

Zuckerherstellung:

Entladung und Reinigung:

Waschen und Kontrolle

Saftgewinnung:

Auf 70C° kochen, löst Zucker

Saftreinigung:

Trennung von zucker und nicht Zucker stoffen durch Kalk und Kohlensäure.

Safteindickung:

Das Wasserverdampft

Goldbrauner Dicksaft mit 67% Zucker

Kristalisation:

Mit Zentrifugen Zuckerkristalle von Sirup trennen
In Trommel trocknen und in silos lagern

Lagerung:

Zucker wird trocken gelagert
Feuchter Zucker bildet Klumpen.

3 Technologische Eigenschaften von Zucker:

- 1) Zucker schmilzt bei 100C°
- 2) Zucker ist unbegrenzt haltbar
- 3) Zucker ist ein natürliches Konservierungsmittel

Zusammenhänge

Unterschiede zwischen Süsstoff/

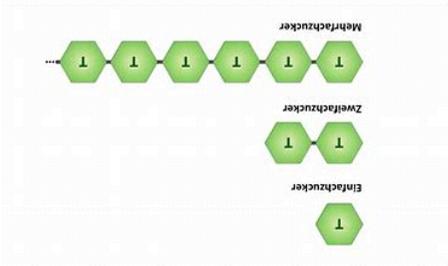
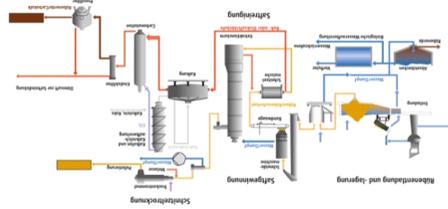
Zuckeraustauschstoffen und Zucker:

Zuckeraustauschstoffe:

- haben eine geringe Süßkraft
- haben weniger Kalorien
- nicht vergärbbar
- Zahnschonend

-6-

-5-



-7-

-4-

www.minibooks.ch

-3-



- Süsstoffe:
- Deutlich höhere Süßkraft
- Haben keine Kalorien
- Zahnschonend
- Sind gesundheitlich unbedenklich

- Auswirkungen und Zuckerarten:**
- 1 Facher Zucker
- Rascherenergiespender
- Schneller Energielieferant
- Mehr Facher Zucker
- Langsamer Energie Lieferant
- überlange Zeit

-2-



- Geeignet für Diabetiker
- Gesundheitlich unbedenklich
- können abführend wirken