
2020
FOOD ADDITIVES
تولیدکننده افزودنی های غذایی
www.pooyangreenfood.com





شرکت افزودنی های غذای سبز پویان

افزودنی های غذایی موادی از قبیل رنگ ها، اسانس ها، مواد معطر، ادویه ها و چاشنی ها، طعم دهنده ها، مواد سفیدکننده، آنتی اکسیدان، مواد نگهدارنده، مواد پرکننده ، مواد قوام دهنده و حتی مواد مغذی هستند که همگی برای بهبود ویژگی های غذای مورد نظر مصرف کننده به مواد غذایی افزوده میشوند.
در گذشته بیشتر غذاها به طور مستقیم از منابع طبیعی تولید و مصرف میشد و اغلب بدون هزینه های جانبی به دست مصرف کننده می رسید. اما امروزه با افزایش دانش و آگاهی و حضور متخصصان در این زمینه برای تهیه محصولات غذایی در کارخانه های صنایع غذایی از افزودنی ها به طرق مختلف استفاده می شود.
اولین استفاده عمده از یک افزودنی در غذا را احتمالا استفاده از نمک خوراکی برای نگهداری انواع گوشت دانست. در این روش نمک با استفاده از خاصیت جذب رطوبت خود از رشد باکتری ها جلوگیری میکند.
امروزه این ترکیبات بسیار گسترده هستند و از مهم ترین دلایل استفاده از آنها میتوان به موارد زیر اشاره کرد:

- جلوگیری از فساد و افزایش ماندگاری محصول
- بهبود طعم، مزه ، بو، کیفیت و بافت محصولات
- تغییر در رنگ
- تغییر در ویسکوزیته
- تشکیل امولسیون
- شیرین سازی
- جبران کمبود عناصر غذایی
- بالا بردن ارزش غذایی







پایدارکننده های لبنی

تاریخچه مصرف لبنیات مربوط به ۶ هزار سال قبل در انگلستان می‌باشد که باستان شناسان به روش طیف سنجی، چربی شیر باقیمانده روی ظروف سفالی را مشاهده کردند و با گذشت زمان انواع محصولات لبنی با تکنولوژی‌های مختلف تولید شدند. در ایران اولین نژاد دام شیری در سال ۱۳۱۹ از فرانسه خریداری شد و اولین کارگاه تولید لبنیات در سال ۱۳۳۶ به نام آستارا در تهران تاسیس شد. با گذشت زمان تکنولوژی مختلف وارد کشور شد و انواع و اقسام محصولات لبنی تولید شد.تولید کنندگان به دنبال نوآوری در محصولات خود و راه‌هایی برای بهبود کیفیت محصولات خود بودند.پایدار کننده‌ها ،تولید کنندگان را قادر می‌ساخت فرمولی با قیمت مشخص تعیین کنند زیرا آب را با ترکیب خاص متصل کرده و جایگزین مواد پرهزینه می‌شود. این روزها بافت و احساس طعم خوش در دهان مهم‌ترین امتیاز فروش هر محصول غذایی است ماندگاری نیز معیار مهم خرید است پایدار کننده‌ها می‌توانند به تولید کنندگان در بهبود محصولات خود در هر سه زمینه کمک کنند.محصولات لبنی باید ثابت و پایدار بماند و ثبات خوبی در برابر یخ و ذوب داشته باشد.در واقع پایدار کننده‌ها علاوه بر بهبود کیفیت محصول، ماندگاری محصول را نیز افزایش می‌دهند و از همه مهمتر بر حس طعم و مزه محصول در دهان تاثیر می‌گذارد.انتخاب پایدار کننده مناسب که محصول نهایی شما را از لحاظ کیفیت افزایش و از لحاظ قیمت کاهش دهد بسیار حائز اهمیت است. شرکت غذای سبز پویان با برخورداری از پرسنل متخصص قادر به ارائه مشاوره، طراحی و تولید محصولات شما با پایدار کننده‌های تخصصی که برای شما طراحی میشود، می‌باشد.



پایدارکننده نوشیدنی با ذرات معلق



Suspending Agent for Juice & Beverage

2020 FOOD ADDITIVES



Suspending Agent for Juice & Beverage

پایدارکننده نوشیدنی با ذرات معلق

ترکیبی از هیدروکلوئیدها که برای تولید نوشیدنی های رقیق به منظور معلق نگه داشتن تکه های میوه، پالپ، پوره میوه و یا سایر تکه های خوراکی مانند خاکشیر، دانه ریحان(تخم شربتی) و زعفران کاربرد دارد.
در نوشیدنی های اسیدی بهترین پایداری را ایجاد می کند و نوشیدنی های حاصل از این پایدارکننده می تواند فرآیند حرارتی پاستوریزاسیون را به خوبی تحمل کند.

