



**Nordic Sugar**  
Member of Nordzucker Group

# Cukraus pasaulis

Produktai ir idėjos maisto pramonei





## Cukraus teikiamos galimybės

Cukrus yra natūralus produktas, jo grynas, saldus skonis yra visų saldinių medžiagų pagrindas. Tai ne tik saldimo priemonė, bet ir energijos šaltinis, taip pat turintis ir kitokių funkcinių savybių. Jis naudojamas skoniui stiprinti, konservuoti, medžiagos tūriui didinti, gaminių struktūrai kietinti ir užšalimo temperatūrai žeminti. Cukraus vartojimas labai platus: tai pagrindinis konditerijos gaminių, ledų, kepinų, gėrimų pagrindas bei fermentacijos priemonė.

### Aukštos kokybės produktai

„Nordic Sugar“ yra viena iš pirmaujančių cukraus gamintojų Europoje, siūlanti platų maisto pramonės produktų asortimentą. Didžiąją dalį cukraus įmonė gamina iš cukrinių runkelių, nors kai kurių rūšių cukrų gamina ir iš cukranendrių. Labiausiai paplitę pramoniniai produktai yra smulkusis ir skystas cukrus, sirupas, cukraus milteliai, perlinis cukrus bei rudasis cukrus. Didėjant rinkos poreikiams, plečiamas ir įmonės gaminių asortimentas. Šiuo metu siūlome keletą pagal užsakymą gaminamų specialių produktų, pusgaminių ir mišinių. Planuojame teikti papildomas logistikos, techninės pagalbos paslaugas bei aktyviai bendradarbiauti kuriant naujus produktus.

### Bendradarbiavimas su klientais

Daugelis klientų kreipiasi į bendrovę „Nordic Sugar“ dar pradinėje produkto raidos stadijoje. Esame sukaupę nemažai unikalios informacijos apie cukraus savybes, įgyjamas įvairių procesų metu, todėl galime pasiūlyti specialių produktų įvairioms kliento reikmėms. Mes taip pat galime perimti dalį proceso – papildyti pagrindinį produktą tam tikromis sudedamosiomis dalimis, pristatyti paruoštus mišinius arba pritaikyti sausas medžiagas skystų produktų gamybai. Pavyzdžiui, skysto rudojo cukraus paklausa paskatino sukurti naują produktą, kurį, lyginant su pirminiu produktu, būtų lengviau transportuoti, tiekti bei saugoti.

### Naujovės

Siekdami patobulinti produkto savybes, bendradarbiaujame su degustuotojais ir ekspertais – kepėjais ir konditeriais. Pastaraisiais metais bendromis pastangomis sukūrėme keletą naujų produktų. Vienas iš jų – dekoratyviniai cukraus milteliai. Į cukraus miltelius įdėję šiek tiek krakmolo ir riebalų, sukūrėme tiek drėgmei, tiek temperatūros pokyčiams atsparų produktą. Kitas įdomus gaminytis yra tirpusis cukrus. Dėl porėtos struktūros jis greitai tirpsta šaltame vandenyje. Tirpusis cukrus puikiai tinka šaltųjų gėrimų pilstymo automatams. Be to, jį galima dėti į tabletes, nenaudojant jokių papildomų rišamųjų medžiagų.

### Žinios ir tendencijos

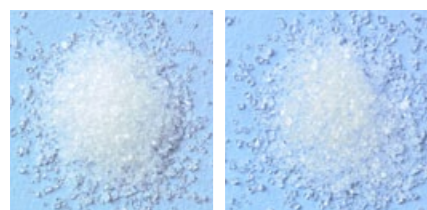
Mūsų Šiaurės šalių regiono plėtos grupėje yra ekspertų, degustacijos ir bandymų laboratorija, kurioje tiriami būdai naudoti cukrų konditerijai, kepimui, vaisvandeniams ir pan. Be to, bendrovė „Nordic Sugar“ turi ir proceso technologijų bei mikrobiologijos laboratorijų. Plėtos srityje galime matyti ne vieną aiškią tendenciją.

