

Zuccheri

integrali o in cristalli

Zuccheri in sintesi

INTEGRALE

- ✓ E' ottenuto dall'evaporazione della fase acquosa del succo del vegetale (principalmente canna da zucchero) senza raffinazione. Conserva al suo interno la frazione zuccherina oltre alla parte di **melassa**, ricca di nutrienti. Per ciò viene ritenuto come un alimento completo e non solo un dolcificante.
- ✓ La consistenza è granulare ed irregolare, non in cristalli, ed il colore è bruno intenso.
- ✓ La forma originaria è in panetti essiccati al sole, sebbene negli ultimi anni siano stati sviluppati diversi procedimenti più o meno industriali (mediante filtrazione e cottura) per ottenere granulati fini (polverosi) a partire direttamente dal succo.
- ✓ In funzione della varietà di vegetale impiegata e della zona di raccolta assume colorazioni, sapori e caratteristiche differenti.

IN CRISTALLI

- ✓ Sono ottenuti mediante processi industriali, quali la **centrifugazione**, che porta alla **separazione del saccarosio dalla melassa**, e la successiva **raffinazione**.
- ✓ Hanno la consistenza di cristalli perché è la struttura che assumono le molecole di saccarosio quando si agglomerano.
- ✓ La distinzione tra **greggio** (saccarosio max 99,5%) e **bianco** (saccarosio > di 99,5%) dipende dall'ultima fase di sbiancatura. Nel greggio infatti questa viene terminata anticipatamente e nel prodotto rimangono tracce ambrate di melassa.
- ✓ La differenza tra zuccheri in cristalli biologici e non, dipende dal fatto che la coltivazione, la raffinazione e lo sbiancamento finale sono realizzati senza additivi e composti di derivazione chimica, quali ad esempio l'anidride solforosa.

Schema di riferimento per ottenere gli zuccheri

