



Fraktsioonsuhkrud

Valge suhkur EL1 230

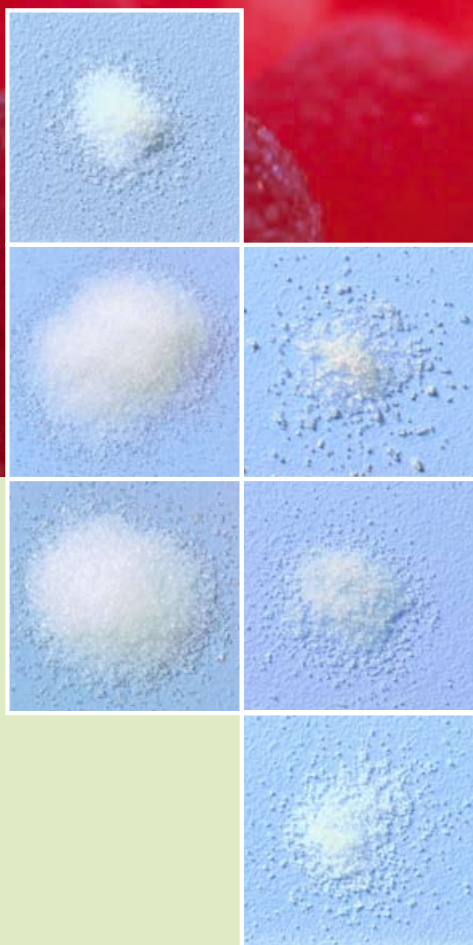
Valge suhkur <250

Valge suhkur <315

Valge suhkur EL1 390

Valge suhkur <400

Valge suhkur 250–400



Põhiomadused

- Sõelatud valge suhkur (fraktsioonsuhkru) sordid on kohandatud erinevatele kasutuskohtadele. Oluline on valida õige kristallisuurus, et vähendada kuivsegu separeerumist.
- Peened kristallid on välja sõelatud kahest tootest (250–400 ja EL1 390), et parandada kasutatavust raketustes, kus suhkru tolmamine on probleemiks.
- Kaks toodet vastavad kvaliteediklassile EL1 (klassid EL1 230 ja EL1 390, numbrid näitavad kristalli keskmist suurust).
- Suhkru EL1 390 ühtlane kristallisuurus tagab väga ühtlase kvaliteedi, näiteks pinnatöötles.
- Ühtlane kristallisuurus annab erilise krõbeduse nende pagaritoodetele, kus see on oluline.
- Fraktsioonsuhkrute mahukaal on vahemikus 0,8 kuni 0,9 kg/l.

Fraktsioonsuhkrud saadakse suhkru sõelumise teel. Sõelumise käigus eemaldatakse suhkur, mis jääb sõelale või mis sõela läbib. Arv tootenimes näitab kasutatud sõelasilma suurust mikromeetrites (µm). Näide. Valge suhkur <400 on sõelutud sõelaga, mille silmasuurus on 400 µm, et eraldada suhkrukristallid, mis on väiksemad kui 400 µm.



Kasutuskohad

- Kasutatav maitseainete, kastmete, suppide, magustoitide ja karastusjookide kuivsegudes.
- Kasutatav ka pagaritoodete ja kondiitritoodete kaunistamiseks ning kondiitritoodete pinnakatmiseks.
- Kasutatav pagaritoodetes, milles on nõutav peenstruktuur.

Toodete kasutuseelised

- Head puistomadused.
- Õige kristallisuurus vähendab kuivsegudes ja liitoodetes esineda võivat separeerumise ohtu.
- Kristalli suurus mõjutab pagaritoodete tekstuuri.
- Joogipulbrid lahustuvad kiiremini.

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 arendamises ja kohandamises. Teeme ka eritellimusel tooteid, näiteks suhkru või muude magusainete ja toidulisandite segusid.

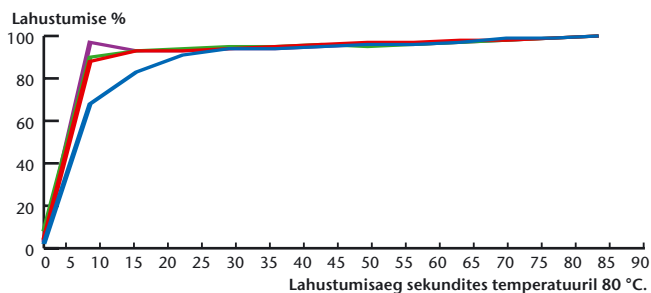
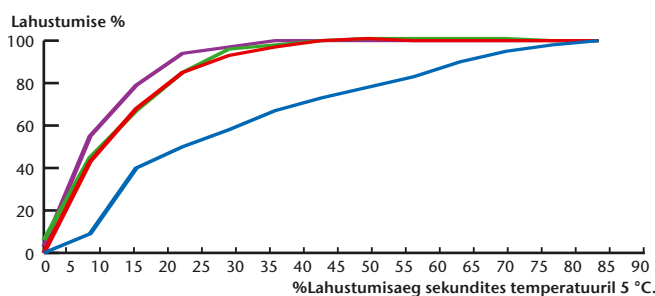
Eelised tootmises

- Vähendab separeerumist kuivsegudes.
- Vähendab tolmu teket (kehtib nende toodete osas, millest on väiksemad kristallid sõelumise teel eraldatud).

Säilitamissoovitused

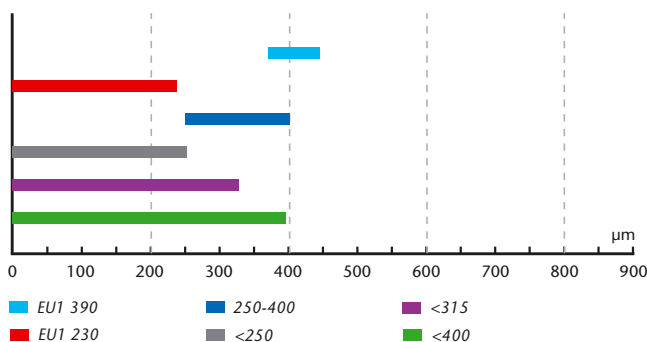
- Paakumise vältimiseks säilitada ühtlasel temperatuuril, mitte alla +10 °C ja suhtelisel õhuniiskusel 40–65%.
- Mitte hoida koos tugevalõhnaliste toodetega.
- Väiksemad fraktsioonid on niiskuse suhtes tundlikumad.

Lahustumiskiirus erinevatel temperatuuridel



Valge suhkur 500 — Valge suhkur <315
Valge suhkur EL1 230 — Valge suhkur <400

Kristallide suurus



Suhkrusordid jagatakse vastavalt rahvusvahelisele standardile klassidesse EL 1, EL 2 ja EL 3, sõltuvalt mitmetest kvaliteediparameetritest.