***İnsan sağlığı ve Gıda güvenliğini en önde tutan yaklaşımımız, asla taviz vermediğimiz temel değerlerimizdir.***

***Pastörize Sıvı Şeker (Şeker Çözeltisi/Pancar Şekeri Çözeltisi) ve Pastörize İnvert Şeker (İnvert Şeker / Pancar Şekeri Şurubu), Türkiye’de ilk olarak Konya Şeker San. ve Tic. A.Ş. tarafından üretilmiştir.***

***Şeker ve şeker türevi ürünlerimizin orijini şeker pancarıdır.***

***%100 güvenin markası konumuna gelen “Torku” olarak, ülkemizde sunduğumuz ürünlerimizde pancar şekeri, pancar şekeri çözeltisi ve pancar şekeri şurubu kullanılmaktadır.***

***Torku markalı ürünlerimizi gönül rahatlığı ile tüketebilirsiniz.***

İnvert şeker şurubu, glukoz/fruktoz şuruplarından farklı bir üründür.

Glukoz demek glukoz şurubu demek değildir; fruktoz demek de fruktoz şurubu demek değildir!

**Glukoz (veya Glikoz):**

Birçok meyvede doğal olarak vardır ve serbest halde olgun meyvelerde (üzüm, incir), balda, bitki öz sularında, çoğunlukla fruktoz ile birlikte bulunur.

**Fruktoz:**

Meyve şekeri adı da verilen fruktoz; serbest olarak tatlı meyvelerde (üzüm, incir, dut), çiçek tohumlarında ve balda bulunur. Çoğunlukla glikoz ve sakkarozla birlikte bulunur.

**Glukoz-Fruktoz Şurubu (\*)**:

Nişasta Bazlı Şeker’ler olarak da adlandırılırlar.

Buğday, mısır, patates veya diğer bitkilerden elde edilen nişasta, glikoz şurubu yapmak amacıyla kullanılabilir.

Endüstriyel olarak genellikle mısır nişastasından üretilmekte olup sektörde kullanılan birçok çeşidi bulunmaktadır.

**Sakkaroz(veya Sukroz):**

Doğada yaygın olarak bulunan en önemli şekerdir (sakkaroz-sukroz). Sakkaroza "çay/sofra şekeri" de denir. İki adet altı-karbonlu basit şeker molekülünün birbirine bağlanmasından meydana gelir (iki basit şeker olan glukoz ve fruktozdan oluşur).

Sakkaroz; ince bağırsakta ve pankreasta salgılanan sakkaraz-sukraz enzimi ile glikoz ve fruktoza'a hidrolize edilir.

Şeker pancarında doğal olarak bulunmakla birlikte, ayrıca şeker kamışı ve ananasta yüksek oranda sakkaroz vardır. Bitkilerin yeşil yapraklarında glukoz ve fruktozla birlikte bulunur.

**İnvert Şeker Şurubu(\*\*):**

Sakkarozun (Pancar Şekerinin) şerbet haline getirilmesi (şeker çözeltisi/pancar şekeri çözeltisi) sonrasında hidroliz yöntemi uygulanarak glikoz ve fruktoz’a parçalanması ile elde edilen ürüne invert şeker şurubu (pancar şekeri şurubu) denilmektedir. Kaynağı pancar şekeri olduğundan pancar şekeri şurubu olarak da tanımlanabilmektedir.

Balda ve meyvede doğal olarak bulunan şeker kompozisyonlarının benzeri invert şeker şurubunda da bulunmaktadır. Balda önemli miktarda invert şeker vardır (yaklaşık %70 oranında oranında monosakkaritler-glukoz ve fruktoz). Bal, olgunlaşma derecesine göre farklı miktarlarda sakkaroz içermektedir.

***(\*)*** *Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliği’ nin 4. maddesinin f fıkrasında “ Glukoz şurubu veya glukoz-fruktoz şurubu veya fruktoz-glukoz şurubu; Nişasta veya inulinden veya bunların karışımından elde edilen besleyici değeri olan sakaritlerin saflaştırılmış ve koyulaştırılmış sulu çözeltisi” olarak tanımlanmıştır. Ayrıca, Glikoz Şurubunun, Türk Standartları Enstitüsü tarafından yayınlanan TS 10752 standartı da bulunmaktadır.*

***(\*\*)*** *Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliği’nin 4. Maddesinin e fıkrasında “ invert şeker şurubu; Kristallendirilmiş sakarozun suda çözünerek hidroliz yöntemi ile kısmen indirgenmesinden elde edilen ve invert şeker oranı kuru maddede ağırlıkça %50’den fazla olan, sulu sakaroz çözeltisi” olarak tanımlanmıştır. Ayrıca, İnvert Şeker Şurubunun, Türk Standartları Enstitüsü tarafından yayınlan TS 12067 standartı da bulunmaktadır.*