



Vedelad invertsuhkrud

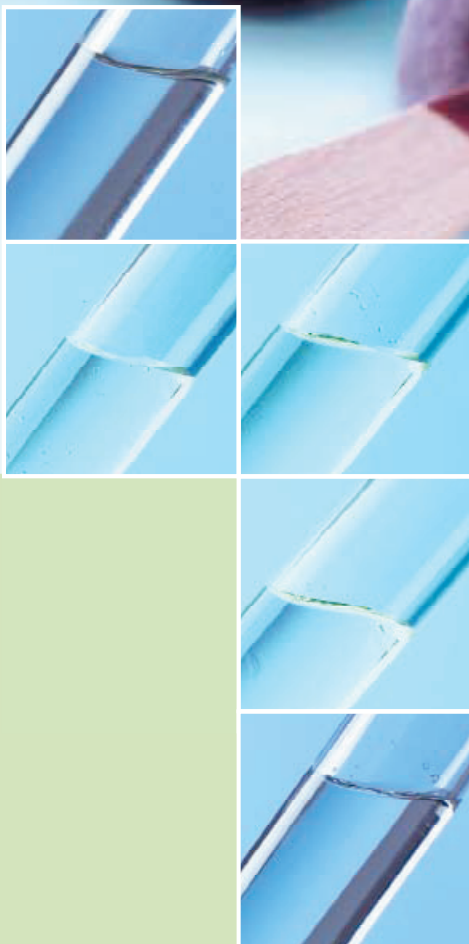
Vedel invertsuhkur 68%

Vedel invertsuhkur 73%

Vedel invertsuhkur DI 76%

Vedel invertsuhkur 77

Vedelsuhkur S-Invert 70



Põhiomadused

- Erinevate suhkrukombinatsioonidega (sahharoos-glükoos-fruktoos) ja erinevate omadustega vesilahused.
- Arv tootenimes näitab kuivainesisaldust.
- Suhkruliikide kombinatsioon mõjutab lahuse magusust ja võimet rikastada erinevate toodete maitset ja aroomi.
- Vedelad invertsuhkrud 68%, 73% ja S-Invert on täielikult inverteeritud.
- Toodete mikrobioloogilised omadused vastavad kõrgetele nõuetele.

Madala pH-taseme korral saab lahustunud sahharoosi ensüümide ja ioonivahetuse abil täielikult või osaliselt hüdrolüüsida invertisuhkruks (võrdses koguses glükoosi ja fruktoosi). Seda protsessi nimetatakse inversiooniks. Võrreldes puhta sahharoosilahusega saab saavutada suurema kuivaine osakaalu kui segada sahharoosi ja invertisuhkrut. Invertisuhkru ja sahharoosi vahekord on oluline ja peab olema täpselt reguleeritud, et vähendada kristalliseerumisohtu erinevatel temperatuuridel.



Kasutuskohad

- Joogid
- Kondiitritooted
- Jäätis ja piimatooted
- Konservid
- Pagaritooted
- Kääritamine

Toodete kasutuseelised

- Võib kasutada koos teiste suhkrutoodetega, näiteks kondiitritoodetes, et vältida kristalliseerumist, pikendada säilivusaega ning parandada lõhna ja maitset.
- Inverteeritud lahuse kasutamine madala pH-tasemega toodetes vähendab valmistoodete muutumise ohtu säilitamise ajal, näiteks jookide lõhna- ja maitseprofiili muutumist.
- Toodete fruktoosisisaldus parandab näiteks mahlade marja- ja puuviljalõhna ja maitset.

Tootearendus

Nordic Sugar püüdleb pidevalt oma toodete kvaliteedi ja kasutusala parandamise poole. Paljud kliendid võtavad toote arendamisel meiega juba varakult ühendust, et saada abi suhkrutoodete arendamises ja kohandamises. Teeme ka eritellimusel tooteid, näiteks suhkru või muude magusainete ja toidulisandite segusid.

Eelised tootmises

- Vedelad inverteeritud vedelikud ja pooltooted on kergesti käsitletavad ning nõuavad vähem töötus- etappe.
- Tooted on kasutusvalmis.
- Erinevad kuivainesisaldused võimaldavad tootmis- protsessis energiat ja aega säästa.

Säilitamissoovitused

- Säilitada toatemperatuuril, kuna madalam temperatuur võib põhjustada kristalliseerumist. Kõrget temperatuuri tuleb vältida, kuna see võib muuta toote värvust. Säilitamissoovitused on esitatud tabelis.
- Suurte koguste käsitlemisel soovitame kasutada kahte hoiupaaki, valades värsket lahuse puhtakpestud paaki. Värsket lahust ei tohi kunagi kallata säilitatavasse lahusesse, kui paagile ei teostata pidevalt mikroobiseiret.
- Hoiupaaki tuleks ventileerida (filtreeritud õhu sissepuhumisega), et vältida kondenseerumist ja mikrobioloogilist riknemist.
- Voolikud, pumbad ja hoiupaagid peaks olema happel- kindlast materjalist.

Toote nimetus	Mikrobioloogilised väärtused, kuni CFU/10 g										
	Sahharoos, %	Glükoos, %	Fruktoos, %	Värvus, IU	Mahukaal, 20 °C, kg/l	Viskoossus, 20 °C, cP	Viskoossus, 40 °C, cP	Soovitavava ladustamisaeg	Kokku	Pärmiseened	Hallitusseened
Vedel invertisuhkur 68%	maks 4	min 32	min 32	maks 120	1,33	130	80	umbes 2 nädalat < 50 °C	200	10	10
Vedel invertisuhkur 73%	maks 4	umbes 35	umbes 34	maks 150	1,37	590	120	umbes 2 nädalat < 50 °C	200	10	10
Vedel invertisuhkur DI 76%	umbes 31	umbes 23	umbes 23	maks 100	1,38	1 600	280	6 kuu < 35 °C	1 000	100	100
Vedel invertisuhkur 77	23–31	22–26	22–26	maks 60	1,39	2 400	400	maks 1 kuu < 35 °C	200	10	10
Vedelsuhkur S-Invert 70	maks 3,5	34–36	32–34	maks 60	1,34	200	maks 55	1 kuu 25–30 °C	200	10	10

* D.S.E = Kuivisuhkru ekvivalent

Tabelis esitatud väärtused on ligikaudsed. Kui soovite lahuste kohta lisateavet, lugege vedela sahharoosi ja siirupi infolehti.