiteytymisriskin. Korkeassa varastointilämpötilassa tuotteen väri voi tummua. Lisätietoa suositellusta varastoinnista on taulukossa.
- Bulkki-käsittelyssä suositellaan kahden varastointisäiliön käyttöä siten, että vasta toimitettu nestesokerierä siirretään aina pestyyn säiliöön. Uutta nestesokerierää ei saa lisätä vanhan liuoksen päälle, ellei varastointisäiliö ole jatkuvassa mikrobiologisessa valvonnassa.
- Varastointisäiliöihin suositellaan korvausilman puhallusta kondenssiveden muodostumisen ja mikrobiongelmien ehkäisemiseksi.
- Putkistojen, pumppujen ja varastointisäiliöiden suositeltavin materiaali on haponkestävää.

Tuoteseloste										Mikrobipitoisuudet, enint. CFU/10 g DSE*		
	Sakkarosia, %	Glukoosia, %	Fruktoosia, %	Väri, IU	Tilavuuspaino, 20 °C, kg/l	Viskositeetti, 20 °C, cP	Viskositeetti, 40 °C, cP	Suosittelu varastointiaika	Yhteensä	Hiiva	Home	
Inverttisokeriliuos 68 %	max 4	min 32	min 32	max 120	1,33	130	80	n. 2 vkoa < 50 °C	200	10	10	
Inverttisokeriliuos 73 %	max 4	n. 35	ca 34	max 150	1,37	590	120	n. 2 vkoa < 50 °C	200	10	10	
Inverttisokeriliuos DI 76 %	n. 31	n. 23	ca 23	max 100	1,38	1 600	280	6 kk < 35 °C	1 000	100	100	
Neste 77	23–31	22–27	22–27	max 60	1,39	2 400	400	max 1 kk < 35 °C	200**	10**	10**	
S-Invertti 70	max 3,5	34–36	32–34	max 60	1,34	200	max 55	enint. 1 kk 25–30 °C	200	10	10	

* DSE = Dry Sugar Equivalent

** = bulk-toimitukset

Taulukon arvot ovat ohjearvoja. Muita nestesokereita on esitelty Sakkarosiliuoksia ja Siirappeja koskevilla tuote-esitteissä.

