



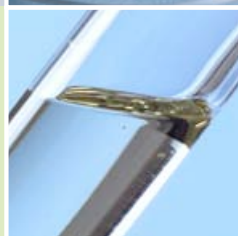
Šķidrie īpašie izstrādājumi

Pēc pasūtījuma izstrādātu produktu klāsts, kurā ietilpst šādi izstrādājumi:

Cukura šķīdums ar citronskābes piedevu un nātrija benzonātu

Invertētā cukura sīrups ar etiķskābi un nātrija benzonātu

Šķidrās invertētais cukurs ar glikozes sīrupu



Izstrādājuma īpašības

- Šķidro cukuru (saharozes, fruktozes, glikozes vai glikozes sīrupa) maisījums ar citām sastāvdaļām.
- Var pievienot dažādas sastāvdaļas, piemēram, organiskas skābes, konservēšanas šķīdumus un glikozes sīrupus.
- Produktus var izstrādāt ar vēlamajām funkcionālajām īpašībām.
- Neskaitāmas izstrādājuma izmantošanas iespējas – palīdz pārveidot esošos izstrādājumus vai izstrādāt jaunus produktus.
- Visi Šķidrie īpašie izstrādājumi tiek ražoti pēc pasūtījuma.



Izstrādājuma lietošana

- Šos maisījumus var daudzveidīgi izmantot pārtikas rūpniecībā.
- Šķidro cukuru ar etiķskābi var lietot kā piedevu konservētu dārzeņu, mērču un zivju produktu ražošanā.
- Šķidro cukuru ar citronskābes piedevu var lietot bezalkoholisko dzērienu un konditorejas izstrādājumu ražošanā.

Izstrādājuma lietošanas priekšrocības

- Pēc pasūtījuma ražots produkts nodrošina viendabīgu galaprodukta kvalitāti.
- Izstrādājums ar noteiktām funkcionālajām īpašībām ļauj pagatavot vēlamo galaproduktu.
- Šķidrās cukurs ar noteiktu konservantu saturu nodrošina pareizo konservantu līmeni galaproduktā.
- Maisījumiem ar noteiktu saharozes, glikozes, fruktozes un glikozes sīrupa buķeti ir vēlamais saldums, garšas īpašības un viskozitāte.
- Izmantojot konditorejas izstrādājumu ražošanā, var iegūt īpašas invertcukura un glikozes sīrupa proporcionālās attiecības.

Izstrādājumu pilnveidošana

Daudzi pārtikas ražotāji vērsas pie Nordic Sugar jau pašā izstrādes procesa sākumā. Nordic Sugar izmanto savas unikālās, īpašās zināšanas par cukura un saldināšanas reakciju dažādos apstrādes procesos un lietošanas veidos un pēc individuāla pasūtījuma izstrādā produktus ar noteiktām īpašībām, atbilstoši individuālām vajadzībām. Mūsu speciālā sortimenta cukura izstrādājumiem piemīt iestrādāts funkcionālisms, piemēram, noteikta garša vai saldu ma veids, un tie nodrošina ērtu izstrādājumu ražošanu.

Izstrādājuma priekšrocības ražošanā

- Standartizēts izstrādājums nodrošina ērtības, samazinot apstrādes darbību un izmantojamo sastāvdaļu skaitu.
- Pēc īpašas receptes ražots produkts vienmēr nodrošina nemainīgu kvalitāti.
- Jums vairs nav jāstrādā ar skābēm un sausām sastāvdaļām, kuras, iespējams, ir grūti izšķīdināt, un līdz ar to varat uzlabot darba vidi.
- Cukura šķīdumam ar konservantiem ir ilgāks glabāšanas laiks.
- Šķidrie īpašie izstrādājumi ir gatavi lietošanai. Samazinās maisīšanas darbību skaits.
- Ražošanas procesā ietaupās enerģija un laiks.