



Šķidrāis invertētais cukurs

Šķidrāis invertētais cukurs 68 %

Šķidrāis invertētais cukurs 73 %

Šķidrāis invertētais cukurs DI 76 %

Šķidrāis invertētais cukurs 77

S-invertēts 70 šķidrāis cukurs



Izstrādājuma īpašības

- Dažādu cukuru (saharozes – glikozes – fruktozes) ar atšķirīgām īpašībām šķīdumi ūdenī.
- Skaitlis produkta nosaukumā norāda sausnas procentuālo saturu.
- Dažādu cukura veidu sajaukums nosaka šķīduma saldumu, kā arī garšas un aromāta uzlabošanas spējas dažādiem produktiem.
- Šķidrāis invertētais 68 %, šķidrāis invertētais 73 % un S-invertēts 70 šķidrāis cukurs ir pilnībā invertēti šķīdumi.
- Šie izstrādājumi atbilst augstajiem mikrobioloģiskās kvalitātes standartiem.

Zema pH līmeņa gadījumā, izmantojot enzīmus un jonu apmaiņu, izšķīdušo saharozi var pilnībā vai daļēji hidrolizēt par invertcukuru (vienāds glikozes un fruktozes daudzums). Šo procesu sauc par inversiju. Salīdzinājumā ar tīras saharozes šķīdumiem augstāku sausnas procentuālo sastāvu var iegūt, sajaucot saharozi un invertcukuru. Invertcukura un saharozes procentuālā attiecība ir svarīga, un tā jākorrigē atbilstoši dažādās temperatūrās pastāvošam kristalizācijas riskam.



Izstrādājuma lietošana

- Dzērienos
- Saldumu ražošanā
- Saldējumos un piena produktos
- Konservos
- Konditorejas un maizes izstrādājumos
- Rūgšanas procesos

Izstrādājuma lietošanas priekšrocības

- Var lietot kopā ar citiem cukura izstrādājumiem, piemēram, saldumu ražošanā, lai novērstu kristalizāciju, pagarinātu izstrādājumu glabāšanas laiku un uzlabotu garšu.
- Invertēta šķīduma izmantošana izstrādājumos ar zemu pH līmeni samazina risku, ka uzglabāšanas laikā varētu mainīties gatavā produkta īpašības, piemēram, dzērienu garša.
- Fruktozes saturs izstrādājumos uzlabo ogu un augļu garšu, piemēram, sulās.

Izstrādājumu pilnveidošana

Nordic Sugar nepārtraukti strādā pie izstrādājumu kvalitātes un izmantošanas iespēju uzlabošanas. Daudzi klienti jau pašā izstrādes procesa sākumā mums uzdod jautājumus par cukura izstrādājumu pilnveidošanu un piemērošanu. Mēs izstrādājam arī produktus pēc īpaša pasūtījuma, piemēram, cukura un citu saldinātāju, un pārtikas produktu sastāvdaļu maisījumu.

Izstrādājuma priekšrocības ražošanā

- Invertēti šķīdumi, pusfabrikāti, kurus ir viegli lietot, veicot mazāk apstrādes darbību.
- Izstrādājumi ir gatavi lietošanai.
- Atšķirīgs sausnas procentuālais sastāvs ražošanas procesā var ietaupīt enerģiju un laiku.

Uzglabāšanas ieteikumi

- Uzglabāt istabas temperatūrā, jo zemāka temperatūra var izraisīt kristalizāciju. Jāizvairās no uzglabāšanas augstā temperatūrā krāsas maiņas riska dēļ. Uzglabāšanas ieteikumus skatīt tabulā.
- Lielu šķīduma daudzumu uzglabāšanai ieteicams izmantot divas tvertnes, piegādāto šķīdumu iepildot tīrā tvertnē. Jaunu šķīdumu nekad nedrīkst pieliet uzglabātajam šķīdumam, ja tvertnē pastāvīgi netiek kontrolēta mikrobu klātbūtne.
- Glabāšanas tvertne ir jāvēdina (iepusot filtrētu gaisu), lai izvairītos no kondensācijas un mikrobioloģiskām problēmām.
- Caurulēm, sūkņiem un glabāšanas tvertnēm jābūt izgatavotām no skābes izturīga materiāla.

| Izstrādājuma īpašības/sastāvs | Saharozes, % | Glikoze, % | Fruktoze, % | Krāsa, IU | Blīvums, 20°C, kg/l | Viskozitāte, 20°C, cP | Viskozitāte, 40°C, cP | Ieteicamais uzglabāšanas laiks | Mikrobioloģiskie rādītāji, maks. CFU/10 g S.C.E.* | Kopējais apjoms | Rauga sēnītes | Pelējuma sēnītes |
|------------------------------------|--------------|------------|-------------|-----------|---------------------|-----------------------|-----------------------|--------------------------------|---|-----------------|---------------|------------------|
| Šķīdrais invertētais cukurs 68% | maks. 4 | min. 32 | min. 32 | maks. 120 | 1,33 | 130 | 80 | aptuveni 2 nedēļas < 50 °C | 200 | 10 | 10 | |
| Šķīdrais invertētais cukurs 73% | maks. 4 | apmēram 35 | umbes 34 | maks. 150 | 1,37 | 590 | 120 | aptuveni 2 nedēļas < 50 °C | 200 | 10 | 10 | |
| Šķīdrais invertētais cukurs DI 76% | apmēram 31 | apmēram 23 | umbes 23 | maks. 100 | 1,38 | 1 600 | 280 | 1 mēnesis < 35 °C | 1 000 | 100 | 100 | |
| Šķīdrais invertētais cukurs 77 | 23–31 | 22–26 | 22–26 | maks. 60 | 1,39 | 2 400 | 400 | maks. 1 nedēļas < 35 °C | 200 | 10 | 10 | |
| S-invertēts 70 šķīdrais cukurs | maks. 3,5 | 34–36 | 32–34 | maks. 60 | 1,34 | 200 | maks. 55 | 1 mēnesis 25–30 °C | 200 | 10 | 10 | |

* S.C.E = Sausā cukura ekvivalents

Tabulā norādītas standarta vērtības. Plašāku informāciju par cukura šķīdumiem lasiet materiālā par izstrādājumiem Šķidrā saharoze un Sīrups.