



Flydende Invertsukker

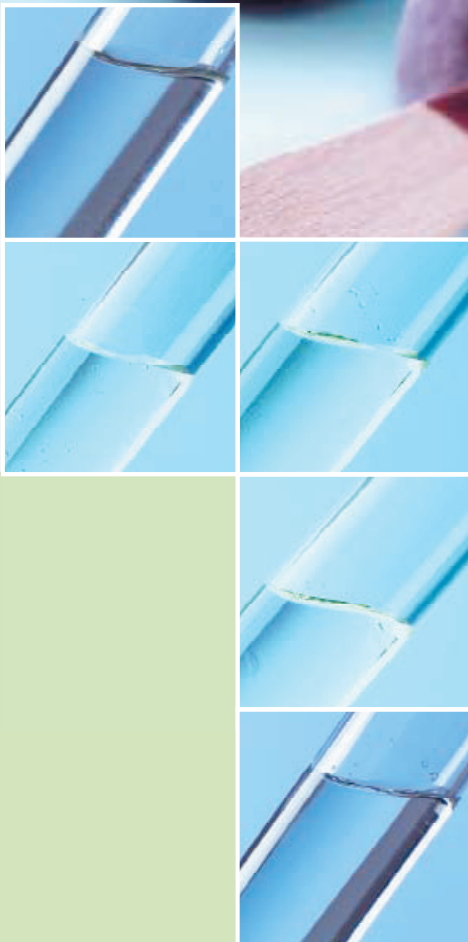
Flydende Invert 68 %

Flydende Invert 73 %

Flydende Invert DI 76 %

Flydende Invert 77

S-Invert 70 Sukkeropløsning



Produktegenskaber

- Vandige opløsninger med forskellig sammensætning af sukkerarterne (sukrose-glukose-fruktose) og i forskellige kvaliteter.
- Tallet i produktbetegnelsen angiver tørstofindholdet.
- Sammensætningen af sukkerarterne har indvirkning på opløsningens sødme og evne til at fremhæve smag og aroma i forskellige produkter.
- Flydende Invert 68 %, Flydende Invert 73 % og S-Invert 70 Sukkeropløsning er fuldstændig inverterede.
- Produkterne opfylder høje krav med hensyn til den mikrobiologiske kvalitet.

Ved lav pH-værdi kan opløst sakkarose helt eller delvis hydrolyseres til invertsukker (lige dele glukose og fruktose) ved brug af enzymer eller ionbyttere. Denne proces kaldes invertering. Ved blande sakkarose og invertsukker kan man opnå et højere tørstofindhold i opløsningerne end i rene sakkaroseopløsninger. Forholdet mellem invertsukker og sakkarose er vigtigt og skal tilpasses i forhold til risikoen for krystallisering ved forskellige temperaturer.



Anvendelsesområder

- Drikke
- Is- og mejeriprodukter
- Konditori- og bageriprodukter
- Konfekture
- Konserves
- Fermentering

Produktfordele ved anvendelse

- Anvendes sammen med andre sukkerprodukter i f.eks. konfekture for at forhindre krystaldannelse og forbedre holdbarheden og smagen.
- Ved anvendelse af en allerede inverteret opløsning i produkter med en lav pH-værdi reduceres risikoen for, at det færdige produkt forandres under opbevaring, f.eks. ændret smagsprofil i drikke.
- Produkternes indhold af fruktose fremhæver bær- og frugtsmagen i f.eks. saft.

Produktudvikling

Nordic Sugar arbejder hele tiden på at forbedre produkternes kvalitet og anvendelse. Mange kunder henvender sig til os allerede på et tidligt tidspunkt for at få hjælp til at udvikle og tilpasse sukkerprodukter. Vi udvikler også blandinger, hvor sukkerprodukter kombineres med andre sødemidler og fødevaringredienser.

Produktfordele i produktionen

- Flydende færdiginverterede opløsninger, halvfabrikata, giver en lettere håndtering med færre procestrin.
- Produkterne er klar til brug.
- Forskelligt tørstofindhold kan medføre energi- og tidsbesparelser i produktionsprocessen.

Anbefalet lagring

- Bør opbevares ved stuetemperatur, da en lavere temperatur medfører risiko for krystallisering. En høj opbevaringstemperatur bør undgås, da det kan indebære misfarvning af produkterne. Anbefalet opbevaring: Se tabellen.
- Ved bulkhåndtering anbefales det at anvende to tanke, så nye leverancer kan fyldes på en rengjort tank. Nye opløsninger bør aldrig hældes oven i lagrede opløsninger, hvis ikke tanken er under løbende mikrobiologisk kontrol.
- Lagertankene bør være forsynet med ventilation (hvor filtreret luft blæses ind) for at undgå kondens og mikrobiologiske problemer.
- Rørledninger, pumper og lagertanke bør være af syrefaste materialer.

Produktfakta	Sakkarose, %	Glukose, %	Fruktose, %	Farve, IU	Vægtfylde, 20°C, kg/l	Viskositet, 20°C, cP	Viskositet, 40°C, cP	Anbefalet opbevaringstid	Mikrobiologiske værdier, maks. CFU/10 g D.S.E*		
									Totalkim	Gær	Skimmel
Flydende Invert 68 %	maks 4	min 32	min 32	maks 120	1,33	130	80	ca 2 uger < 50 °C	200	10	10
Flydende Invert 73 %	maks 4	ca 35	ca 34	maks 150	1,37	590	120	ca 2 uger < 50 °C	200	10	10
Flydende Invert DI 76 %	ca 31	ca 23	ca 23	maks 100	1,38	1 600	280	6 måneder < 35 °C	1 000	100	100
Flydende Invert 77	23–31	22–26	22–26	maks 60	1,39	2 400	400	maks 1 måned < 35 °C	200	10	10
S-Invert 70 Sukkeropløsning	maks 3,5	34–36	32–34	maks 60	1,34	200	maks 55	1 måned 25–30 °C	200	10	10

* D.S.E = Dry Sugar Equivalent (tørsukermængde)

Tabellens værdier er vejledende. Læs mere om opløsninger i produktbladene om Sakkaroseopløsninger og Sirup.