
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

طعم دهنده های طبیعی

ادویه به قسمت‌های مختلف گیاه، اعم از دانه، پوست، ریشه یا دیگر بخش‌ها گفته می‌شود که برای طعم دادن یا رنگ آمیزی غذا استفاده می‌شود. در زبان عربی واژه ادویه جمع مکسر دواست و در فارسی به آن چاشنی گفته می‌شود.ادویه‌ها خواص دارویی بسیار دارند و در متعادل سازی طبیعت غذا کمک کنند و همین طور به عنوان ماده نگهدارنده از فساد مواد غذایی پیشگیری کنند چرا که بسیاری از ادویه‌ها خواص ضد باکتریایی دارند. اولین شاخصه بعد از رنگ غذا که فرد را جذب می‌کند طعم آن می‌باشد.تجارت ادویه از ۲۰۰۰ سال قبل از میلاد مسیح با خرید و فروش دارچین فلفل سیاه در شبه قاره هندو با داد و ستد فلفل و برخی ادویه‌های محدود دیگر در شرق آسیا رواج داشت. گسترش این تجارت به دلیل استفاده ادویه در مومیایی کردن اجساد از مصر به دیگر کشورها انتقال یافت. در قرون وسطا ادویه‌جات از جمله پر مصرف‌ترین و گران‌ترین محصولات موجود در اروپا بوده است. ادویه‌هایی چون دارچین، زیره، جوز هندی، زنجبیل، فلفل سیاه و میخک طرفداران بیشتری داشت.





طعم دهنده ها:

طعم دهنده‌ها به ماده‌ای افزودنی که به مواد خوراکی اضافه می‌شوند تا آنها را از بی‌طمی و بی‌مزگی نجات دهد گفته میشود. طعم دهنده‌های "شرکت غذای سبز پویان" به دو دسته زیر تقسیم می‌شوند:

۱. طعم دهنده طبیعی

2. طعم دهنده شبه طبیعی

طعم دهنده طبیعی:

همانطور که از نام آن پیداست طعم دهنده‌هایی هستند که از دل طبیعت به دست می‌آیند. طعم دهنده‌ها با روش‌هایی چون تقطیر ، تبخیر و استخراج با حلال و... به دست می‌آیند و هیچ گونه ضرری برای سلامتی افراد نخواهند داشت. طعم دهنده‌های طبیعی ادویه به صورت روغن‌های طبیعی در قالب الئورزین ها و روغن‌های اساسی ارائه می‌شوند. برتری عصاره‌های روغنی در مقایسه با ادویه‌های سنتی بالاتر بودن میزان طعم و عطر آنهاست. از دیگر مزایای آن می‌توان و عدم بار میکروبی، بهبود رنگ محصول نهایی و عدم محدودیت مصرف و کیفیت بالاتر اشاره کرد."شرکت غذای سبز پویان" قادر به طراحی طعم تخصصی و مورد نظر شما در انواع محصولات غذایی می باشد.

طعم دهنده شبه طبیعی:

طعم دهنده‌هایی هستند که از ترکیب مواد اولیه معطر به وجود می‌آیند و از نظر عطر و رایحه شبیه اسانس‌های طبیعی هستند.

طعم دهنده فلفل سیاه



Black pepper Flavor

2020 FOOD ADDITIVES

طعم دهنده فلفل سیاه (پودری و مایع)

این طعم دهنده بصورت پودری و مایع قابل ارایه می باشد و یکی از پرکاربردترین طعم های محصولات غذایی است.

ویژگی ها:

- طعم دهنده فلفل سیاه قدرت ۲ الی ٤ برابر ادویه طبیعی فلفل سیاه را دارا می باشد.
- استفاده از این طعم دهنده منجر به کاهش دوز مصرف در تولید شما خواهد شد.
- پس از پخت و فرآیند حرارتی عطر و طعم کاملا حفظ می گردد.
- استفاده از این طعم دهنده باعث تغییر رنگ محصول نهایی نمیشود.
- به علت پروفایل طبیعی فلفل بهترین جایگزین و تشدید کننده طعم فلفل می باشد.
- کاهش قیمت محصول نهایی، مخفی کردن طعم نامطبوع برخی محصولات در صنایع گوشتی برخی از ویژگی های مثبت این طعم دهنده می باشد.
- به علت عدم وجود بار میکروبی در تست های آزمایشگاهی نسبت به ادویه طبیعی نگهداری و استفاده آن راحت تر و محصول سالمتری را ارائه می نماید.
- شرکت غذای سبز پویان قابلیت طراحی این طعم دهنده متناسب با ذائقه هر منطقه جغرافیایی را دارا می باشد.



