

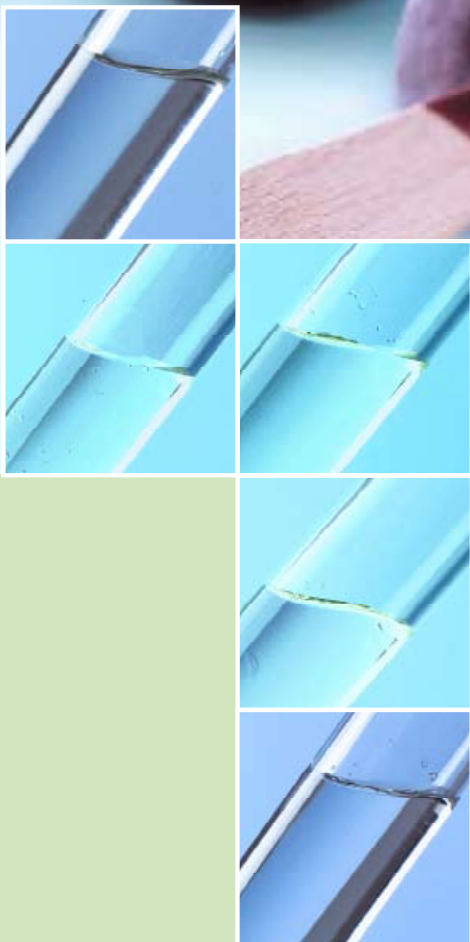


**Nordic Sugar**  
Member of Nordzucker Group

# Šķidrās invertētais cukurs

Šķidrās invertētais cukurs LF 68 %  
Šķidrās cukurs 77

Šķidrās invertētais cukurs 73 %  
Šķidrās cukurs SFD 72 %  
S-invertēts 70 šķidrās cukurs



## Izstrādājuma īpašības

- Dažādu cukuru (saharozes – glikozes – fruktozes) ar atšķirīgām īpašībām šķīdumi ūdenī.
- Skaitlis produkta nosaukumā norāda sausnas procentuālo saturu.
- Dažādu cukura veidu sajaukums nosaka šķīduma saldumu, kā arī garšas un aromāta uzlabošanas spējas dažādiem produktiem.
- Šķidrās invertētais LF 68 %, šķidrās invertētais 73 % un S-invertēts 70 šķidrās cukurs ir pilnībā invertēti šķīdumi.
- Šie izstrādājumi atbilst augstajiem mikrobioloģiskās kvalitātes standartiem.

Zema pH līmeņa gadījumā, izmantojot enzīmus un jonu apmaiņu, izšķīdušo saharozi var pilnībā vai daļēji hidrolizēt par invertcukuru (vienāds glikozes un fruktozes daudzums). Šo procesu sauc par inversiju. Salīdzinājumā ar tīras saharozes šķīdumiem augstāku sausnas procentuālo sastāvu var iegūt, sajaucot saharozi un invertcukuru. Invertcukura un saharozes procentuālā attiecība ir svarīga, un tā jākorrigē atbilstoši dažādās temperatūrās pastāvošam kristalizācijas riskam.



## Izstrādājuma lietošana

- Dzērienos
- Saldumu ražošanā
- Saldējumos un piena produktos
- Konservos
- Konditorejas un maizes izstrādājumos
- Rūgšanas procesos

## Izstrādājuma lietošanas priekšrocības

- Var lietot kopā ar citiem cukura izstrādājumiem, piemēram, saldumu ražošanā, lai novērstu kristalizāciju, pagarinātu izstrādājumu glabāšanas laiku un uzlabotu garšu.
- Invertēta šķīduma izmantošana izstrādājumos ar zemu pH līmeni samazina risku, ka uzglabāšanas laikā varētu mainīties gatavā produkta īpašības, piemēram, dzērienu garša.
- Fruktozes saturs izstrādājumos uzlabo ogu un augļu garšu, piemēram, sulās.

## 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.

## Izstrādājuma priekšrocības ražošanā

- Invertēti šķīdumi, pusfabrikāti, kurus ir viegli lietot, veicot mazāk apstrādes darbību.
- Izstrādājumi ir gatavi lietošanai.
- Atšķirīgs sausnas procentuālais sastāvs ražošanas procesā var ietaupīt enerģiju un laiku.

## Uzglabāšanas ieteikumi

- Uzglabāt istabas temperatūrā, jo zemāka temperatūra var izraisīt kristalizāciju. Jāizvairās no uzglabāšanas augstā temperatūrā krāsas maiņas riska dēļ. Uzglabāšanas ieteikumus skatīt tabulā.
- Lielu šķidruma daudzumu uzglabāšanai ieteicams izmantot divas tvertnes, piegādāto šķidrumu iepildot tīrā tvertnē. Jaunu šķidrumu nekad nedrīkst pieliet uzglabātajam šķīdumam, ja tvertnē pastāvīgi netiek kontrolēta mikrobu klātbūtne.
- Glabāšanas tvertne ir jāvēdina (iepūšot filtrētu gaisu), lai izvairītos no kondensācijas un mikrobioloģiskām problēmām.
- Caurulēm, sūkņiem un glabāšanas tvertnēm jābūt izgatavotām no skābes izturīga materiāla.

Izstrādājuma īpašības/sastāvs	Saharozes, %	Glikoze, %	Fruktoze, %	Krāsa, IU	Blīvums, 20°C, kg/l	Viskozitāte, 20°C, cP			Ieteicamais uz- glabāšanas laiks	Mikrobioloģiskie rādītāji, maks. CFU/10 g S.C.E.*	
						Viskozitāte, 20°C, cP	Viskozitāte, 40°C, cP	Kopējais apjoms		Rauga sēnītes	Pelējuma sēnītes
Šķidrāis invertētais cukurs LF 68 %	maks. 4	min. 32	min. 32	maks. 120	1,33	130	80	aptuveni 2 nedēļas <50 °C	200	10	10
Šķidrāis invertētais cukurs 73 %	maks. 4	apmēram 35	apmēram 34	maks. 150	1,37	590	120	aptuveni 2 nedēļas <50 °C	200	10	10
Šķidrāis cukurs 77	23–31	22–26	22–26	maks. 60	1,39	2 400	400	maks. 1 nedēļas <35 °C	200	10	10
Šķidrāis 72 % cukurs SDF	apmēram 29	apmēram 22	apmēram 21	maks. 25	1,35	600	100	aptuveni 2 nedēļas <50 °C	200	10	10
S-invertēts šķidrāis cukurs 70	maks. 3,5	34-36	32-34	maks. 60	1,34	200	maks. 55	1 mēnesis 25-30 °C	200	10	10

\* S.C.E = Sausā cukura ekvivalents

Tabulā norādītas standarta vērtības. Plašāku informāciju par cukura šķīdumiem lasiet materiālā par izstrādājumiem Šķidrā saharoze un Sīrups.



**Nordic Sugar**  
Member of Nordzucker Group