Cukrus atveria daug galimybių, todėl žinios yra ne mažiau svarbios kaip pati žaliava.



# Birusis cukrus

Gryna, kristalizuota sacharozė, įprastas smulkusis cukrus yra paklausiausias cukraus pramonės produktas. Pagal tarptautinius standartus, atsižvelgiant į tokius skirtingus kokybinius parametrus kaip spalva, cukraus kokybė skirstoma į ES1, ES2 ir ES3 kategorijas. Siekdami patenkinti besikeičiančius maisto pramonės poreikius ir užtikrinti kuo platesnį mūsų gaminių naudojimą, mes siūlome platų cukraus pasirinkimą pagal kristalų dydį. Taip pat klientams siūlome gausų sijoto specialaus dydžio (frakcijų) kristalų cukraus asortimentą ir specialius unikalų savybių turinčius produktus.



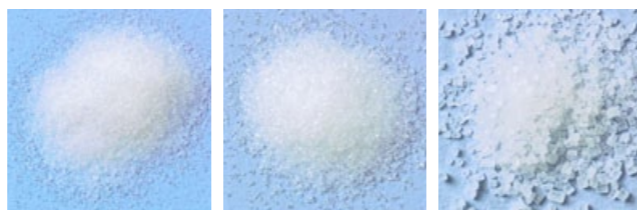
## Smulkusis cukrus

ES1 ir ES2 kokybės gryna kristalizuota sacharozė. Sudarytas iš natūralių įvairaus dydžio kristalų. Dydis vidutiniškai svyruoja nuo 500 iki 750 μm. Parduodamas kaip betaris cukrus arba supakuotas maišuose. Smulkusis cukrus turi didžiausią paklausą. ES1 kategorijos cukrus dažnai naudojamas tose srityse, kur taikomi ypač aukšti švaros reikalavimai, pavyzdžiui, esencijoms gaminti.



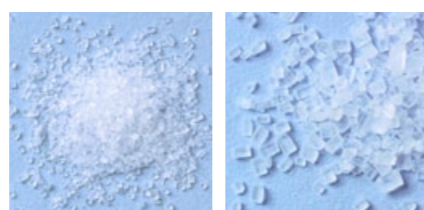
## Cukraus milteliai

Smulkiai maltas cukrus arba cukrus su specialia birumą užtikrinančia medžiaga, pavyzdžiui, su bulvių krakmolu arba trikalčio fosfatu (TCP). Įvairių produktų dalelių dydis svyruoja nuo 10 iki 35 μm. Cukraus milteliai paprastai naudojami dekoravimui arba įdarų, glajų ir sausų mišinių gamybai.



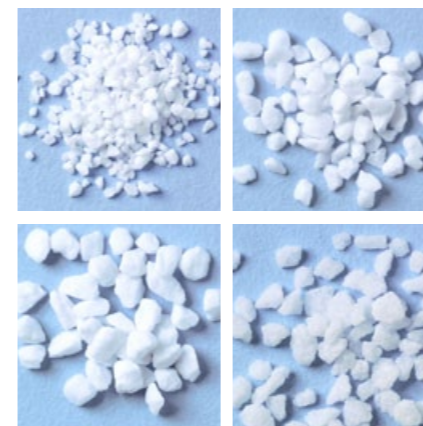
## Frakcinis cukrus

Įvairaus dydžio kristalų, birus, baltas, sijotas cukrus, naudojamas daugelyje sričių. Gaminant kai kuriuos produktus, pavyzdžiui, frakcinį cukrų 250–400, išsijojami smulkieji bei stambieji grūdėliai. Kitiems produktams, pavyzdžiui, frakciniam cukrui ES1 390, būdingas labai tankus kristalų išdėstymas. Frakcinis cukrus dedamas į sausus prieskonių, sriubų, desertų bei gėrimų mišinius, naudojamas konditerijos gaminių paviršiui pabarstyti.



