

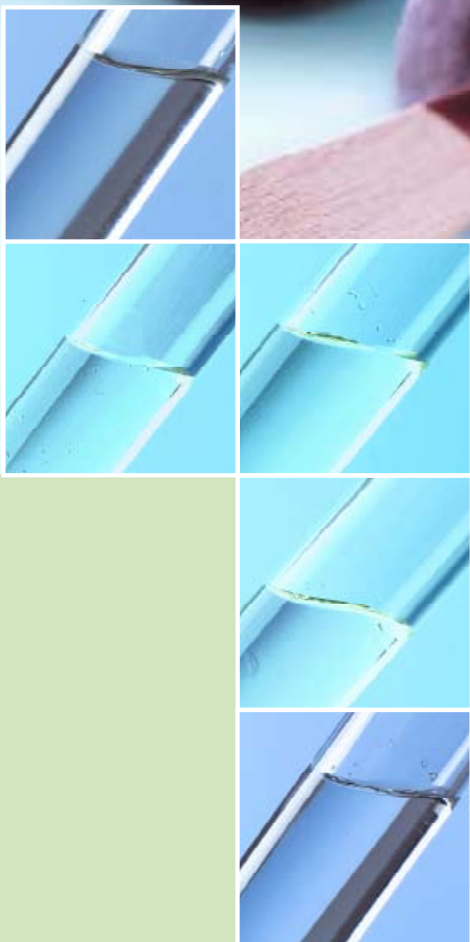


**Nordic Sugar**  
Member of Nordzucker Group

# Šķidrās invertētais cukurs

Šķidrās invertētais cukurs LF 68 %  
Šķidrās cukurs 77

Šķidrās invertētais cukurs 73 %  
Šķidrās cukurs SFD 72 %  
S-invertēts 70 šķidrās 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.
- Šķidrās invertētais LF 68 %, šķidrās invertētais 73 % un S-invertēts 70 šķidrās 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 sausas 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 maisījumus.

## Izstrādājuma priekšrocības ražošanā

- Invertēti šķīdumi, pusfabrikāti, kurus ir viegli lietot, veicot mazāk apstrādes darbību.
- Izstrādājumi ir gatavi lietošanai.
- Atšķirīgs sausas 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 šķidruma daudzumu uzglabāšanai ieteicams izmantot divas tvertnes, piegādāto šķidrumu iepildot tīrā tvertnē. Jaunu šķidrumu nekad nedrīkst pieliet uzglabātajam šķīdumam, ja tvertnē pastāvīgi netiek kontrolēta mikrobu klātbūtne.
- Glabāšanas tvertne ir jāvēdina (iepūšot filtrētu gaisu), lai izvairītos no kondensācijas un mikrobioloģiskām problēmām.
- Caurulēm, sūkņiem un glabāšanas tvertnēm jābūt izgatavotām no skābes izturīga materiāla.

| Izstrādājuma<br>īpašības/sastāvs   | Saharozes, % | Glikoze, % | Fruktoze, % | Krāsa, IU | Blīvums, 20°C, kg/l | Viskozitāte, 20°C, cP |                       |                           | Ieteicamais uz-<br>glabāšanas laiks | Mikrobioloģiskie rādītāji, maks. CFU/10 g S.C.E.* |               |                  |
|------------------------------------|--------------|------------|-------------|-----------|---------------------|-----------------------|-----------------------|---------------------------|-------------------------------------|---|---------------|------------------|
|                                    |              |            |             |           |                     | Viskozitāte, 20°C, cP | Viskozitāte, 40°C, cP | apptuveni 2 nedēļas <50°C |                                     | Kopējais apjoms                                   | Rauga sēnītes | Pelējuma sēnītes |
| Šķidrās invertētais cukurs LF 68 % | maks. 4      | min. 32    | min. 32     | maks. 120 | 1,33                | 130                   | 80                    | apptuveni 2 nedēļas <50°C | 200                                 | 10  | 10            |                  |
| Šķidrās invertētais cukurs 73 %    | maks. 4      | apmēram 35 | apmēram 34  | maks. 150 | 1,37                | 590                   | 120                   | apptuveni 2 nedēļas <50°C | 200                                 | 10  | 10            |                  |
| Šķidrās cukurs 77                  | 22–29        | 22–28      | 22–28       | maks. 60  | 1,39                | 2 400                 | 400                   | maks. 1 nedēļas <35°C     | 200                                 | 10  | 10            |                  |
| Šķidrās 72 % cukurs SDF            | apmēram 29   | apmēram 22 | apmēram 21  | maks. 25  | 1,35                | 600                   | 100                   | apptuveni 2 nedēļas <50°C | 200                                 | 10  | 10            |                  |
| S-invertētais šķidrās cukurs 70    | maks. 3,5    | 34-36      | 32-34       | maks. 30  | 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.



**Nordic Sugar**  
Member of Nordzucker Group