



Sīrups

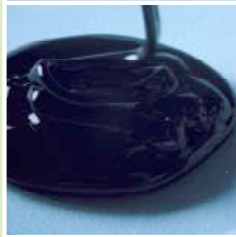
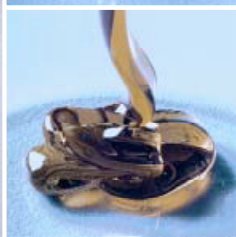
Baltais, Dzeltenais, Brūnais, Tumšbrūnais un Melnais sīrups

Baltais, Dzeltenais, Brūnais, Tumšbrūnais un Melnais sīrups cepšanai

Zeltainais, Talous un Leipomo cukura sīrups

Pārtikas melase

Ekoloģiskais dzeltenais un tumšbrūnais sīrups



Izstrādājuma īpašības

- Sīrups ir ļoti koncentrēts (sausna 80 %) un daļēji invertēts cukura šķīdums, kas sastāv no saharozes, glikozes un fruktozes. Pieejams dažādās krāsās un ar dažādiem aromātiem.
- Krāsu un aromātu piešķir no jēlcukura iegūtās sīrupa sastāvdaļas, kas nav cukurs (minerālsāļi un organiskās šķiedras).
- Jo tumšāks sīrups, jo bagātāks ir tā aromāts un dabīgā krāsa.
- Visos sīrupos sausna ir invertēta ar skābi vai enzīmiem līdz 60 %.
- Sīrupi cepšanai satur vairāk biešu cukura melases nekā citi sīrupi.
- Dažādo cukuru procentuālā attiecība novērš izstrādājumu kristalizāciju.
- Augstais sausnas procentuālais saturs paildzina izstrādājuma glabāšanas laiku.



Izstrādājuma lietošana

- Galvenokārt izmanto maizes izstrādājumos, piemēram, parastajā maizē, saldajā maizē, cepumos un piparkūkās.
- Izmanto arī saldumos, piemēram, lakricas, krējuma, tīrsa un karamelu konfektēs, saldējumā un piena produktos, kā arī desertos, marinādēs, mērcēs un salātu mērcēs.

Izstrādājuma lietošanas priekšrocības

- Sīrups lieliski piesaista ūdeni, palīdzot saglabāt mitrumu maizes izstrādājumos.
- Sīrupa krāsu un garšu var izmantot aromātvielu īpašību mainīšanai.
- Sīrups var daļēji aizstāt sauso cukuru kā konservants, lai samazinātu ūdens aktivitāti.
- Pārtikas melasi un tumšo sīrupu nelielā daudzumā var izmantot aromāta un krāsas mainīšanai.

Izstrādājuma īpašības/sastāvs	Saharozē, %	Fruktoze, %	Glikoze, %	Krāsa, IU	Pelni, %	Viskozitāte, 20°C, cP	Viskozitāte, 50°C, cP	Blīvums, 20°C, kg/l
Baltais sīrups	34	22	24	70	0,1	7 200	370	1,41
Baltais sīrups cepšanai	33	23	24	150	0,2	7 200	370	1,41
Dzeltenais sīrups	34	21	23	1 300	1,5	7 500	380	1,41
Dzeltenais sīrups cepšanai	33	20	22	4 000	2,5	7 500	380	1,41
Brūnais sīrups	32	22	23	9 500	2	7 800	400	1,41
Brūnais sīrups cepšanai	30	21	23	20 000	4	7 800	400	1,41
Tumši brūnais sīrups	32	20	22	33 000	5	8 800	480	1,41
Tumši brūnais sīrups cepšanai	29	19	20	45 000	6	8 800	480	1,41
Melnais sīrups	31	17	18	85 000	8	14 000	660	1,41
Melnais sīrups cepšanai	27	19	19	80 000	8	11 000	570	1,41
Zeltainais sīrups	26	24	25	850	0,1	2 400	170	1,39
Talous sīrups	29	22	22	11 000	1,0	10 800	450	1,41
Leipomo sīrups	28	21	20	33 000	2,7	8 500	380	1,41
Pārtikas melase	37	9	10	min. 50 000	8,1	12 500	650	1,41
Dzeltens ekoloģiskā cukura sīrups	32	23	24	1 300	1,4	7 500	380	1,42
Tumši brūns ekoloģiskā cukura sīrups	33	20	20	45 000	maks. 4	8 800	480	1,41

Tabulā norādītas standarta vērtības.

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

- Dažādu cukuru un minerālsāļu maisījumi tumšajos sīrupos samazina kristalizācijas risku.
- Sīrups veicina mīklas rūgšanu un noturību.
- Augstais sausnas procentuālais saturs izstrādājumiem nodrošina ilgāku glabāšanas laiku un lielāku viskozitāti nekā tīrās saharozes šķīdumi.

Uzglabāšanas ieteikumi

- Uzglabāt istabas temperatūrā, jo zemāka temperatūra var izraisīt kristalizāciju. Ilgstoša uzglabāšana augstā temperatūrā var paspīlgtināt krāsu. Jāizvairās no izstrādājuma glabāšanas temperatūrā, kas pārsniedz 50 °C.
- Temperatūras svārstības var izraisīt izstrādājuma sabiezēšanu un samazināt tā mikrobioloģisko stabilitāti.
- Apstrādes iekārtām jābūt izgatavotām no skābes izturīga materiāla.