



Nordic Sugar
Member of Nordzucker Group

Sijāts sīkkristālisks cukurs

Smalkais cukurs ES1 230

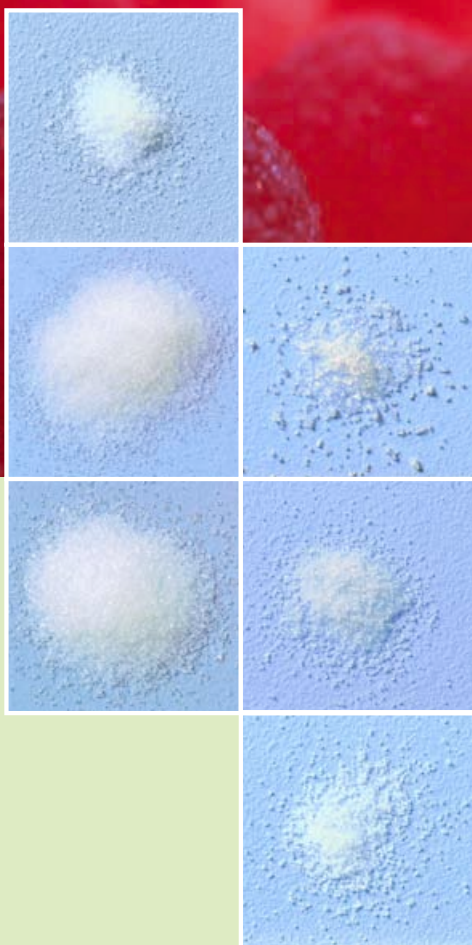
Sijāts sīkkristālisks cukurs <250

Sijāts sīkkristālisks cukurs <315

Smalkais cukurs ES1 390

Sijāts sīkkristālisks cukurs <400

Sijāts sīkkristālisks cukurs 250-400



Izstrādājuma īpašības

- Sijāts cukurs ar atšķirīga izmēra kristāliem ir piemērots dažādām izmantošanas jomām. Ir svarīgi izvēlēties pareizo kristālu lielumu, lai izvairītos no nogulsņējumu veidošanās sausajos maisījumos.
- Divi izstrādājumi (250-400 un ES1 390) ir atsijāti smalkie kristāli, lai izstrādājumus varētu lietot tur, kur nav vēlama cukura putekļu rašanās.
- Divi izstrādājumu veidi atbilst kvalitātes standartam ES1 (ES1 230 un ES1 390, kur skaitļi norāda kristālu vidējo izmēru).
- ES1 390 cukurs, pateicoties vienāda izmēra kristāliem, ļauj nodrošināt nemainīgu kvalitāti, piemēram, apstrādājot izstrādājumu virsmu.
- Vienāda izmēra cukura kristāli padara īpaši kraukšķīgus maizes izstrādājumus, kuros svarīga loma ir izstrādājuma trauslumam.
- Sijātā sīkkristāliskā cukura produktu blīvums svārstās no 0,8 līdz 0,9 kg/l.

Sijātā sīkkristāliskā cukura produktus iegūst no izsijāta cukura. Sijāšanas procesā sietā palikušos cukura graudiņus atdala no izbirušā cukura.

Skaitlis produkta nosaukumā norāda izmantotā sietas izmēru μm .

Piemērs. Sijāts sīkkristāliskais cukurs < 400 ir izsijāts ar sietu, kura izmērs ir 400 μm , lai atdalītu cukura kristālus, kas > 400 μm .



Izstrādājuma lietošana

- Izmanto sausajos garšvielu, mērču, zupu, desertu un dzērienu maisījumos.
- Izmanto arī maizes un konditorejas izstrādājumu virsmu apstrādē un konditorejas izstrādājumu glazēšanā.
- Piemērots maizes izstrādājumiem, kuriem nepieciešama smalka graudaina konsistence.

Izstrādājuma lietošanas priekšrocības

- Palielina apjomu.
- Atbilstoša izmēra kristāli samazina nogulsņējumu veidošanās risku sausajos maisījumos un aglomerētos produktos.
- Kristālu izmērs ietekmē maizes izstrādājumu struktūru.
- Veicina pulverveida dzērienu ātrāku izšķīšanu.

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.

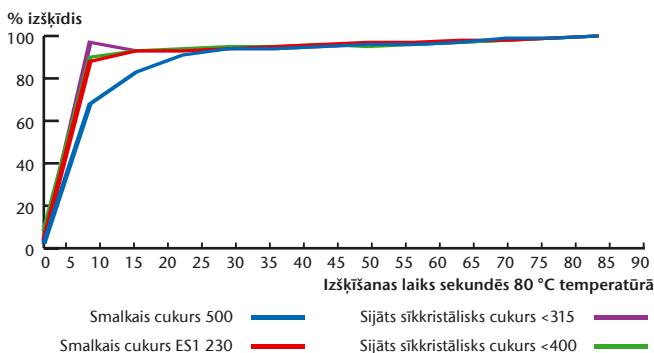
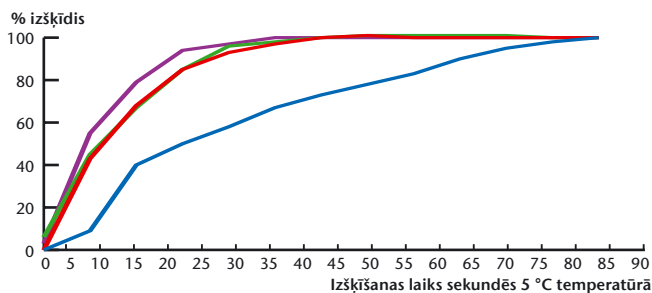
Izstrādājuma priekšrocības ražošanā

- Samazina nogulsņējumu veidošanos sausajos maisījumos.
- Samazina putekļu rašanos (attiecas uz sijātā sīkkristāliska cukura produktiem, kuriem ir atsijāti mazākie kristāli).

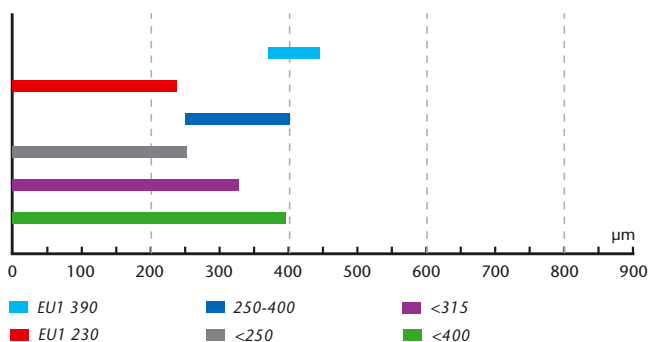
Uzglabāšanas ieteikumi

- Uzglabāt nemainīgā vismaz +10 °C temperatūrā, kur relatīvais mitrums ir 40-65 %, lai izvairītos no produkta salipšanas.
- Neuzglabāt kopā ar produktiem, kam piemīt stiprs aromāts.
- Sīkākās cukura daļiņas nelabvēlīgi ietekmē mitrums.

Izšķīšanas ātrums dažādās temperatūrās



Kristālu izmēru pārskats



Saskaņā ar starptautisko standartu pēc dažādiem kvalitātes kritērijiem cukuru iedala šādās kategorijās: ES1, ES2 un ES3.