



Nordic Sugar
Member of Nordzucker Group

Sirup

Hvid, Gul, Mørkegul, Brun, Mørkebrun og Sort Sirup

Levnedsmiddelmelasse

Økologisk Lys og Mørkebrun Sirup



Produktegenskaber

- Sirup er en højkoncentreret (tørstofindhold på 80 %) og delvis inverteret sukkeropløsning, der består af sakkarose, glukose og fruktose. Fines i en række farve- og smagsvarianter.
- "Ikke-sukkeret" (mineralsalte og organisk fibermateriale), der stammer fra råsuiker, bidrager til farve og smag.
- Jo mørkere sirup, desto kraftigere smag, og desto flere naturlige farvekomponenter indeholder den.
- Alle sirupskvaliteter er inverteret til 60 % af tørstoffet med syre eller enzymer.
- Forholdet mellem de forskellige sukkerarter modvirker krystallisering.
- Det høje tørstofindhold giver lang holdbarhed.



Anvendelsesområder

- Anvendes først og fremmest i bagværk, f.eks. brød, wienerbrød, småkager og brunkager.
- Anvendes også i konfekturer, såsom lakrids, fudge, toffee og karameller, i is og mejeriprodukter samt i kolonialprodukter, som f.eks. desserter, marinader, saucer og dressinger.

Produktfordele ved anvendelse

- Sirup har en god vandbindende egenskab, der bidrager til at bevare fugtigheden i bagværk.
- Siruppens farve og smag kan anvendes til at ændre smagsprofilen.
- Sirup kan delvis erstatte krystallinsk sukker som middel til at sænke vandaktiviteten.
- Levnedsmiddelmelasse og de mørke sirupskvaliteter kan anvendes i små mængder til at forandre smag og farve.

Produktfordele i produktionen

- Kombinationen af de forskellige sukkerarter og mineral-saltene i de mørke sirupskvaliteter mindsker risikoen for krystallisering.
- Sirup har en positiv virkning på dejhævningen.
- Det høje tørstofindhold giver en længere holdbarhed og øger viskositeten i forhold til rene sakkroseopløsninger.

Anbefalet lagring

- Opbevares ved stuetemperatur, da en lavere temperatur indebærer risiko for krystallisering. Længerevarende opbevaring ved højere temperaturer kan medføre, at farven øges. Opbevaringstemperaturer over 50 °C bør undgås.
- Temperaturforandringer kan forårsage, at der dannes kondens, og at den mikrobiologiske stabilitet dermed mindskes.
- Procesudstyret skal være af syrefaste materialer.

Produktfakta	Sakkarose, %	Fruktose, %	Glukose, %	Farve, IU	Aske, %, maks.	Viskositet, 20°C, cP, maks.	Viskositet, 50°C, cP, maks.	Vægtfylde 20°C, kg/l
Hvid Sirup	34	22	24	<90	0,1	7.200	370	1,41
Gul Sirup	34	21	23	1.000–1.500	1,6	7.500	380	1,41
Mørkegul Sirup	36	20	21	4.000±500	2,5	7.500	380	1,41
Brun Sirup	35	20	21	9.500±1.500	3,0	7.800	400	1,41
Mørkebrun Sirup	32	19	20	40.000±5.000	4,8	8.800	480	1,41
Sort Sirup	29	18	19	85.000±5.000	7,0	10.000	600	1,41
Levnedsmiddelmelasse	39	9	10	>50.000	8,1	12.500	650	1,41
Økologisk Lys Sirup	32	23	24	1.000–1.500	0,8	7.500	380	1,42
Økologisk Mørkebrun Sirup	33	20	20	45.000±5.000	4,0	8.800	480	1,41

Tabellens værdier er vejledende, hvis ikke andet er angivet.