



Skystasis invertuotas cukrus

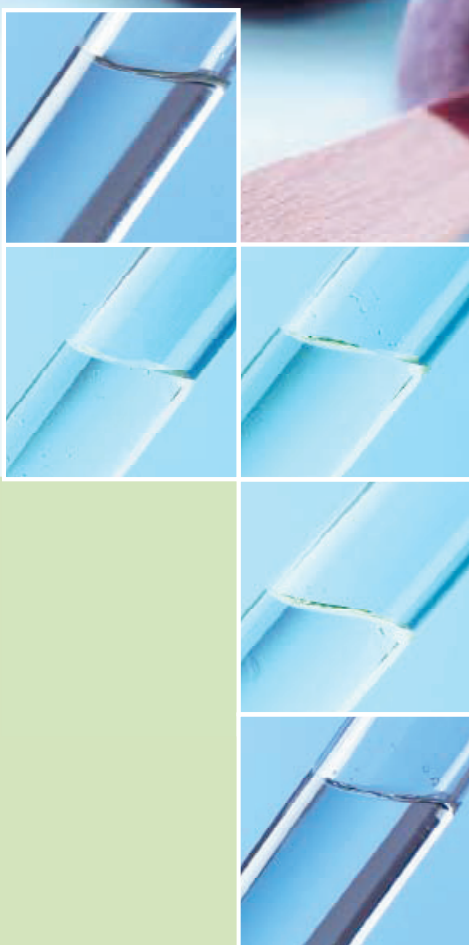
Skystasis invertuotasis cukrus 68 %

Skystasis invertuotasis cukrus 73 %

Skystasis invertuotasis cukrus DI 76 %

Skystasis invertuotasis cukrus 77

Skystoji invertuota sacharozė cukrus 70



Produkto savybės

- Skysti invertuoto cukraus tirpalai skiriasi vienas nuo kito inversijos produktų sudėtimi (sacharozė - gliukozė - fruktozė arba gliukozė - fruktozė) ir kiekiu.
- Skaičius prie produkto pavadinimo nurodo sausos medžiagos kiekį procentais.
- Cukraus tipų derinys daro poveikį tirpalo saldumui ir puikiai pagerina įvairių produktų skonį ir aromatą.
- Skystas invertuotasis cukrus 68 %, skystas invertuotasis cukrus 73 % ir skystas invertuotasis sacharozės cukrus 70 yra visiškai invertuoti.
- Produktas atitinka aukščiausius mikrobiologinės kokybės standartus.

Jei pH yra mažas, išskaidyta sacharozė su fermentais ir jonų apskaitimu gali iki galo arba iš dalies hidrolizuotis invertuojant cukrų (lygios gliukozės ir fruktozės dalys). Šis procesas vadinamas inversija. Lyginant su grynos sacharozės tirpalais galima gauti didesnį sausos medžiagos kiekį sumaišius sacharozę su invertuojamu cukrumi.

Invertuotojo cukraus ir sacharozės santykis yra svarbus ir gali būti reguliuojamas atsižvelgiant į kristalizavimosi riziką esant skirtingoms temperatūroms.



Naudojimas

- Gėrimams
- Pieno produktams, ledams
- Konditerijai ir kepiniams
- Saldumynams
- Konservuotam maistui
- Fermentuotiems produktams

Gaminio naudojimo pranašumai

- Norint išvengti kristalizavimosi, pagerinti skonį ir pailginti gaminio vartojimo laiką, invertuotą cukrų galima naudoti su kitais cukraus produktais.
- Invertuotųjų tirpalų naudojimas gaminiuose, kurių pH yra žemas, mažina galutinio produkto pakitimo riziką laikymo metu, pvz., gėrimo skonio pasikeitimo riziką.
- Fruktozė produktuose sustiprina uogų ir vaisių skonį, pvz., sultyse.

Produkto tobulinimas

„Nordic Sugar“ deda visas pastangas, kad pagerintų produktų kokybę ir jų naudojimo galimybes. Daug klientų kreipiasi į mus, kai produktas dar tik yra kuriamas, kad

padėtų pagerinti ir pritaikyti cukraus produktų panaudojimą. Taip pat pagal užsakymus gaminame cukraus mišinius su kitais saldikliais ir maisto priedus.

Pranašumai naudojant gamyboje

- Invertuotieji skysčiai ir pusgaminiai palengvina darbą ir mažina gamybos proceso veiksmų skaičių.
- Produktas yra paruoštas naudoti.
- Skirtingas sausos medžiagos kiekis padeda taupyti laiką ir tausoti energiją darbo metu.

Laikymo sąlygos

- Laikykite kambario temperatūros aplinkoje, nes žemoje temperatūroje tirpalas gali kristalizuotis. Nelaikykite produktų aukštos temperatūros aplinkoje, nes gali pakisti spalva. Rekomenduojamos laikymo sąlygos nurodytos žemiau esančioje lentelėje.
- Šviežią produktą patariama pilti į švarią talpą. Laikant didelį kiekį patariama turėti dvi talpas. Nepilti šviežio tirpalo į jau sandeliuojamo tirpalo likučius, jei talpos mikrobiologinė būklė nėra reguliariai kontroliuojama.
- Norint išvengti kondensavimosi ir mikrobų susidarymo, laikymo talpas reikia ventiliuoti (turi būti įleidžiama filtruoto oro).
- Vamzdžiai, siurbliai ir laikymo talpos turi būti pagamintos iš rūgščiai atsparios medžiagos.

Produkto aprašymas	Didžiausia mikrobiologinė vertė CFU/10 g S.C.E*										
	Sacharozė, %	Gliukozė, %	Fruktozė, %	Spalva, IU	Tankis 20 °C, kg/l	Klampumas, 20 °C, cP	Klampumas, 40 °C, cP	Rekomenduojamas laikymo laikotarpis	Bendrasis skaičius	Mielės	Pelėsiai
Skystasis invertuotasis cukrus 68%	iki 4	min 32	min 32	iki 120	1,33	130	80	apie 2 savaites < 50 °C	200	10	10
Skystasis invertuotasis cukrus 73%	iki 4	apie 35	apie 34	iki 150	1,37	590	120	apie 2 savaites < 50 °C	200	10	10
Skystasis invertuotasis cukrus DI 76%	apie 31	apie 23	apie 23	iki 100	1,38	1 600	280	6 mėnesių < 35 °C	1 000	100	100
Skystasis invertuotasis cukrus 77	23–31	22–26	22–26	iki 60	1,39	2 400	400	iki 1 mėnesio < 35 °C	200	10	10
Skystasis invertuotasis sacharozės cukrus 70	iki 3,5	34–36	32–34	iki 60	1,34	200	iki 55	1 mėnesį 25–30 °C	200	10	10

*S.C.E = sauso cukraus ekvivalentas

Duomenys lentelėje yra tik indikaciniai. Plačiau apie šiuos tirpalus skaitykite skystosios sacharozės ir sirupo informaciniuose lankstinukuose.

