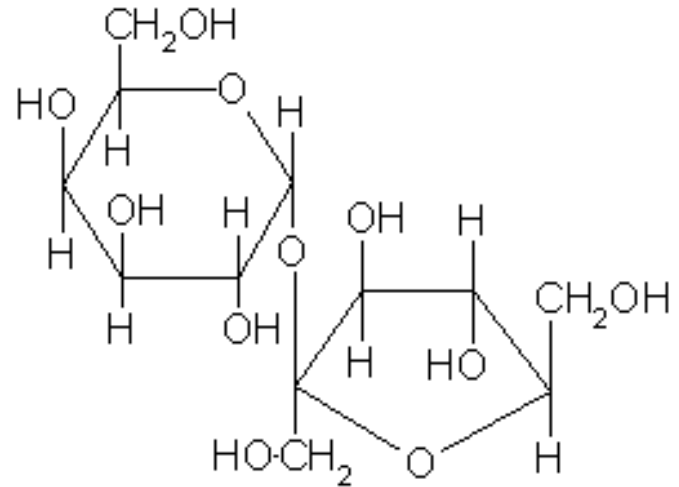
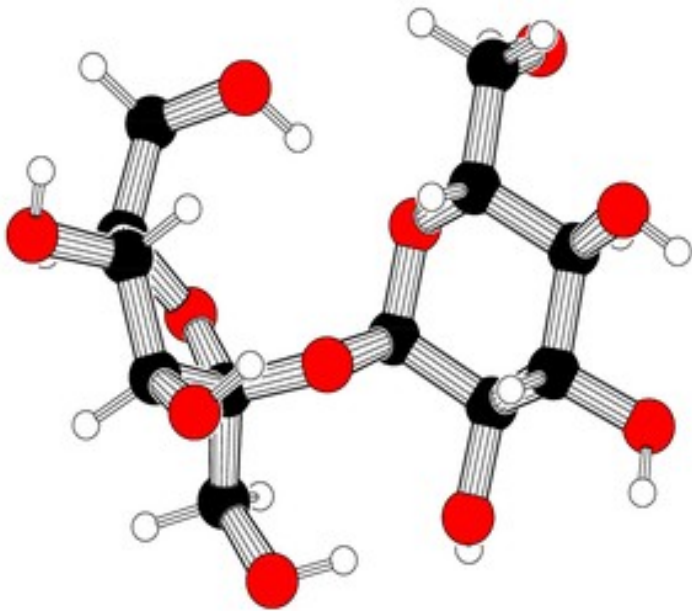
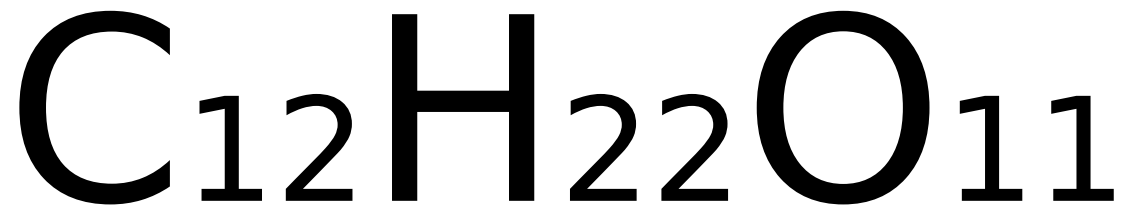


