



Siirupid

Valge, kollane, tumekollane, pruun, tumepruun ja must siirup

Kuldkollane, Talous ja Leipomo suhkrusiirup

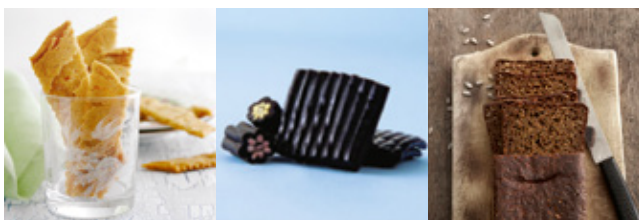
Toidumelass

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“ (mineraaloolad 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.
- Erinevat tüüpi suhkrute vahekord 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.

Elised 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.

Toote nimetus	Sahharoos, %	Fruktoos, %	Glükoos, %	Värvus, IU	Tuhk, %, max.	Viskoossus, 20°C, cP, max.	Viskoossus, 50°C, cP, max.	Mahukaal, 20°C, kg/l
Valge siirup	34	22	24	<90	0,1	7200	370	1,41
Kollane siirup	34	21	23	1000–1500	1,6	7500	380	1,41
Tumekollane siirup	36	20	21	4000±500	2,5	7500	380	1,41
Pruun siirup	35	20	21	9500±1500	3,0	7800	400	1,41
Tumepruun siirup	32	19	20	40000±5000	4,8	8800	480	1,41
Must siirup	29	18	19	85000±5000	7,0	10000	600	1,41
Kuldkollane suhkrusiirup	26	24	25	700–1500	0,2	2400	170	1,39
Talous suhkrusiirup	29	23	24	10000±2000	0,8	10800	450	1,41
Leipomo suhkrusiirup	31	21	20	32500±7500	2,6	8500	380	1,41
Toidumelass	39	9	10	>50000	8,1	12500	650	1,41
Ökoloogiline hele siirup	32	23	24	1000–1500	0,8	7500	380	1,42
Ökoloogiline tumepruun siirup	33	20	20	45000±5000	4,0	8800	480	1,41

Tabelis esitatud väärtused on ligikaudsed, juhul kui pole teisiti märgitud.