Black pepper Flavor

2020 FOOD ADDITIVES

طعم دهنده فلفل قرمز



Red pepper Flavor

2020 FOOD ADDITIVES

طعم دهنده فلفل قرمز (پودری و مایع)

این طعم دهنده بصورت پودری و مایع قابل ارایه می باشد و یکی از پرکاربردترین طعم های محصولات غذایی است.

ویژگی ها:

- طعم دهنده فلفل قرمز قدرت ۲ الی ٤ برابر ادویه طبیعی فلفل قرمز را دارا می باشد.
- استفاده از این طعم دهنده منجر به کاهش دوز مصرف در تولید شما خواهد شد.
- پس از پخت و فرآیند حرارتی عطر و طعم کاملا حفظ می گردد.
- استفاده از این طعم دهنده باعث تغییر رنگ محصول نهایی نمیشود.
- به علت پروفایل طبیعی فلفل بهترین جایگزین و تشدید کننده طعم فلفل می باشد.
- کاهش قیمت محصول نهایی، مخفی کردن طعم نامطبوع برخی محصولات در صنایع گوشتی برخی از ویژگی های مثبت این طعم دهنده می باشد.
- به علت عدم وجود بار میکروبی در تست های آزمایشگاهی نسبت به ادویه طبیعی نگهداری و استفاده آن راحت تر و محصول سالمتری را ارائه می نماید.
- شرکت غذای سبز پویان قابلیت طراحی این طعم دهنده متناسب با ذائقه هر منطقه جغرافیایی را دارا می باشد.



Red pepper Flavor

2020 FOOD ADDITIVES

طعم دهنده فلفل شیرین



Bell pepper Flavor

2020 FOOD ADDITIVES

طعم دهنده فلفل شیرین (پودری و مایع)

این طعم دهنده بصورت پودری و مایع قابل ارایه می باشد و یکی از پرکاربردترین طعم های محصولات غذایی است.

ویژگی ها:

- طعم دهنده فلفل دلمه قدرت ۲ الی ٤ برابر فلفل دلمه را دارا می باشد.
- استفاده از این طعم دهنده منجر به کاهش دوز مصرف در تولید شما خواهد شد.
- پس از پخت و فرآیند حرارتی عطر و طعم کاملا حفظ می گردد.
- استفاده از این طعم دهنده باعث تغییر رنگ محصول نهایی نمیشود.
- به علت پروفایل طبیعی بهترین جایگزین و تشدید کننده طعم می باشد.
- کاهش قیمت محصول نهایی، مخفی کردن طعم نامطبوع برخی محصولات در صنایع گوشتی برخی از ویژگی های مثبت این طعم دهنده می باشد.
- به علت عدم وجود بار میکروبی در تست های آزمایشگاهی نسبت به ادویه طبیعی نگهداری و استفاده آن راحت تر و محصول سالمتری را ارائه می نماید.
- شرکت غذای سبز پویان قابلیت طراحی این طعم دهنده متناسب با ذائقه هر منطقه جغرافیایی را دارا می باشد.



Bell pepper Flavor

2020 FOOD ADDITIVES

طعم دهنده زنـــجـبیل



Ginger Flavor

2020 FOOD ADDITIVES

طعم دهنده زنجبیل (پودری و مایع)

این طعم دهنده بصورت پودری و مایع قابل ارایه می باشد و یکی از پرکاربردترین طعم های محصولات غذایی است.

ویژگی ها:

- طعم دهنده زنجبیل قدرت ۲ الی ٤ برابر ادویه زنجبیل را دارا می باشد.
- استفاده از این طعم دهنده منجر به کاهش دوز مصرف در تولید شما خواهد شد.
- پس از پخت و فرآیند حرارتی عطر و طعم کاملا حفظ می گردد.
- استفاده از این طعم دهنده باعث تغییر رنگ محصول نهایی نمی شود.
- به علت پروفایل طبیعی بهترین جایگزین و تشدید کننده طعم می باشد.
- کاهش قیمت محصول نهایی، مخفی کردن طعم نامطبوع برخی محصولات در صنایع گوشتی برخی از ویژگی های مثبت این طعم دهنده می باشد.
- به علت عدم وجود بار میکروبی در تست های آزمایشگاهی نسبت به ادویه طبیعی نگهداری و استفاده آن راحت تر و محصول سالمتری را ارائه می نماید.
- شرکت غذای سبز پویان قابلیت طراحی این طعم دهنده متناسب با ذائقه هر منطقه جغرافیایی را دارا می باشد.



Ginger Flavor

2020 FOOD ADDITIVES

طعم دهنده گشنیز

Coriander Flavor



طعم دهنده گشنیز (پودری و مایع)

این طعم دهنده بصورت پودری و مایع قابل ارایه می باشد و یکی از پرکاربردترین طعم های محصولات غذایی است.

