



Granuleeritud suhkrud

Granuleeritud suhkur 450-650



Põhiomadused

- Läbipaistvad valged kristallid, kristalli keskmise suurusega 450-650 µm.
- Toodetakse suhkrupeedist või suhkruroost.
- Suhkur kvaliteediklassiga EL2, mis vastavalt EÜ nõukogu direktiivile 2001/111/EÜ klassifitseeritakse valgeks suhkruks või suhkruks.
- Puhas magus sahharoosi maitse, mida kasutatakse teiste suhkrute ja magusainete etalonina.
- Lisab toiduainetele peale magususe ka palju muid funktsionaalseid omadusi. Vt tabelit.

EL kategooriad: suhkur jagatakse vastavalt Euroopa standardile EL1, EL2, EL3 ja EL4 klassidesse sõltuvalt mitmesugustest kvaliteediomadustest, nagu polarisatsioon, värvus, veesisaldus ja invertsuhkrusisaldus.



Kasutuskohad

- Kasutatakse enamikus toiduainetetööstuse rakendustes ning on enim kasutatav suhkrutoode.
- Suhkur toimib käärimisprotsessides substraadina.

Toote kasutuseelised

- Suhkur tugevdab toidu funktsionaalseid omadusi, nagu lõhna, maitset, värvust, tekstuuri ja välimust.
- Suhkur muudab toiduained kohevamaks.
- Suhkur suurendab puuvilja- ja marjatoodete värvipüsivust ning hoiab ära C-vitamiini lagunemise.
- Suurtes kogustes toimib suhkur säilitusainena, takistades mikroorganismide kasvu.
- Suhkur mõjutab toidu kuumutamisel tekkivat värvust ja aroomi.
- Suhkur alandab külmumispunkti ja tõstab keemispunkti.

Tootearendus

Nordic Sugar püüdleb pidevalt oma toodete kvaliteedi parendamise ja kasutusvõimaluste laiendamise poole. Paljud kliendid võtavad toote arendamisel meiega juba varakult ühendust, et saada abi suhkrutoodete arenduses ja kohandamises. Teeme ka eritellimusel tooteid, näiteks suhkru või muude magusainete ja toidulisandite segusid.

Säilitamissoovitused

- Paakumise vältimiseks säilitada ühtlasel temperatuuril, mitte alla 10 °C ja suhtelisel õhuniiskusel 40–65%.
- Mitte hoida koos tugevalõhnaliste toodetega.

Granuleeritud suhkru funktsionaalsed omadused erinevates kasutusvaldkondades

	Magusus	Lõhn/maitse	Mahukaal	Tekstuur	Säilivusaeg	Kääritamine	Külmumis-punkt alandamine	Värvus	Niiskus säilitamine
Joogid	●	●		●	●			●	
Hoidised	●	●		●	●			●	
Keedis/marmelaad	●	●	●	●	●			●	
Kastmed/salatikastmed	●	●		●	●				
Kondiitritooted	●	●	●	●	●			●	
Piimatooted	●	●	●	●			●		
Küpsetised	●	●	●	●	●	●		●	●
Farmaatsiatooted/ mitte-toiduained	●	●	●	●		●			

Toote nimetus	Suhkur, %	Niiskus, %	Värvus, IU	Kristalli keskmine suurus, µm	Tuhk, %	Invertsuhkur, %	Lahustumatud ained, mg/kg	Mahukaal, kg/l
Granuleeritud suhkur 450-650	min 99,8	maks 0,06	umbes 25–35	umbes 450–650	maks 0,02	maks 0,01	umbes 10–20	0,84

Tabelis esitatud väärtused on ligikaudsed. Kui soovite lisateavet väikese või vähemuutuva terasuurusega suhkrutoodete kohta, lugege sõelutud granuleeritud suhkru infolehte.

