



# Siirupid

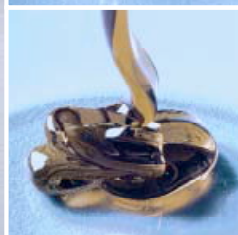
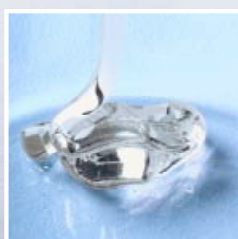
Valge, kollane, pruun, tumepruun ja must siirup

Valge, kollane, pruun, tumepruun ja must pagarisiirup

Kuldkollane, Talous ja Leipomo suhkruksiirup

Toidumelass

Ökoloogiline hele ja tumepruun siirup



## Põhiomadused

- Siirup on suure kontsentratsiooniga (80% kuivainet) ja osaliselt inverteeritud suhkrulahus, mis koosneb sahharoosist, glükoosist ja fruktoosist. Saadaval erineva värvi, lõhna ja maitsega.
- Siirupile annavad värvi ja maitse toorsuhkrus sisalduvad „mittesuhkrud“ (mineraalsoolad ja orgaanilised kiudained).
- Mida tumedam on siirup, seda rikkalikum on selle lõhn ja maitse ning naturaalne värv.
- Kõik siirupid on 60% ulatuses kuivaine mahust happe või ensüümide abil inverteeritud.
- Pagarisiirupid sisaldavad suuremal määral suhkrupeedi melassi kui teised siirupid.
- Erinevat tüüpi suhkrute vahetamine takistab kristalliseerumist.
- Suur kuivainesisaldus pikendab säilivusaega.



## Kasutuskohad

- Kasutatakse peamiselt pagaritoodetes, nagu tavaline sai ja leib, magus sai, küpsised ja piparkoogid.
- Kasutatakse ka kondiitritoodetes, nagu lagrits, koorekompvekid, iirised ja karamellid ning jäätises, piimatoodetes ja muudes toiduainetes, nagu magustoidud, marinaadid, kastmed ning salatikastmed.

## Toodete kasutuseelised

- Siirup seob väga hästi vett, mis aitab säilitada pagaritoodetes niiskust.
- Siirupi värvi ja maitset võib kasutada maitseprofiili muutmiseks.
- Siirup võib osaliselt asendada säilitusainena kasutatavat kuivsuhrut, et vähendada vee aktiivsust.
- Toidumelassi ja tumedat siirupit võib vähestes kogustes kasutada maitse ja värvi muutmiseks.

Toote nimetus	Sahharoos, %	Fruktoos, %	Glükoos, %	Värvus, IU	Tuhk, %	Viskoossus, 20 °C, cP	Viskoossus, 50 °C, cP	Mahukaal, 20 °C, kg/l
Valge siirup	34	22	24	70	0,1	7 200	370	1,41
Valge pagarisiirup	33	23	24	150	0,2	7 200	370	1,41
Kollane siirup	34	21	23	1 300	1,5	7 500	380	1,41
Kollane pagarisiirup	33	20	22	4 000	2,5	7 500	380	1,41
Pruunsiirup	32	22	23	9 500	2	7 800	400	1,41
Pruun pagarisiirup	30	21	23	20 000	4	7 800	400	1,41
Tumepruun siirup	32	20	22	33 000	5	8 800	480	1,41
Tumepruun pagarisiirup	29	19	20	45 000	6	8 800	480	1,41
Must siirup	31	17	18	85 000	8	14 000	660	1,41
Must pagarisiirup	27	19	19	80 000	8	11 000	570	1,41
Kuld kollane siirup	26	24	25	850	0,1	2 400	170	1,39
Talous siirup	29	22	22	11 000	1,0	10 800	450	1,41
Leipomo siirup	28	21	20	33 000	2,7	8 500	380	1,41
Toidumelass	37	9	10	min 50 000	8,1	12 500	650	1,41
Ökoloogiline hele siirup	32	23	24	1 300	1,4	7 500	380	1,42
Ökoloogiline tumepruun siirup	33	20	20	45 000	maks 4	8 800	480	1,41

Tabelis esitatud väärtused on ligikaudsed.

## Tootearendus

Nordic Sugar püüdleb pidevalt oma toodete kvaliteedi parendamise ja kasutusvõimaluste laiendamise poole. Paljud kliendid võtavad toote arendamisel meiega juba varakult ühendust, et saada abi suhkrutoodete arendamises ja kohandamises. Teeme ka eritellimusel tooteid, näiteks suhkrut või muude magusainete ja toidulisandite segusid.

## Eelised tootmises

- Erinevate suhkruliikide ja mineraaloolade kombinatsioon tumedates siirupites vähendab kristalliseerumisohtu.
- Siirup aitab taigal kerkida.
- Kuivaine suur osakaal annab pikema säilivusaja ja suurema viskoossuse kui puhtad sahharoosilahused.

## Säilitamissoovitused

- Säilitada toatemperatuuril, kuna madalam temperatuur võib põhjustada kristalliseerumist. Pikaajaline säilitamine kõrgetel temperatuuridel võib värvust süvendada. Vältida tuleks säilitustemperatuuri üle 50 °C.
- Temperatuurikõikumine võib põhjustada kondenseerumist ja vähendada mikrobioloogilist stabiilsust.
- Tehnoloogilised seadmed peavad olema valmistatud happekindlast materjalist.



**Nordic Sugar**  
Member of Nordzucker Group