



# Flytande Invertsocker

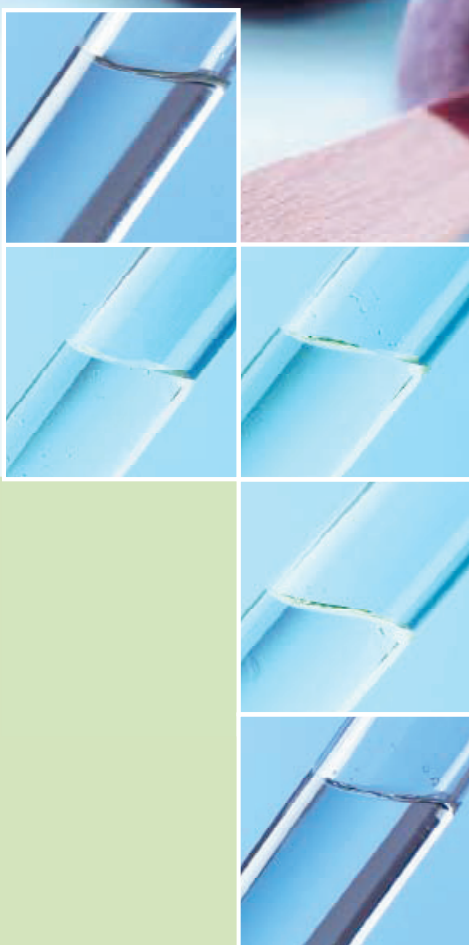
Flytande Invertsocker 68 %

Flytande Invertsocker 73 %

Flytande Invertsocker DI 76 %

Flytande Invertsocker 77

S-Invert 70 Sockerlösning



## Produktegenskaper

- Vattenlösningar med olika sockerartssammansättningar (sackaros-glukos-fruktos) och med olika kvaliteter.
- Siffran i produktnamnet anger torrsubstanshalten.
- Sockerartssammansättningen påverkar lösningens söthet och förmåga att framhäva smak och arom i olika produkter.
- Flytande Invertsocker 68 %, Flytande Invertsocker 73 % och S-Invert 70 Sockerlösning är helt inverterade.
- Produkterna uppfyller höga krav gällande mikrobiell kvalitet.

Upplöst sackaros kan vid lågt pH, med hjälp av enzymer eller jonbytare, helt eller delvis hydrolyseras till invertsocker (lika delar glukos och fruktos). Denna process kallas invertering. Genom att blanda sackaros och invertsocker uppnås högre torrsubstanshalt på lösningar jämfört med rena sackaroslösningar. Förhållandet mellan invertsocker och sackaros är viktigt och måste anpassas efter kristalliseringsrisken vid olika temperaturer.



## Användningsområden

- Drycker
- Glass- och mejeriprodukter
- Konditori- och bageriprodukter
- Konfektyr
- Konserver
- Fermentering

## Produktfördelar i applikationen

- Används tillsammans med andra sockerprodukter i t ex konfektyr för att förhindra kristallisering och förbättra hållbarhet och smak.
- Användning av en redan inverterad lösning i produkter med lågt pH minskar risken för förändringar av färdig produkt under lagring, t ex ändrad smakprofil i drycker.
- Fruktosinnehållet i produkterna framhäver bär- och fruktsmak i exempelvis saft.

## Produktutveckling

Nordic Sugar arbetar kontinuerligt för att förbättra produkternas kvalitet och användning. Många kunder vänder sig till oss redan på ett tidigt stadium för att få hjälp med att utveckla och anpassa sockerprodukter. Vi utvecklar också skräddarsydda produkter så som blandningar där sockerprodukter kombineras med andra sötningsmedel och livsmedelsingredienser.

## Produktfördelar i produktionen

- Flytande färdiginverterade lösningar, halvfabrikat, ger en smidig hantering med färre processteg.
- Produkterna är färdiga att användas direkt.
- Olika torrsubstanshalter kan ge energi- och tidsbesparingar i produktionsprocessen.

## Hanteringsinstruktion

- Bör lagras i rumstemperatur, lägre temperatur medför risk för kristallisering. Hög lagringstemperatur bör undvikas då produkten kan missfärgas. Rekommenderad lagring, se tabell.
- Vid bulkhantering rekommenderas två lagringstankar där ny leverans fylls på i nydiskad tank. Ny lösning ska aldrig tappas i lagrad lösning, om inte tanken är under kontinuerlig mikrobiell kontroll.
- Lagringstanken bör ha ventilation (filtrerad luft blåses in) för att undvika kondensbildning och mikrobiella problem.
- Rörledningar, pumpar och lagringstankar bör vara i syrafast material.

Produktfakta	Sackaros, %	Glukos, %	Fruktos, %	Färg, IU	Volymvikt, 20°C, kg/l	Viskositet, 20°C, cP	Viskositet, 40°C, cP	Rekommenderad lagringstid	Mikrobiella värden, max CFU/10g D.S.E*		
									Total antal	Jäst	Mögel
Flytande Invertsocker 68 %	max 4	min 32	min 32	max 120	1,33	130	80	ca 2 veckor < 50 °C	200	10	10
Flytande Invertsocker 73 %	max 4	ca 35	ca 34	max 150	1,37	590	120	ca 2 veckor < 50 °C	200	10	10
Flytande Invertsocker DI 76 %	ca 31	ca 23	ca 23	max 100	1,38	1 600	280	6 månader < 35 °C	1 000	100	100
Flytande Invertsocker 77	23–31	22–26	22–26	max 60	1,39	2 400	400	max 1 månad < 35 °C	200	10	10
S-Invert 70 Sockerlösning	max 3,5	34–36	32–34	max 60	1,34	200	max 55	1 månad 25–30 °C	200	10	10

\* D.S.E = Dry Sugar Equivalent (baserat på torrt socker)

Tabellens värden är riktvärden. Mer information om lösningar finns i produktinformationsbladen om Sackaroslösningar och Sirap.