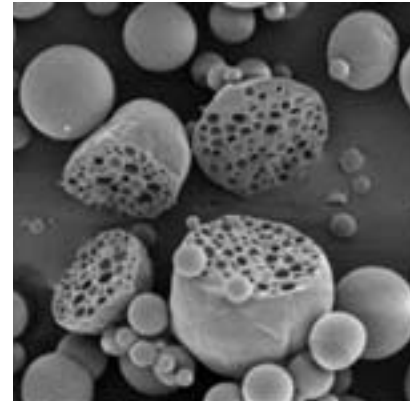


# A Nestlé által kifejlesztett strukturált cukor: természetes megoldás a cukormennyiség csökkentésére

## Mi az?

A Nestlé által kifejlesztett strukturált cukor teljes mértékben természetes összetevők segítségével készült amorf és porózus szerkezetű cukor, mely akár 40%-kal is csökkentheti az édességek, például a csokoládé cukortartalmát.



Strukturált cukor elektronmikroszkópos felvétele. A szemcséket felvágtuk, hogy láthatóvá váljanak a belső pórusok

## Hogyan készül?

Cukor, tejpör és víz elegyét meleg levegőbe porlasztjuk. A keverék porlasztása és szárítása során alakulnak ki a porózus cukorszemcsék. A tej stabilizálja a porlasztással szárított cukrot és megakadályozza, hogy ragacsos legyen.

## Hogyan működik?



A hétköznapi cukor kristályos szerkezetű. A kristályok tömörek és lassan oldódnak. Az amorf szerkezetű cukor, akár csak a **vattacukor**, gyorsabban olvad el a szánkban. Ez azt jelenti, hogy ugyanazt a cukormennyiséget édesebbnek érzünk. A Nestlé által kifejlesztett strukturált cukor ugyanezen az elven működik.

## Használják mesterséges édesítőszerként?

Nem, a strukturált cukor továbbra is cukor, csak más a szerkezete.

## Milyen termékekben használják strukturált cukrot?

Jelenleg az édesipari termékeinkben, konkrétan az új *Milkybar Wowsome* termékcsaládban használjuk.

## Italokban is használható strukturált cukor?

A strukturált cukor csak száraz termékekben stabil. A nagyobb édességérzet annak köszönhető, hogy gyorsabban olvad el a szájban. Az italokban a cukor már fogyasztás előtt feloldódna.

## A strukturált cukrot a Nestlé maga gyártja?

Igen. A strukturált cukrot a dalstoni (UK) gyárunkban állítjuk elő.

## Szabadalmi oltalom alatt áll a termék?

A technológiára vonatkozóan több szabadalmi bejelentést nyújtottunk be.

## Mióta és hol dolgoznak a fejlesztésen?

A felfedezéshez vezető munka 2015-ben kezdődött. A strukturált cukrot a Nestlé lausanne-i Kutató Központja (Svájc), valamint a Nestlé yorki (UK) és konolfingeni (Svájc) Termék Technológiai Központjaiban dolgozó tudósok fedezték fel, majd fejlesztették tovább.