## Stambiakristalis cukrus

Gryna kristalizuota sacharozė, sudaryta iš didelių skaidrių kristalų. Įvairių produktų kristalų dydis svyruoja nuo 700 iki 1 500 μm. Stambiakristalis cukrus dažniausiai naudojamas kepiniams ir konditerijos gaminiams gaminti ir dekoruoti.



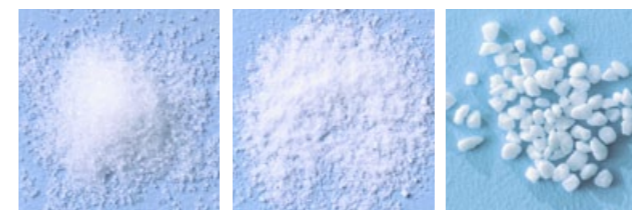
## Perlinis cukrus

Suslėgtas, susmulkintas ir išsijotas cukrus, sudarytas iš didelių baltų granulių. Granulių dydis svyruoja nuo 1 400 iki 3 000 μm. Yra ir traškesnės struktūros – 3 000 μm granulių dydžio. Perlinis cukrus dažniausiai naudojamas kepiniams bei konditerijos gaminiams dekoruoti.



## Tirpusis cukrus

Gryna sacharozė, kuri, apdorota specialiu aglomeracijos būdu, tampa biri ir suslėgta, todėl labai greitai tirpsta net šaltuose skysčiuose. Tirpusis cukrus ypač tinka tirpiųjų mišinių gamybai, maisto produktų automatams, taip pat tabletėms. Be to, yra ir tirpusis farmacinis cukrus.



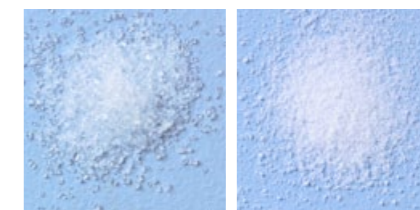
## Dekoratyvnis cukrus

Cukraus kristalai, padengti augaliniais riebalais, kurie stiprina produkto atsparumą drėgmei bei šalčiui. Šio cukraus sudėtyje yra krakmolo ir medžiagos, užtikrinančios birumą. Dekoratyvinį cukrų labai paprasta naudoti ir sijoti. Įvairių produktų kristalų dydis svyruoja nuo 100 iki 2 000 μm. Šie produktai dažniausiai naudojami kepiniams puošti.



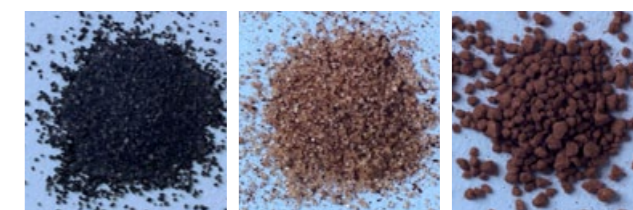
## Glajinis cukrus

Itin smulkiai sumaltas, sausas smulkių kristalų sacharozės produktas su džiovintu gliukozės sirupu. Naudojant tereikia įpilti vandens. Yra dvi gaminio rūšys – baltas arba raudonas. Granulių dydis siekia 10 μm. Glajinis cukrus naudojamas kepiniams glazūruoti ir kaip kepinų bei konditerijos gaminių įdaras.



## Farmacinis cukrus

Gryna kristalizuota ES1 kokybės sacharozė arba gryna sacharozė, apdorota specialia aglomeracijos proceso metu, kad ji taptų biri, galėtų būti tiesiogiai suspaudžiama ir itin greitai tirptų. Šie produktai atitinka Europos farmakopėjos reikalavimus. Farmacinis cukrus ir tirpusis farmacinis cukrus naudojamas kaip saldinamoji medžiaga gaminant farmacijos produktus ir tabletes. Produktas netinka infuziniams tirpalams gaminti.