پایدارکننده دسر لبنی



Dessert Stabilizer

پایدار کننده دسر لبنی

دسرهای لبنی محصولات شیرینی هستند که بر پایه شیر یا شیر و خامه تولید می شوند.پایدارکننده های دسرهای لبنی ترکیبی از هیدروکلوئیدها و امولسیفایرهایی هستند که با به کار بردن عوامل ژل کننده یا تثبیت کننده مناسب تغلیظ می گردند و ایجاد بافت یکنواخت و خامه ای و ظاهر براق می توان از انها استفاده کرد.



Dessert Stabilizer

2020 FOOD ADDITIVES

پایدارکننده پنیر سفید



White cheese Stabilizer

2020 FOOD ADDITIVES

پایدار کننده پنیر سفید

پنیر سفید یک پنیر شور است که چربی و کلسیم بالایی دارد. پایدارکننده در ساخت انواع پنیر به عنوان استوار کننده به کار رفته و با خواص خود در کیفیت نهایی محصول تاثیر به سزایی می گذارد. پایدارکننده پنیر سفید از ترکیب پروتئین های شیر و ترکیبات هیدروکلوئیدی حاصل می شود. این ترکیب با ویژگی نگهداری آب، موجب افزایش راندمان و جلوگیری از خشک شدن و یا تکه تکه شدن پنیر در زمان برش می گردد.



white Cheese

2020 FOOD ADDITIVES

پایدارکننده ماست همزده



Strained Yogurt Stabilizer

پایدار کننده ماست همزده

ماست همزده یک فرآورده تخمیری مطلوب است که باید قوام مناسب و بافت یکنواخت و شفافی داشته باشد. پایدارکننده ماست همزده ترکیبی از هیدروکلوئیدها می باشد که جهت جلوگیری از آب اندازی و ایجاد قوام و حس دهانی مطلوب در تولید انواع ماست همزده مورد استفاده قرار می گیرد.



Strained Yogurt Stabilizer

2020 FOOD ADDITIVES

پایدارکننده خامه قنادی



Whipping Cream Stabilizer

2020 FOOD ADDITIVES

پایدار کننده خامه قنادی

پایدارکننده خامه قنادی یک نوع امولسیون چربی در آب است که در اثر هوادهی و زدن خامه معمولی ایجاد می شود. خامه زده شده ، یک نوع امولسیون کفی می باشد و کیفیت آن به پایداری کف ایجاد شده بستگی دارد. خامه قنادی بایستی در مراحل مختلف تولید و مصرف، پایداری خو د را حفظ کرده و ساختار مناسبی داشته باشد. همچنین به علت انتخاب و بالانس ترکیبات خامه تولید شده میبایست از دوام مناسبی برخوردار باشد و زمان زدن خامه کاهش یابد و خامه مدت طولانی شکل خود را حفظ نماید و آب نیندازد. پایدارکننده شرکت غذای سبز پویان تمامی این ویژگی را دارد و همچنین به علت ایجاد یک امولسیون کامل و تناسب دقیق مواد فرمولاسیون در پایدارکننده ، خامه تولید شده با این پایدارکننده کاملا سبک بوده و روی زبان نمی ماسد.



Whipping Cream Stabilizer

2020 FOOD ADDITIVES

پایدارکننده ماست قالبی



Set Yogurt Stabilizer

2020 FOOD ADDITIVES

پایدار کننده ماست قالبی

پایدارکننده ماست قالبی با توجه به سلیقه ایرانی طراحی شده و با ایجاد بافت خامه ای متراکم و قابل برش می تواند نظر مشتری را جلب کند. این پایدارکننده دارای قدرت بالایی در جذب و نگهداری آب و مقاومت ماست تولیدی در برابر ضربه های احتمالی هنگام حمل و نقل می باشد، ضمن اینکه با توجه به خاصیت جلوگیری از آب اندازی نیاز به ماده خشک کمتری در ماست وجود دارد که برای رسیدن به این خواص و شرایط ،پایدارکننده های شرکت غذای سبز پویان طراحی شده است.



