



Sijotas cukrus

Sijotas cukrus ES1 230

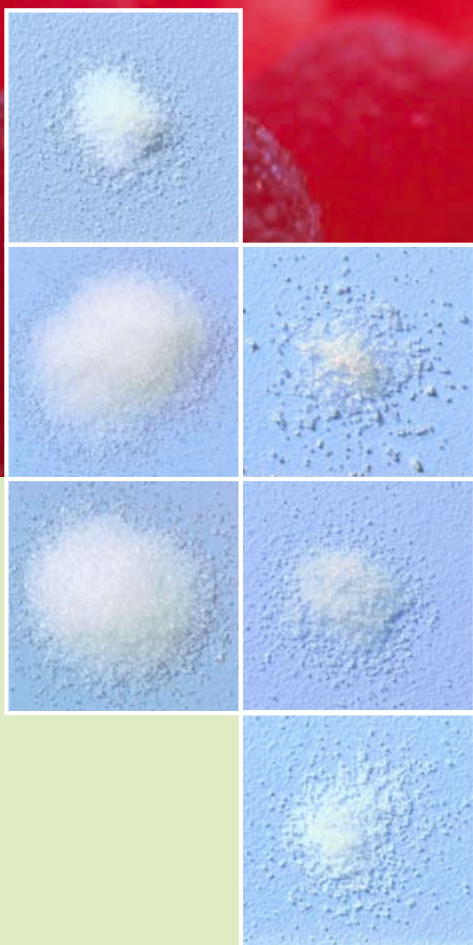
Sijotas cukrus <250

Sijotas cukrus <315

Sijotas cukrus ES1 390

Sijotas cukrus <400

Sijotas cukrus 250-400



Produkto savybės

- Įvairaus dydžio kristalų sijotas cukrus naudojamas daugelyje sričių. Kad sausi mišiniai būtų vientisi svarbu pasirinkti tinkamą kristalų dydį.
- Siekiant užtikrinti naudojimo pranašumą ten, kur cukraus dulkės vengtinos, dviejų produktų (250-400 ir ES1 390) išsijoti smulkūs kristalai.
- Du produktai yra ES1 kokybės (ES1 230 ir ES1 390, kur skaičiai nurodo vidutinį kristalų dydį).
- Vienodas ES1 390 kristalų dydis užtikrina tolygumą, pvz., puošiant paviršius.
- Vienodas kristalų dydis suteikia trapiems kepiniams ypatingo traškumo.
- Sijoto cukraus produktų tankis yra nuo 0,8 iki 0,9 kg/l.

Sijoto cukraus produktai pagaminti iš sijoto cukraus. Sijojant yra pašalinamas cukrus, kuris pasilieka ant tinklelio arba pro jį prabyra.

Skaičius prie produkto pavadinimo nurodo tinklelio akučių dydį μm .

Pavyzdžiui, Sijotas cukrus <400 yra sijojamas per 400 μm tinklelį, kad būtų pašalinti mažesni negu 400 μm kristalai.



Naudojimas

- Naudojamas sausuose prieskonių, padažų, sriubų, desertų ir gėrimų mišiniuose.
- Taip pat naudojamas kepinių ir kitų konditerijos gaminių paviršiui puošti bei barstyti.
- Tinka kepiniams, kuriems reikalingi smulkūs kristalai.

Gaminio naudojimo pranašumai

- Suteikia gaminiams tolygumo.
- Dėl tinkamo kristalų dydžio sumažėja sausų mišinių ir skystų kaupiančių gaminių suskeldėjimo rizika.
- Kristalų dydis turi įtakos kepinių struktūrai.
- Gėrimų milteliai greičiau tirpsta.

Produkto tobulinimas

„Nordic Sugar“ deda visas pastangas, kad pagerintų produktų kokybę ir jų naudojimo galimybes. Daug klientų kreipiasi į mus, kai produktas dar tik yra kuriamas, kad padėtų pagerinti ir pritaikyti cukraus produktų panaudojimą. Taip pat pagal užsakymus gaminame cukraus mišinius su kitais saldikliais ir maisto priedais.

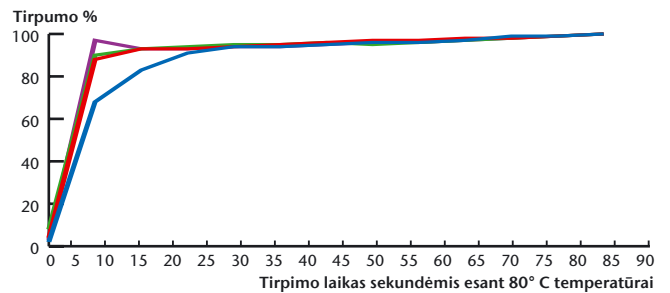
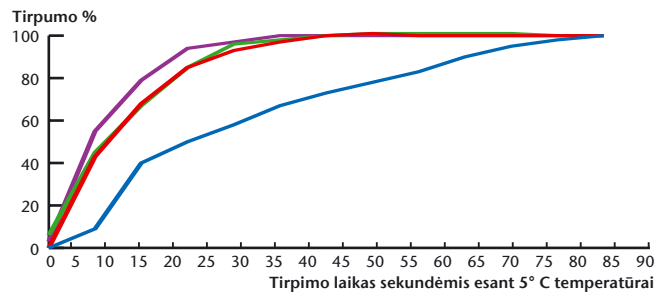
Pranašumai naudojant gamyboje

- Mažina sausų mišinių suskeldėjimą.
- Mažina dulkių susidarymą (taikoma sijoto cukraus gaminiams, iš kurių smulkiausi kristalai išsijoti).

Laikymo sąlygos

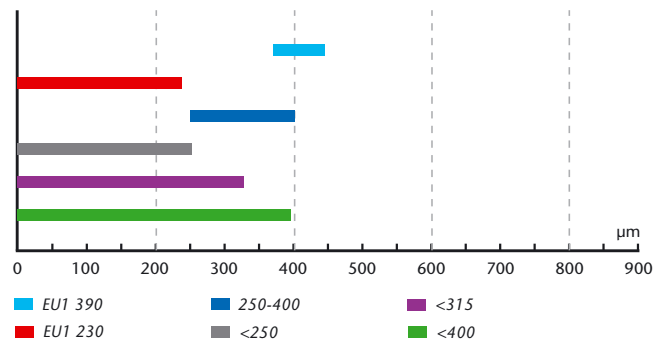
- Laikykite pastovios, ne mažesnės nei $+10^{\circ}\text{C}$ temperatūros ir 40–65% santykinės drėgmės aplinkoje, kad cukrus nesikristalizuotų.
- Nelaikykite kartu su stiprų kvapą turinčiais produktais.
- Smulkiausius kristalus smarkiai veikia drėgmė.

Tirpumas esant skirtingoms temperatūroms



Cukrus 500 — Cukrus 500
Sijotas cukrus ES1 230 — Sijotas cukrus ES1 230
Sijotas cukrus <315 — Sijotas cukrus <315
Sijotas cukrus <400 — Sijotas cukrus <400

Kristalų dydžio apžvalga



Remiantis tarptautiniais standartais, atsižvelgiant į skirtingus kokybės parametrus, cukrus skirstomas į kategorijas ES1, ES2 ir ES3.

