



**Nordic Sugar**  
Member of Nordzucker Group

# Smalkais cukurs

Smalkais cukurs 450-650



## Izstrādājuma īpašības

---

- Caurspīdīgi, balti kristāli, kuru vidējais izmērs ir 450-650  $\mu\text{m}$ .
- Iegūst no cukurbietēm vai cukurniedrēm.
- Kvalitātes standartam ES2 atbilstošs cukurs, kuru saskaņā ar Padomes Direktīvu 2001/111/EK klasificē kā balto cukuru vai cukuru.
- Tīra, salda saharozes garša, ko izmanto kā atskaites mērvienību citiem cukura veidiem un saldinātājiem.
- Piešķir saldumu un daudzas citas funkcionālas īpašības pārtikas produktiem. Skatīt tabulu.

ES kategorijas: atbilstoši Eiropas standartiem cukurs tiek iedalīts kategorijās ES1, ES2, ES3 un ES4, balstoties uz dažādiem kvalitātes parametriem, kā piemēram, polarizācija, krāsa, ūdens un invertētais cukurs.



## Izstrādājuma lietošana

- Šo cukuru izmanto vairumā lietošanas veidu pārtikas rūpniecībā, un tas ir visplašāk lietotais sveramā cukura produkts.
- Cukurs darbojas kā pamats rūgšanas procesos.

## Izstrādājuma lietošanas priekšrocības

- Cukurs uzlabo pārtikas produktu funkcionālās īpašības, piemēram, garšu, krāsu, struktūru un izskatu.
- Cukurs pārtikas produktiem piešķir apjomu.
- Cukurs paaugstina augļu un ogu produktu krāsas stabilitāti, kā arī novērš C vitamīna noārdīšanos.
- Augstas koncentrācijas cukuram ir konservējoša iedarbība, kas kavē mikroorganismu augšanu.
- Karsējot ēdienu, cukurs piedalās tā krāsas un aromāta veidošanā.
- Cukurs pazemina sasalšanas temperatūru un paaugstina vārīšanās temperatūru.

## Izstrādājumu pilnveidošana

Nordic Sugar nepārtraukti strādā pie izstrādājumu kvalitātes un izmantošanas iespēju uzlabošanas. Daudzi klienti jau pašā izstrādes procesa sākumā mums uzdod jautājumus par cukura izstrādājumu pilnveidošanu un piemērošanu. Mēs izstrādājam arī produktus pēc īpaša pasūtījuma, piemēram, cukura un citu saldinātāju, un pārtikas produktu sastāvdaļu maisījumus.

## Uzglabāšanas ieteikumi

- Uzglabāt nemainīgā temperatūrā, kas nav zemāka par 10 °C, kur relatīvais mitrums ir 40-65 %, lai izvairītos no produkta salipšanas.
- Neuzglabāt kopā ar produktiem, kam piemīt stiprs aromāts.

Smalkā cukura funkcionālās īpašības atkarībā no atšķirīgiem izmantošanas veidiem

	Saldums	Garša/aromāts	Tilpums	Struktūra	Glabāšanas ilgums	Rūgšana	Sasalšanas temperatūras pazemināšana	Krāsa	Mitruma saglabāšana
Dzērieni	●	●		●	●			●	
Konservēšanas maisījumi	●	●		●	●			●	
Ievārījums/marmelāde	●	●	●	●	●			●	
Mērces/garnējumi	●	●		●	●				
Konditorejas izstrādājumi	●	●	●	●	●			●	
Piena produkti	●	●	●	●			●		
Maizes izstrādājumi	●	●	●	●	●	●		●	●
Farmaceutiskie/nepārtikas produkti	●	●	●	●		●			

Izstrādājuma īpašības/sastāvs	Cukurs, %	Mitrums, %	Krāsa, IU	Vidējais kristālu izmērs, μm	Pelni, %	Invertcukurs, %	Nešķīstošā viela, mg/kg	Bļīvums, kg/l
Smalkais cukurs 450-650	min. 99,8	maks. 0,06	typically 25–35	typically 450–650	maks. 0,02	maks. 0,01	typically 10–20	0,84

Tabulā norādītas standarta vērtības. Plašāku informāciju par cukuru ar maza vai ierobežota izmēra daļiņām lasiet izstrādājuma Smalkais baltais cukurs informatīvajā materiālā.