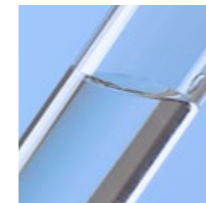
## Specialūs sausieji produktai

Kliento pageidavimu, įvairių dydžių kristalų cukrui galima suteikti norimą spalvą ar prieskonį. Pavyzdžiui, yra juodas dekoratyvinis cukrus, cukrus su cinamonu, cukrus su kakava bei cukrus su amoniaku. Specialūs sausieji produktai daugiausia naudojami dekoravimui ir kepiniams bei konditerijos gaminiams gardinti.



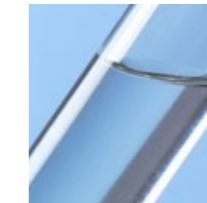
## Cukraus tirpalai

Cukraus tirpalas, palyginti su biruoju cukrumi, labiau tinka pramoninei gamybai. Jis tiekiamas kaip pusgaminis – yra paruoštas iš karto naudoti maisto gamybai. Jo nereikia ištirpinti, filtruoti ar pasterizuoti. Cukraus tirpalas yra šviežias produktas, kurio galiojimo laikas yra ribotas.



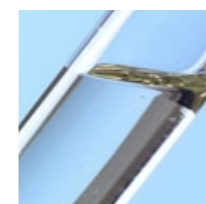
### Cukraus tirpalas

Įprastos rūšies cukraus tirpalo sudėtyje yra 65 proc. arba 67 proc. vandenyje ištirpintos sacharozės. Gėrimų pramonėje dažniausiai naudojami ES1 kokybės cukraus tirpalai. Jų sudėtyje nėra medžiagų, paliekančių nuosėdų. Cukraus tirpalai naudojami uogienėms, marmeladams virti, vaisių sultims, marinatams ir kulinarijos gaminiams.



### Skystasis invertuotas cukrus

Tai skystas produktas, kuriame sacharozė hidrolizės būdu yra visiškai ar iš dalies suskaidyta į gliukozę ar fruktozę. Produktai skiriasi sausųjų medžiagų kiekiu. Skystasis invertuotas cukrus daugiausia naudojamas ledams ir saldumynams gaminti.



### Specialūs skystieji produktai

Specialūs skystieji produktai yra įvairios sudėties bei kokybės ir naudojami specifiniams klientų poreikiams. Produktuose yra sudėtinųjų dalių, pasižyminčių įvairiomis savybėmis, pavyzdžiui, stiprių saldiklių ir gliukozės sirupas. Specialūs skystieji produktai taip pat naudojami fermentacijai ir saldumynams, uogienėms bei gėrimams gaminti.



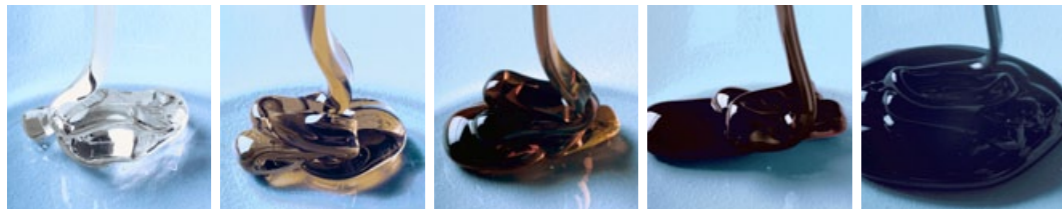
# Sirupas

Sirupas – tai specialiu būdu perdirbtas rafinuoto cukraus tirpalas, kuriame esanti sacharozė inversijos metu virsta fruktoze ir gliukoze optimalioms produktų savybėms išgauti. Rezultatas – koncentruotas tirštas tirpalas, puikiai tinkantis kepiniams. Jis sustiprina skonį, suteikia aromatą, tūrį ir pasaldina. Be to, su šiuo sirupu paruošta tešla tąsesnė, ją lengviau minkyti. Sirupas teigiamai veikia fermentavimo procesą ir kepinys ilgiau išlieka šviežias. Yra skirtingų spalvų ir skonio. Kiekvienos rūšies sirupas turi savo naudojimo paskirtį.