Set Yogurt Stabilizer

پایدارکننده کشک







Curd Stabilizer

2020 FOOD ADDITIVES

پایدار کننده کشک

کشک از جمله محصولات لبنی است که در فرآیند تثبیت کردن آن بایستی از پایدارکننده استفاده شود. پایدارکننده شرکت غذای سبز پویان به گونه ای عمل می کند که از ضعیف شدن بافت کشک جلوگیری می کند. همچنین کیفیت و ماندگاری را افزایش داده و مانع ازآب اندازی محصول می گردد. این پایدارکننده آب را با ترکیبات خاص متصل می کند و جایگزین مواد پر هزینه است و بافت کِرمی و براقی ایجاد می کند و در نتیجه با ظاهر زیبایی که به محصول می دهد مشتریان را به خرید محصول ترغیب می نماید.





curd Stabilizer

2020 FOOD ADDITIVES

پایدارکننده بستنی



Ice Cream Stabilizer

2020 FOOD ADDITIVES

پایدار کننده بستنی

بستنی به عنوان یک سیستم غذایی پیچیده از حباب های ریز هوا که در فاز آبی پیوسته نیمه منجمد پراکنده اند تشکیل شده است. این کیفیت با فرآیند و فرمولاسیون مناسب حاصل می گردد. پایدارکننده بستنی شرکت غذای سبز پویان نقش مهمی در این امر ایفا می کند .افزایش ویسکوزیته ، پایداری در زمان ماندگاری و شوک حرارتی، ایجاد بافت نرم و خامه ای، حفظ شکل و کنترل فرآیند ذوب شدن، به تعویق انداختن یا کاهش رشد کریستال یخ و لاکتوز در مدت زمان ماندگاری، از ویژگی های پایدارکننده شرکت غذای سبز پویان می باشد.



Ice Cream Stabilizer

2020 FOOD ADDITIVES

پایدارکننده پنیر پیتزا

pizza Cheese Stabilizer



پایدار کننده پنیر پیتزا

پنیر پیتزا، پنیری است که دارای رنگ سفید مایل به زرد با عطر و طعم مختص به خود و بافتی با قابلیت کشسانی است. در تهیه پنیر پیتزا از پایدارکننده هایی استفاده می شود که سبب بهبود ذوب ، کشسانی و رنده پذیری می شود. استابیلایز شرکت غذای سبز پویان تمامی این ویژگی را دارا می باشد و باعث تقویت ساختار و همچنین افزایش انعطاف پذیری ساختار محصول نهایی می گردد.



pizza Cheese Stabilizer

2020 FOOD ADDITIVES

پایدارکننده پنیر خامه ای
پروسس و لبنه



Cream Cheese Stabilizer

2020 FOOD ADDITIVES



Cream Cheese Stabilizer

پایدار کننده پنیر خامه ای، پروسس و لبنه

این پنیر ترکیبی از خامه و شیر می باشد که از طعم ملایمی برخوردار است برای مصرف در کنار نان و شیرینی ها و دسر مناسب است. بافت این پنیر پس از فرآیند تخمیر و فرمولاسیون برای انسجام ، مالش پذیری و قوام لازم با حفظ شفافیت رنگ و لطافت بافتی نیاز به حفاظت پایدارکنندگی در برابر عملیات حرارتی و هموژنیزاسیون دارد. برای این منظور پایدارکننده های شرکت غذای سبز پویان ترکیبی مطلوب و کمک کننده خواهد بود.

پایدارکننده خامه صبحانه



Breakfast Cream Stabilizer

2020 FOOD ADDITIVES

پایدار کننده خامه صبحانه

پایدارکننده خامه یک محصول فوق العاده و بی نظیر از نظر توانایی در ایجاد بافت و طعم می باشد. مواد تشکیل دهنده پایدارکننده خامه صبحانه سبب ایجاد یک بافت نرم و در عین حال منسجم و طبیعی در خامه می شود. نسبت دقیق مواد تشکیل دهنده پایدارکننده به نحوی است که ویسکوزیته خامه در حد طبیعی باقی می ماند و از ایجاد حالت خمیری و ژله ای جلوگیری می نماید.

پایدارکننده شرکت غذای سبز پویان در خامه به گونه ای است که خامه تولیدی در حین این که شکل و بافت خود را حفظ نموده و روان نمی شود به راحتی بر روی نان یا بیسکوئیت پخش شده و به روی زبان نمی ماسد. مواد تشکیل دهنده پایدارکننده خامه صبحانه حالت خامه ای محصول را تشدید می نماید و از آب انداختن خامه جلوگیری می کند.



