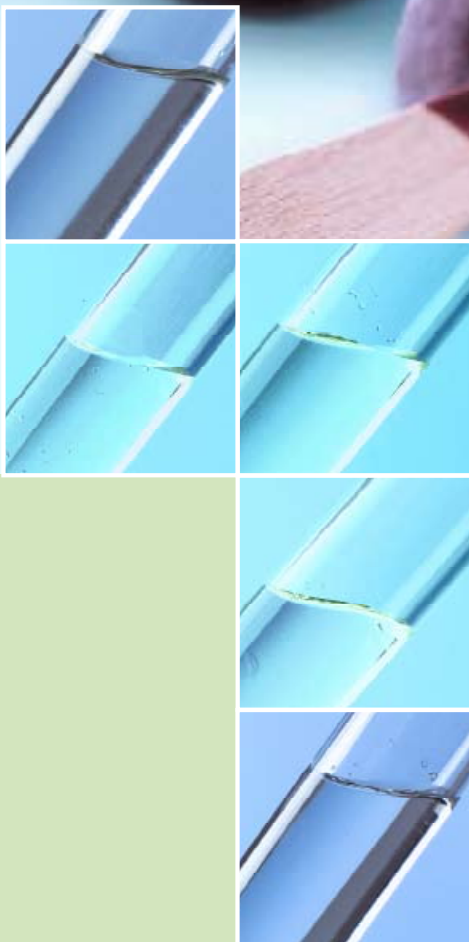




Skystasis invertuotas cukrus

Skystasis invertuotasis cukrus LF 68%
Skystasis cukrus 77

Skystasis invertuotasis cukrus 73%
Skystasis cukrus SFD 72%
Skystasis invertuotosios sacharozės cukrus 70



Produkto savybės

- Skysti invertuoto cukraus tirpalai skiriasi vienas nuo kito inversijos produktų sudėtimi (sacharozė - gliukozė - fruktozė arba gliukozė - fruktozė) ir kiekiu.
- Skaičius prie produkto pavadinimo nurodo sausos medžiagos kiekį procentais.
- Cukraus tipų derinys daro poveikį tirpalo saldumui ir puikiai pagerina įvairių produktų skonį ir aromatą.
- Skystas invertuotasis cukrus LF 68%, skystas invertuotasis cukrus 73% ir skystas invertuotosios sacharozės cukrus 70 yra visiškai invertuoti.
- Produktas atitinka aukščiausius mikrobiologinės kokybės standartus.

Jei pH yra mažas, išskaidyta sacharozė su fermentais ir jonų apsikeitimu gali iki galo arba iš dalies hidrolizuotis invertuojant cukrų (lygios gliukozės ir fruktozės dalys). Šis procesas vadinamas inversija. Lyginant su grynos sacharozės tirpalais galima gauti didesnį sausos medžiagos kiekį sumaišius sacharozę su invertuotuoju cukrumi.

Invertuotojo cukraus ir sacharozės santykis yra svarbus ir gali būti reguliuojamas atsižvelgiant į kristalizavimosi riziką esant skirtingoms temperatūroms.



padėtų pagerinti ir pritaikyti cukraus produktų panaudojimą. Taip pat pagal užsakymus gaminame cukraus mišinius su kitais saldikliais ir maisto priedus.

Naudojimas

- Gėrimams
- Pieno produktams, ledams
- Konditerijai ir kepiniams
- Saldumynams
- Konservuotam maistui
- Fermentuotiems produktams

Gaminio naudojimo pranašumai

- Norint išvengti kristalizavimosi, pagerinti skonį ir pailginti gaminio vartojimo laiką, invertuotą cukrų galima naudoti su kitais cukraus produktais.
- Invertuotųjų tirpalų naudojimas gaminiuose, kurių pH yra žemas, mažina galutinio produkto pakitimo riziką laikymo metu, pvz., gėrimo skonio pasikeitimo riziką.
- Fruktozė produktuose sustiprina uogų ir vaisių skonį, pvz., sultyse.

Produkto tobulinimas

„Nordic Sugar“ deda visas pastangas, kad pagerintų produktų kokybę ir jų naudojimo galimybes. Daug klientų kreipiasi į mus, kai produktas dar tik yra kuriamas, kad

Pranašumai naudojant gamyboje

- Invertuotieji skysčiai ir pusgaminiai palengvina darbą ir mažina gamybos proceso veiksmų skaičių.
- Produktas yra paruoštas naudoti.
- Skirtingas sausos medžiagos kiekis padeda taupyti laiką ir tausoti energiją darbo metu.

Laikymo sąlygos

- Laikykite kambario temperatūros aplinkoje, nes žemoje temperatūroje tirpalas gali kristalizuotis. Nelaikykite produktų aukštos temperatūros aplinkoje, nes gali pakisti spalva. Rekomenduojamos laikymo sąlygos nurodytos lentelėje.
- Laikyti kambario temperatūroje, nes esant žemai temperatūrai tirpalas gali kristalizuotis. Nelaikyti produktų aukštoje temperatūroje, nes gali pakisti spalva. Rekomenduojamos laikymo sąlygos nurodytos žemiau esančioje lentelėje. Šviežią produktą patariama pilti į šviesią talpą. Laikant didelį kiekį patariama turėti dvi talpas. Nepilkite šviežio tirpalo į jau sandeliuojamo tirpalo likučius jei talpos mikrobiologinė būklė nėra reguliariai kontroliuojama.
- Norint išvengti kondensavimosi ir mikrobų susidarymo, laikymo talpas reikia ventiliuoti (turi būti įleidžiama filtruoto oro).
- Vamzdžiai, siurbliai ir laikymo talpos turi būti pagamintos iš rūgščiai atsparios medžiagos.

Produkto aprašymas	Didžiausia mikrobiologinė vertė CFU/10 g S.C.E*										
	Sacharozė, %	Gliukozė, %	Fruktozė, %	Spalva, IU	Tankis 20 °C, kg/l	Klampumas, 20 °C, cP	Klampumas, 40 °C, cP	Rekomenduojamas laikymo laikotarpis	Bendrasis skaičius	Mielės	Pelėsiai
Skystasis invertuotasis cukrus LF 68%	iki 4	iki 32	nuo 32	iki 120	1,33	130	80	apie 2 savaites <50 °C	200	10	10
Skystasis invertuotasis cukrus 73%	iki 4	apie 35	apie 34	iki 150	1,37	590	120	apie 2 savaites <50 °C	200	10	10
Skystasis cukrus 77	23–31	22–26	22–26	iki 60	1,39	2 400	400	iki 1 mėnesio <35 °C	200	10	10
Skystasis cukrus SFD 72%	apie 29	apie 22	apie 21	iki 25	1,35	600	100	apie 2 savaites <50 °C	200	10	10
Skystasis invertuotasis sacharozės cukrus 70	iki 3,5	34-36	32-34	iki 60	1,34	200	iki 55	1 mėnesį 25-30 °C	200	10	10

*S.C.E = sausos cukraus ekvivalentas

Duomenys lentelėje yra tik indikaciniai. Plačiau apie šiuos tirpalus skaitykite skystosios sacharozės ir sirupo informaciniuose lankstinukuose.