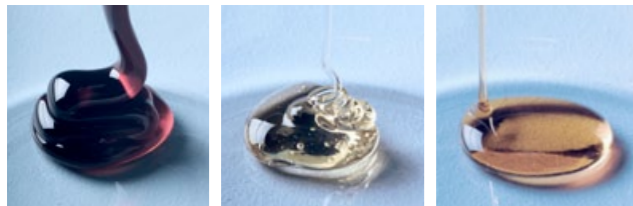
# Rudasis cukrus

Rudasis cukrus puikiai tinka gardinti ir puošti įvairius gaminius. Be klasikinio rudojo cukraus, siūlome ir didelį iš cukranendrių gaminamo cukraus produktų pasirinkimą. Bendra produktų ypatybė – puikus aromatas ir sodrus skonis.



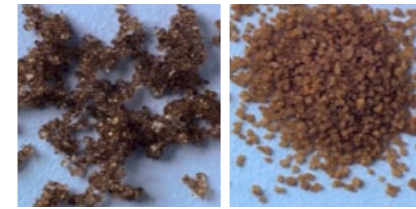
## Sirupas

Tai yra 80 proc. ir iš dalies invertuotas sacharozės, gliukozės, fruktozės bei mineralinių druskų tirpalas. Šio sirupo sudėtyje esantis įvairių rūšių cukrus neleidžia produktui kristalizuotis. Dėl labai didelio cukraus kiekio šis cukraus sirupas ilgiau galioja. Yra įvairių spalvų ir skonio. Sirupas dažniausiai naudojamas kepiniams ir saldumynams.



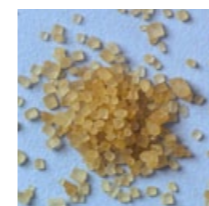
## Sirupas su skonio priedais

Sirupas su specifiniais skonio priedais, pavyzdžiui, salyklo, medaus ir karamelės. Toks paskanintas sirupas naudojamas desertams, kepiniams, marinatams ir padažams gaminti.



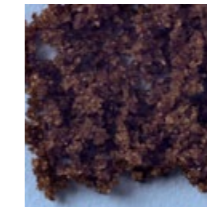
## Cukrus „Farino“

Rudasis „Farino“ cukrus turi stiprų aromatą ir skonį. Gaminamas iš cukraus ir cukranendrių cukraus sirupo. Šis produktas gali būti drėgnas (minkštas), sausas ir birus – biraus cukraus sudėtyje yra maltodekstrino ir sudžiūti neleidžiančios medžiagos. Rudasis cukrus naudojamas gėrimams, kepiniams, padažams ir dribsniams gardinti.



## Cukrus „Demerara“

Stambesnių kristalų, auksinės spalvos aromatingo skonio cukranendrių cukraus produktas. Jis naudojamas patiekalams gardinti ir puošti. Cukrus „Demerara“ dažnai naudojamas desertams, kepiniams, padažams, ledams ir padažams gaminti.



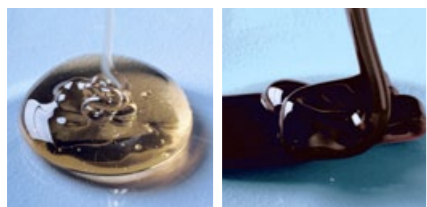
## Cukrus „Muscovado“

Tai aromatingas, puikaus skonio mažų kristalų, drėgnos konsistencijos cukranendrių cukraus produktas. Tamsusis „Muscovado“ cukrus yra saldymedžio skonio. „Muscovado“ cukrus daugiausia naudojamas kepiniams, ledams, desertams, prieskoniams, marinatams ir padažams gaminti.