Breakfast Cream Stabilizer

2020 FOOD ADDITIVES

پایدارکننده پنیر لاکتیکی



lactic Cheese Stabilizer

2020 FOOD ADDITIVES

پایدار کننده پنیر لاکتیکی

پنیر لاکتیکی از جمله پنیرهای سنتی ایران است که دارای بافت نیمه سخت بوده و از انعقاد شیر به روش حرارتی، اسیدی تولید می شود. لازم به ذکر است که هر چند در تولید این پنیر از هیچ ماده افزودنی مصنوعی و چربی گیاهی استفاده نمی شود ولی عطر و طعم آن مورد پسند اکثریت جامعه است. از جمله مزیت های خاص این پنیر می توان به باقی ماندن Whey Protein و کازئین در بافت آن اشاره کرد و همچنین بافت خاص آن که برش پذیر است. برای افزایش سرعت لخته گیری و افزایش راندمان تولید پنیر لاکتیکی و ثبات کیفیت و طعم و مزه از نمک های انعقادی شرکت غذای سبز پویان می توان استفاده نمود.



lactic Cheese Stabilizer

2020 FOOD ADDITIVES

پایدارکننده دوغ



Doogh Stabilizer

2020 FOOD ADDITIVES

پایدار کننده دوغ

تولید دوغ یکنواخت با غلظت مناسب و احساس دهانی مطلوب نیازمند پایدار سازی ذرات پروتئین شیر در فاز آبی اسیدی است.پایدارکننده دوغ تک فاز علاوه بر ایجاد قوام و غلظت نسبی با جلوگیری از جدایی فاز جامد و مایع (ماست و آب) موجب تک فاز شدن دوغ خواهد شد. پایدارکننده های شرکت غذای سبز پویان انتخاب مناسبی برای دستیابی به این هدف است.



Doogh Stabilizer

پایدارکننده شیر طعم دار



Flavored milk Stabilizer

2020 FOOD ADDITIVES

پایـدار کننده شیر طعم دار

شیر طعم دار نوشیدنی لبنی است که از شیر و طعم دهنده هایی نظیر قهوه، کاکائو و انواع میوه های تازه مثل توت فرنگی و نارگیل و موز تهیه می شود. برای اینکه تکه های میوه در محصول معلق و پایدار بماند بایستی از ترکیبات پایدارکننده استفاده شود. پایدارکننده های شرکت غذای سبز پویان به طور موثر این پایداری را تحت شرایط مطلوب فرآیند پاستوریزاسیون یا استریلیزاسیون تامین می کند.



Flavored milkStabilizer

شفاف کننده ماء الشعیر



Beer clarifier

2020 FOOD ADDITIVES

شفاف کننده ماء الشعیر

شفاف کننده ماءالشعیر ترکیبی از هیدروکلوییدها می باشد که باعث چسبیدن به پروتئین های موجود در نوشیدنی شده و آن ها را ته نشین می کند و به همین دلیل باعث شفافیت نوشیدنی می شود.

Beer clarifier



پایدارکننده سر شیر



Kaymak Stabilizer

2020 FOOD ADDITIVES

پایدار کننده سر شیر

یک فرآورده لبنی شبیه به خامه است که غلظت و چربی بالاتری دارد. سر شیر نوعی خامه است که از سطح شیر گرفته می شود. سرشیر به روش صنعتی و بهداشتی نیز تولید می شود. در صنعت برای این که بافت بهتری از سرشیر بگیرند از پایدارکننده استفاده می کنند. از مزایای استفاده از پایدارکننده شرکت غذای سبز پویان در سرشیر می توان به ایجاد بافت محکم در سرشیر، افزایش قطر لایه سرشیر و کاهش زمان جدا شدن چربی از شیر اشاره کرد.



Kaymak Stabilizer

2020 FOOD ADDITIVES

نشاسته



Starch

نشاسته

نشاسته (Starch) یا آمیلوم (Amylum) یک کربوهیدرات پلیمری و متشکل از واحدهای گلوکز متعددی است که توسط پیوندهای گلیکوزیدی به هم پیوسته‌اند. این پلی ساکارید در گیاهان به عنوان ذخیره انرژی تولید می‌شود. نشاسته، رایج‌ترین کربوهیدرات در رژیم غذایی انسان است. کاربرد نشاسته در صنایع غذایی به عنوان افزودنی هایی برای غلیظ شدن، حفظ و افزایش کیفیت در غذاهای پخته، شیرینی پزی، ماکارونی، سوپ و سس استفاده می باشد.

