



# Makeuttajaseokset

Valikoima räätälöityjä makeutusaineiden ja sokerien nestemäisiä tai kiteisiä seoksia, esimerkiksi

ISA (Inverttisokeri, Sakkarooosi, Aspartaami)

ISAS (Inverttisokeri, Sakkarooosi, Aspartaami, Sakariini)

ISAA (Inverttisokeri, Sakkarooosi, Aspartaami, Aseulfaami K)



## Tuoteominaisuudet

- Sokerien (sakkarooosi, fruktoosi, glukoosi ja/tai tärkkelyssiirappi) sekä keinotekoisien makeutusaineiden nestemäisiä tai kuivia seoksia.
- ISA, ISAS ja ISAA ovat esimerkkejä osittain invertoiduista sakkarosiliuoksista, joihin on lisätty keinotekoisia makeutusaineita.
- Tuotteet on suunniteltu vähäenergiisiin tuotesovelluksiin.
- Suhteellinen makeusarvo on suurempi kuin sokerilla.
- Useat mahdolliset tuotevaihtoehdot helpottavat jo olemassa olevien tuotesovellusten muuntelua tai uusien tuotteiden kehittämistä.
- Makeutusaineita sisältävät makeuttajaseokset ovat asiakas-kohtaisia tuotteita.



## Käyttö

- Nestemäisiä makeuttajaseoksia käytetään monissa elintarvikkeissa, erityisesti juomissa.
- Nestemäiset makeuttajaseokset sopivat myös esimerkiksi hedelmäkastikkeisiin, jäätelöön, makeisiin ja maitovalmisteisiin.
- Kiteisen sokerin ja keinotekoisten makeuttajien seokset on kehitetty erilaisiin kuivaseoksiin, kuten jälkiruoka-, keitto- ja juomajauheisiin.

## Edut eri sovelluksissa

- Tehokasta makeutta tuotteisiin, joiden energiasältöä on alennettu.
- Sokeri parantaa makeuttajaseoksen makuprofiilia.

## Tuotekehitys

Nordic Sugar -konserni tarjoaa monipuolisen elintarvikkeiden valmistus- ja ruokaparannevalikoiman. Nordic Sugarin erikoisosaaminen liittyy makeuttamiseen ja sokerien toiminnallisiin ominaisuuksiin eri elintarvikeprosesseissa ja tuotesovelluksissa. Nordic Sugar kehittää asiakkaan tarpeet täyttäviä uusia sokerituotteita tai sokeria sisältäviä puolivalmisteita, joiden ominaisuuksia tietyn maku- tai makeusprofiilin lisäksi luonnehtii käytön helppous. Suomen Sokeri Oy on osa yhteispohjoismaista Nordic Sugaria.

## Edut tuotannossa

- Käyttövalmiita, helposti käsiteltäviä sokerien ja intensiivimakeuttajien seoksia.
- Käytön helppous vähentää eri prosessivaiheiden määrää tuotannossa.
- Nestemäisten tuotteiden erilaiset toimituslämpötilat ja kuiva-aineet voivat säästää energiaa ja aikaa tuotantoprosessissa.

