



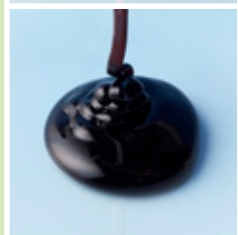
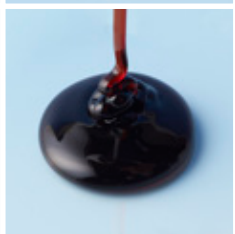
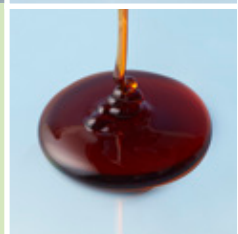
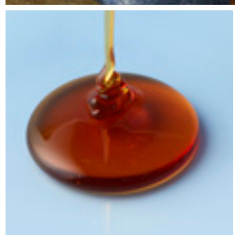
Sīrups

Baltais, Dzeltenais, Tumši dzeltens, Brūnais, Tumši brūns un Melnais sīrups

Zeltainais, Talous un Leipomo cukura sīrups

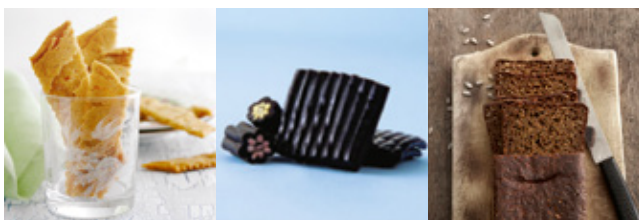
Pārtikas melase

Ekoloģiskais dzeltenais un tumšbrūnais sīrups



Izstrādājuma īpašības

- Sīrups ir ļoti koncentrēts (sausna 80 %) un daļēji invertēts cukura šķīdums, kas sastāv no saharozes, glikozes un fruktozes. Pieejams dažādās krāsās un ar dažādiem aromātiem.
- Krāsu un aromātu piešķir no jēlcukura iegūtās sīrupa sastāvdaļas, kas nav cukurs (minerālsāļi un organiskās šķiedras).
- Jo tumšāks sīrups, jo bagātāks ir tā aromāts un dabīgā krāsa.
- Visos sīrupos sausna ir invertēta ar skābi vai enzīmiem līdz 60 %.
- Dažādo cukuru procentuālā attiecība novērš izstrādājumu kristalizāciju.
- Augstais sausnas procentuālais saturs paildzina izstrādājuma glabāšanas laiku.



Izstrādājuma lietošana

- Galvenokārt izmanto maizes izstrādājumos, piemēram, parastajā maizē, saldajā maizē, cepumos un piparkūkās.
- Izmanto arī saldumos, piemēram, lakricas, krējuma, tīrsa un karamelu konfektēs, saldējumā un piena produktos, kā arī desertos, marinādēs, mērcēs un salātu mērcēs.

Izstrādājuma lietošanas priekšrocības

- Sīrups lieliski piesaista ūdeni, palīdzot saglabāt mitrumu maizes izstrādājumos.
- Sīrupa krāsu un garšu var izmantot aromātvielu īpašību mainīšanai.
- Sīrups var daļēji aizstāt sauso cukuru kā konservants, lai samazinātu ūdens aktivitāti.
- Pārtikas melasi un tumšo sīrupu nelielā daudzumā var izmantot aromāta un krāsas mainīšanai.

Izstrādājuma priekšrocības ražošanā

- Dažādu cukuru un minerālsāļu maisījumi tumšajos sīrupos samazina kristalizācijas risku.
- Sīrups veicina mīklas rūgšanu un noturību.
- Augstais sausnas procentuālais saturs izstrādājumiem nodrošina ilgāku glabāšanas laiku un lielāku viskozitāti nekā tīrās saharozes šķīdumi.

Uzglabāšanas ieteikumi

- Uzglabāt istabas temperatūrā, jo zemāka temperatūra var izraisīt kristalizāciju. Ilgstoša uzglabāšana augstā temperatūrā var paspilgtināt krāsu. Jāizvairās no izstrādājuma glabāšanas temperatūrā, kas pārsniedz 50 °C.
- Temperatūras svārstības var izraisīt izstrādājuma sabiezēšanu un samazināt tā mikrobioloģisko stabilitāti.
- Apstrādes iekārtām jābūt izgatavotām no skābes izturīga materiāla.

Izstrādājuma īpašības/sastāvs	Saharoze, %	Fruktoze, %	Glikoze, %	Krāsa, IU	Pelni, %, maks.	Viskozitāte, 20° C, cP, maks.	Viskozitāte, 50° C, cP, maks.	Būvums, 20° C, kg/l
Baltais sīrups	34	22	24	<90	0,1	7 200	370	1,41
Dzeltenais sīrups	34	21	23	1000–1500	1,6	7 500	380	1,41
Tumši dzeltens sīrups	36	20	21	4 000±500	2,5	7 500	380	1,41
Brūnais sīrups	35	20	21	9 500±1500	3,0	7 800	400	1,41
Tumši brūns sīrups	32	19	20	40 000±5 000	4,8	8 800	480	1,41
Melnais sīrups	29	18	19	85 000±5 000	7,0	10 000	600	1,41
Zeltais cukura sīrups	26	24	25	700–1500	0,2	2 400	170	1,39
Talous cukura sīrups	29	23	24	10 000±2 000	0,8	10 800	450	1,41
Leipomo cukura sīrups	31	21	20	32 500±7 500	2,6	8 500	380	1,41
Pārtikas melase	39	9	10	>50 000	8,1	12 500	650	1,41
Ekoloģiskais dzeltens sīrups	32	23	24	1000–1500	0,8	7 500	380	1,42
Ekoloģiskais tumšbrūnais sīrups	33	20	20	45 000±5 000	4,0	8 800	480	1,41

Tabulā atspoguļotas standarta vērtības, ja vien nav norādīts savādāk.