ویژگی ها:

- طعم دهنده گشنیز قدرت ٤ الی ٦ برابر ادویه گشنیز را دارا می باشد.
- استفاده از این طعم دهنده منجر به کاهش دوز مصرف در تولید شما خواهد شد.
- پس از پخت و فرآیند حرارتی عطر و طعم کاملا حفظ می گردد.
- استفاده از این طعم دهنده باعث تغییر رنگ محصول نهایی نمیشود.
- به علت پروفایل طبیعی بهترین جایگزین و تشدید کننده طعم می باشد.
- کاهش قیمت محصول نهایی، مخفی کردن طعم نامطبوع برخی محصولات در صنایع گوشتی برخی از ویژگی های مثبت این طعم دهنده می باشد.
- به علت عدم وجود بار میکروبی در تست های آزمایشگاهی نسبت به ادویه طبیعی نگهداری و استفاده آن راحت تر و محصول سالمتری را ارائه می نماید.
- شرکت غذای سبز پویان قابلیت طراحی این طعم دهنده متناسب با ذائقه هر منطقه جغرافیایی را دارا می باشد.



Coriander Flavor

2020 FOOD ADDITIVES

طعم دهنده جوز



Nutmeg Flavor

2020 FOOD ADDITIVES

طعم دهنده جوز (پودری و مایع)

این طعم دهنده بصورت پودری و مابع قابل ارایه می باشد و یکی از پرکاربردترین طعم های محصولات غذایی است.

ویژگی ها:

- طعم دهنده جوز قدرت ٤ الی ٦ برابر ادویه جوز را دارا می باشد.
- استفاده از این طعم دهنده منجر به کاهش دوز مصرف در تولید شما خواهد شد.
- پس از پخت و فرآیند حرارتی عطر و طعم کاملا حفظ می گردد.
- استفاده از این طعم دهنده باعث تغییر رنگ محصول نهایی نمیشود.
- به علت پروفایل طبیعی بهترین جایگزین و تشدید کننده طعم می باشد.
- کاهش قیمت محصول نهایی، مخفی کردن طعم نامطبوع برخی محصولات در صنایع گوشتی برخی از ویژگی های مثبت این طعم دهنده می باشد.
- به علت عدم وجود بار میکروبی در تست های آزمایشگاهی نسبت به ادویه طبیعی نگهداری و استفاده آن راحت تر و محصول سالمتری را ارائه می نماید.
- شرکت غذای سبز پویان قابلیت طراحی این طعم دهنده متناسب با ذائقه هر منطقه جغرافیایی را دارا می باشد.



Nutmeg Flavor

2020 FOOD ADDITIVES

طعم دهنده سیر



Garlic Flavor

2020 FOOD ADDITIVES

طعم دهنده سیر (پودری و مایع)

این طعم دهنده بصورت پودری و مابع قابل ارایه می باشد و یکی از پرکاربردترین طعم های محصولات غذایی است.

ویژگی ها:

- طعم دهنده سیر قدرت ٤ الی ٦ برابر ادویه سیر را دارا می باشد.
- استفاده از این طعم دهنده منجر به کاهش دوز مصرف در تولید شما خواهد شد.
- پس از پخت و فرآیند حرارتی عطر و طعم کاملا حفظ می گردد.
- استفاده از این طعم دهنده باعث تغییر رنگ محصول نهایی نمیشود.
- به علت پروفایل طبیعی بهترین جایگزین و تشدید کننده طعم می باشد.
- کاهش قیمت محصول نهایی، مخفی کردن طعم نامطبوع برخی محصولات در صنایع گوشتی برخی از ویژگی های مثبت این طعم دهنده می باشد.
- به علت عدم وجود بار میکروبی در تست های آزمایشگاهی نسبت به ادویه طبیعی نگهداری و استفاده آن راحت تر و محصول سالمتری را ارائه می نماید.
- شرکت غذای سبز پویان قابلیت طراحی این طعم دهنده متناسب با ذائقه هر منطقه جغرافیایی را دارا می باشد.



Garlic Flavor

2020 FOOD ADDITIVES

طعم دهنده زیـــره

Caraway Flavor



2020 FOOD ADDITIVES

طعم دهنده زیره (پودری و مایع)

این طعم دهنده بصورت پودری و مایع قابل ارایه می باشد و یکی از پرکاربردترین طعم های محصولات غذایی است.

