

استفاده از شربت‌های ذرت در تولید فیلینگ‌های ویفر

اکثر ویفرها از چندین لایه درست شده اند که با لایه‌های فیلینگ در کنار هم قرار گرفته‌اند. فیلینگ‌های بسیار متنوعی وجود دارند، اما متداول ترین آنها شکلات یا کارامل می‌باشد. با استفاده از شربت گلوکز DE63 کاراملی نرم با چسبناکی کمتر حاصل می‌شود که به راحتی روی پایه نازک ویفر پخش می‌شود. میتوان از HFCS نیز برای جایگزین کردن قند اینورت در فرمولاسیون فیلینگ استفاده کرد. محتوای رطوبت فیلینگ نهایی باید کمتر از ۱۰٪ باشد تا مهاجرت رطوبت از فیلینگ به ویفر اتفاق نیفتد. دستورالعمل تهیه معمول برای فیلینگ خرما یا انجیر به صورت زیر است که در آن شربت DE63 میتواند نقش نگهدارنده رطوبت را ایفا کند:

فرمولاسیون فیلینگ حاوی شربت گلوکز DE63

| | |
|---------|-------------------|
| ۳۶۰ گرم | خرما / انجیر |
| ۱۸۰ گرم | خمیر خرما / انجیر |
| ۲۰۰ گرم | شکر قهوه‌ای |
| ۲۲۰ گرم | شربت گلوکز DE63 |
| ۲ گرم | نمک |
| ۱ گرم | اسید سیتریک |
| ۴ گرم | آب |