# Ekologiški cukranendrių produktai

Ekologiškos cukranendrės auginamos nenaudojant pesticidų arba dirbtinių trąšų. Dirva gauna maistinių medžiagų iš naminių gyvulių mėšlo. Piktžolės raunamos mašinomis arba rankomis. Ekologiško cukraus milteliai ir skystieji ekologiški produktai gaminami iš ekologiško cukranendrių cukraus. Galutinis produktas vartojimu, skoniu ir kitomis juntamomis savybėmis nesiskiria nuo įprasto cukraus.



## Ekologiškas sirupas

80 proc. iš dalies invertuotas sacharozės, gliukozės, fruktozės ir mineralinių druskų tirpalas. Šio sirupo sudėtyje esantis įvairių rūšių cukrus neleidžia produktui kristalizuotis. Dėl didelio cukraus kiekio sirupas ilgiau galioja. Yra geltonas ir tamsiai rudas. Ekologiškas sirupas dažniausiai naudojamas ekologiškai duonai ir pyragams kepti.



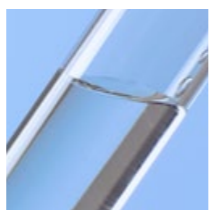
## Ekologiškas smulkusis cukrus

Gryna kristalizuota ES2 kokybės sacharozė. Ekologiškas smulkusis cukrus naudojamas ekologiškiems produktams gaminti.



## Ekologiški cukraus milteliai

Smulkiai sumaltas smulkiakristalis cukrus, kurio sudėtyje yra 2 proc. bulvių krakmolo, kuris užtikrina birumą. Vidutinis kristalų dydis 20 µm. Ekologiški cukraus milteliai dažniausiai naudojami ekologiškiems kepiniams.



## Ekologiškas skystasis cukrus

Ekologiškas skystasis cukrus būna trijų rūšių – 62, 65 ir 67 proc. vandenyje ištirpintos organinės sacharozės. Šis skystasis cukrus naudojamas uogienėms, marmeladams, vaisių sultims, marinatams ir kulinarijos gaminiams.

# Patikimas cukrus

Maisto produktams taikomi patikimumo reikalavimai kiekvienais metais vis griežtėja. Bendrovė „Nordic Sugar“ deda visas pastangas, kad jos tiekiamais produktais visapusiškai pasitikėtų tiek klientai, tiek kiti suinteresuoti asmenys. Mes įdėmiai sekame visą žaliavų ir cukraus atsiradimo kelią – nuo sėjos, auginimo, derliaus nuėmimo iki transportavimo, cukraus gamybos, laikymo, pakavimo ir tiekimo klientams.

## Tvarumo politika

Mūsų veikla yra pagrįsta tvarumo principais, pagal kuriuos esama paklausa tenkinama nedarant žalos būsimųjų kartų galimybėms tenkinti savo poreikius. „Nordic Sugar“ siekia vykdyti teisėtą ir etišką veiklą bei tenkinti mūsų klientų ir kitų suinteresuotųjų šalių poreikius. Esame nustatę penkias politikos sritis, padedančias valdyti riziką ir remiančias mūsų verslo koncepciją:

- Kokybė ir klientų pasitenkinimas.
- Produkcijos patikimumas.
- Sveikata ir saugumas.
- Energija ir aplinka.
- Sąžiningas verslas ir socialinė atsakomybė.

Jums pageidaujant, su malonumu pateiksime jums mūsų tvarumo ir socialinės politikos ataskaitą.

## Sertifikatai ir vadybos sistemos

„Nordic Sugar“ veiksmingai dirba pagal kokybės, produkcijos patikimumo, aplinkos apsaugos ir darbo aplinkos vadybos sistemas bei turi tokius sertifikatus:

- Kokybės: ISO 9001.
- Produkcijos patikimumo: FSSC 22000.
- Aplinkos apsaugos: ISO 14001.
- Sveikatos ir saugumo: DS/OHSAS 18001.