*SAHAROZA*

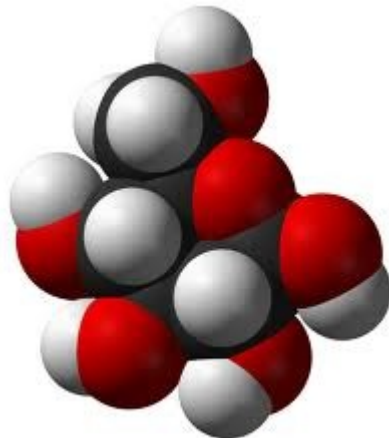
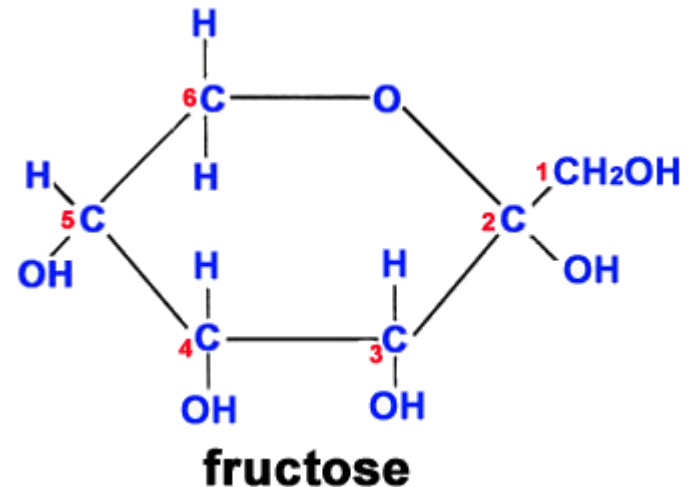


# FORMULA SAHAROZE



# SESTAVA

- Disaharid (ogljikovi hidrati)
- fruktoza (sadni sladkor)
- glukoza (grozdni sladkor)



# ZNAČILNOSTI

- Sladkor
- Brezbarven in brez vonja
- Sladek okus
- Tališče 186°C
- Vrelišče /
- Dobro topna v vodi



# PRIDOBIVANJE

- Sladkorni trs-tropski kraji, izrežejo steblo, iztisnejo sok , izparijo vodo, po kristalizaciji samo še kristalčki , vsebnost saharoze je 15-20%)
- Sladkorna pesa-ekstrakcija soka, čiščenje soka, odstranitev nesladkornih delov in vode, kristalizacija, pridobivanje čistega sladkorja)



# UPORABA



□ Najpomembnejši ogljikov hidrat in disaharid


□ Vsakodnevna prehrana

□ Prehrambena industrija

sladkarije

# VIRI

- [https://www.google.si/search?q=google+slike&rlz=1C1LDJZ\\_enSI509SI514&um=1&ie=UTF-8&hl=sl&tbm=isch&source=og&sa=N&tab=wi&ei=e2pUdfZFo2Q4gT3zYGoDw&biw=1366&bih=667&sei=-2pUYHKFMqS4AS6qoGgAg#um=1&rlz=1C1LDJZ\\_enSI509SI514&hl=sl&tbm=isch&q=sladkorna+pesa&revid=297156664&sa=X&ei=I\\_WpUfCsHcWotAaN9YDAAQ&ved=0CFsQgxY&bav=on.2,or.r\\_qf.&bvm=bv.47244034,d.bGE&fp=5705bab18bad265&biw=1366&bih=624&facrc=\\_\\_&imgsrc=Fdy6tYfNPrEXFM%3A%3B6Aq\\_Umq-vbeBUM%3Bhttp%253A%252F%25](https://www.google.si/search?q=google+slike&rlz=1C1LDJZ_enSI509SI514&um=1&ie=UTF-8&hl=sl&tbm=isch&source=og&sa=N&tab=wi&ei=e2pUdfZFo2Q4gT3zYGoDw&biw=1366&bih=667&sei=-2pUYHKFMqS4AS6qoGgAg#um=1&rlz=1C1LDJZ_enSI509SI514&hl=sl&tbm=isch&q=sladkorna+pesa&revid=297156664&sa=X&ei=I_WpUfCsHcWotAaN9YDAAQ&ved=0CFsQgxY&bav=on.2,or.r_qf.&bvm=bv.47244034,d.bGE&fp=5705bab18bad265&biw=1366&bih=624&facrc=__&imgsrc=Fdy6tYfNPrEXFM%3A%3B6Aq_Umq-vbeBUM%3Bhttp%253A%252F%25)



THE END