



Sødemiddelblandinger

En række skræddersyede flydende og tørre produkter, herunder

ISA (invertsukker, sakkarose, aspartam)

ISAS (invertsukker, sakkarose, aspartam, sakkarin)

ISAA (invertsukker, sakkarose, aspartam, acesulfam K)



Produktegenskaber

- Flydende og tørt sukker (sakkarose, fruktose, glukose eller glukosesirup) blandet med højintensive sødemidler.
- ISA, ISAS og ISAA er eksempler på flydende sødemiddelblandinger, der består af delvist inverteret sakkarose og højintensive sødemidler.
- Produkterne er designet til energireducerede slutprodukter.
- Produkterne har en højere sødeevne end sakkarose.
- Giver muligheder for at modificere eksisterende produkter eller udvikle nye.
- Sødemiddelblandinger kan gøres kundespecifikke.



Anvendelsesområder

- Flydende sødemiddelblandinger anvendes i mange levnedsmidler, først og fremmest i læskedrikke.
- Flydende sødemiddelblandinger er et godt valg til produktion af frugtsaft, is, konfekturer, mejeriprodukter og kolonialprodukter.
- Tørre sødemiddelblandinger kan anvendes i tørblandinger til desserter, supper og læskedrikke.

Produktfordele ved anvendelse

- Giver god sødme i energireducerede produkter.
- Sakkroseindholdet forbedrer smagsprofilen.

Produktudvikling

Mange levnedsmiddelproducenter henvender sig til Nordic Sugar allerede på et tidligt tidspunkt i produktudviklingen. Nordic Sugar har en unik viden om, hvordan sukker og sødme fungerer i forskellige processer og applikationer, og vi udvikler kundetilpassede specialprodukter, der opfylder specifikke behov. Vores specialprodukter har indbygget funktionalitet, eksempelvis en specifik smag eller sødmeprofil, og forenkler produktionsprocessen for vores kunder.

Produktfordele i produktionen

- Produkterne er klar til brug og lette at håndtere.
- Gør produktionen lettere ved at reducere antallet af procestrin.
- De flydende produkter kan leveres med forskelligt tørstofindhold og ved forskellige temperaturer og dermed spare tid og energi i produktionsprocessen.