Starch



2020 FOOD ADDITIVES

نـشاســته اصلاح شده



Modified Starch

نشاسته اصلاح شده

نشاسته اصلاح شده، مشتقات نشاسته نیز نامیده می شود. نشاسته یک افزودنی است که در تولید سس، سوپ و...استفاده می شود اما پایدار نیست. این ماده پس از نگهداری طولانی در یخچال آب آزاد می کند (پدیده سینرسیس). هدف از انجام عملیات های مختلف و اصلاح نشاسته محدود کردن تمایل طبیعی نشاسته به انتشار آب می باشد. نشاسته ها اصلاح می شوند تا عملکرد آن ها در فرآوری های مختلف افزایش یابد. در صنایع غذایی هدف از افزودن نشاسته مودیفاید، برطرف سازی محدودیت ها در فرآیندهای غذایی و سازگار ساختن مواد با فرآوری مدرن غذاست، به عنوان مثال در فرآیند پخت و پز، انجماد یا ذوب، کنسروسازی و استرلیزاسیون.

Modified Starch

کـــاراگـــیـــنان



Carrageenan

2020 FOOD ADDITIVES

کاراگینان

کاراگینان یک افزودنی غذایی است که برای غلیظ کردن امولسیون و حفظ مواد غذایی و نوشیدنی ها استفاده می شود. کاراگینان از جلبک درایی قرمز معروف به خزه ایرلندی استخراج می شود. این ترکیب اگرچه هیچ طعم یا ارزش غذایی ندارد اما کلربردهای مختلفی دارا می باشد به عنوان مثال برخی از تولیدکنندگان آن را در محصولاتی مانند شیر شکلات استفاده می کنند تا از جدا شدن شیر جلوگیری کنند در صنایع لبنی در محصولاتی مانند: خامه ، شیر شکلات، بستنی ، خامه ترش مورد استفاده قرار می گیرد.



Carrageenan

2020 FOOD ADDITIVES

نشاسته ذرت



Corn starch

نشاسته ذرت

نشاسته ذرت طی فرآیندی از دانه ذرت استخراج می شود(با پودر کردن بخش نشاسته ای ذرت یعنی اندوسپرم). از لحاظ طعم ، بو و رنگ خنثی و بی رنگ است و از دلایل استفاده آن در شیرینی پزی و کیک پزی می باشد همچنین در قوام دادن به محصولات صنعتی نیز مورد استفاده است.



نشاسته سیب زمینی



Potato starch

2020 FOOD ADDITIVES

نشاسته سیب زمینی

محصول حاصل شده از سیب زمینی است ، این نشاسته پس از خشک شده به قوامی سبک ، پودری شبیه به آرد تبدیل می شودهمچنین این نشاسته فاقد گلوتن بوده و به همین علت رژیم بدون گلوتن مورد استفاده قرار می گیردو جایگزین مناسبی برای آرد و گندم در این رژیم خواهد بود. این نشاسته در بسیاری از دستورالعمل غذاها استفاده می شود. همچنین به عنوان پودر سوخاری برای سرخ کردن مناسب خواد بود. به طوری که پوشش این نشاسته طی فرآیند سرخ شدن ظاهری ترد و طلایی خواهد داشت. ماده غلیظ کننده در بسیاری از محصولات از جمله سس ، سوپ ، خورشت و ... استفاده می شد. نشاسته سیب زمینی بدون طعم بوده در حالی که آرد آن دارای طعم سیب زمینی می باشد.



Wheat starch

نشاستـــه گندم



Wheat starch

2020 FOOD ADDITIVES

نشاسته گندم

از نشاسته گندم به منظور ایجاد غلظت ، چسبندگی و لعاب دادن غذا ، پف کردن خمیرشیرینی و پوک کردن خمیر نان ، کیک و شیرینی به کار می رود . در نتیجه نشاسته گندم یکی از مواد اولیه مهم در صنعت است.



Wheat starch

نشاسته تاپیوکا

Tapioca



نشاسته تاپیوکا

نشاسته تهیه شده از ریشه کاساوا است. بیش تر از کربوهیدرات های خالص و کمی پروتئین ، فیبر و سایر مواد مغذی تشکیل شده است. اخیرا جایگزین مناسبی (بدون گلوتن) برای گندم می باشد و محبوبیت زیادی پیدا کرده است. ریشه کاساوا در کشورهای آسیا، آفریقا و آمریکای جنوبی جز مواد اصلی غذایی محسوب می شود. معمولا در فرم های آرد سفید ، پوسته و مروارید موجود است. پس از خیسانده شدن متورم و شفاف می شود و اندازه آن تقریبا دو برابر خواهد شد. در نان های بدون گلوتن ، دسرها ، سوپ ها و مصارف پخت و پر کاربرد دارد.



Tapioca


2020
FOOD ADDITIVES
+98-713-774-2020
+971-556-440-962
commercial@pooyangreenfood.com