

A híg répacukor-oldatot a cukorgyártás során sűríteni kell, ezért melegítik, párologtatják az oldatot. Fennáll azonban annak a veszélye, hogy a cukor karamellizálódik, ami $100\text{ }^{\circ}\text{C}$ elérésekor már megkezdődhet. Hogyan kerülhetjük ezt el? (Á)