ویژگی ها:

- طعم دهنده زیره قدرت ٤ الی ٦ برابر ادویه زیره را دارا می باشد.
- استفاده از این طعم دهنده منجر به کاهش دوز مصرف در تولید شما خواهد شد.
- پس از پخت و فرآیند حرارتی عطر و طعم کاملا حفظ می گردد.
- استفاده از این طعم دهنده باعث تغییر رنگ محصول نهایی نمیشود.
- به علت پروفایل طبیعی بهترین جایگزین و تشدید کننده طعم می باشد.
- کاهش قیمت محصول نهایی، مخفی کردن طعم نامطبوع برخی محصولات در صنایع گوشتی برخی از ویژگی های مثبت این طعم دهنده می باشد.
- به علت عدم وجود بار میکروبی در تست های آزمایشگاهی نسبت به ادویه طبیعی نگهداری و استفاده آن راحت تر و محصول سالمتری را ارائه می نماید.
- شرکت غذای سبز پویان قابلیت طراحی این طعم دهنده متناسب با ذائقه هر منطقه جغرافیایی را دارا می باشد.



Caraway Flavor

2020 FOOD ADDITIVES

طعم دهنده کره



Butter Flavor

2020 FOOD ADDITIVES

طعم دهنده کـــَـــره (پودری و مایع)

این طعم دهنده بصورت پودری و مایع قابل ارایه می باشد و یکی از پرکاربردترین طعم های محصولات غذایی است.

ویژگی ها:

- طعم دهنده کره قدرت ٤ الی ٦ برابر کره طبیعی را دارا می باشد.
- استفاده از این طعم دهنده منجر به کاهش دوز مصرف در تولید شما خواهد شد.
- پس از پخت و فرآیند حرارتی عطر و طعم کاملا حفظ می گردد.
- استفاده از این طعم دهنده باعث تغییر رنگ محصول نهایی نمیشود.
- به علت پروفایل طبیعی بهترین جایگزین و تشدید کننده طعم می باشد.
- کاهش قیمت محصول نهایی، مخفی کردن طعم نامطبوع برخی محصولات در صنایع گوشتی برخی از ویژگی های مثبت این طعم دهنده می باشد.
- به علت عدم وجود بار میکروبی در تست های آزمایشگاهی نسبت به ادویه طبیعی نگهداری و استفاده آن راحت تر و محصول سالمتری را ارائه می نماید.
- شرکت غذای سبز پویان قابلیت طراحی این طعم دهنده متناسب با ذائقه هر منطقه جغرافیایی را دارا می باشد.



Butter Flavor

2020 FOOD ADDITIVES

طعم دهنده پنیر چدار



Cheddar Cheese Flavor

2020 FOOD ADDITIVES

طعم دهنده پنیر چدار (پودری و مایع)

این طعم دهنده بصورت پودری و مایع قابل ارایه می باشد و یکی از پرکاربردترین طعم های محصولات غذایی است.

ویژگی ها:

- طعم دهنده پنیر قدرت ٤ الی ٦ برابر پنیر طبیعی را دارا می باشد.
- استفاده از این طعم دهنده منجر به کاهش دوز مصرف در تولید شما خواهد شد.
- پس از پخت و فرآیند حرارتی عطر و طعم کاملا حفظ می گردد.
- استفاده از این طعم دهنده باعث تغییر رنگ محصول نهایی نمیشود.
- به علت پروفایل طبیعی بهترین جایگزین و تشدید کننده طعم می باشد.
- کاهش قیمت محصول نهایی، مخفی کردن طعم نامطبوع برخی محصولات در صنایع گوشتی برخی از ویژگی های مثبت این طعم دهنده می باشد.
- به علت عدم وجود بار میکروبی در تست های آزمایشگاهی نسبت به ادویه طبیعی نگهداری و استفاده آن راحت تر و محصول سالمتری را ارائه می نماید.
- شرکت غذای سبز پویان قابلیت طراحی این طعم دهنده متناسب با ذائقه هر منطقه جغرافیایی را دارا می باشد.



Cheddar Cheese Flavor

2020 FOOD ADDITIVES

طعم دهنده کرفس



Celery Flavor

2020 FOOD ADDITIVES

طعم دهنده کرفس (پودری و مایع)

این طعم دهنده بصورت پودری و مابع قابل ارایه می باشد و یکی از پرکاربردترین طعم های محصولات غذایی است.

ویژگی ها:

- طعم دهنده کرفس قدرت ۲ الی ٤ برابر ادویه کرفس را دارا می باشد.
- استفاده از این طعم دهنده منجر به کاهش دوز مصرف در تولید شما خواهد شد.
- پس از پخت و فرآیند حرارتی عطر و طعم کاملا حفظ می گردد.
- استفاده از این طعم دهنده باعث تغییر رنگ محصول نهایی نمیشود.
- به علت پروفایل طبیعی بهترین جایگزین و تشدید کننده طعم می باشد.
- کاهش قیمت محصول نهایی، مخفی کردن طعم نامطبوع برخی محصولات در صنایع گوشتی برخی از ویژگی های مثبت این طعم دهنده می باشد.
- به علت عدم وجود بار میکروبی در تست های آزمایشگاهی نسبت به ادویه طبیعی نگهداری و استفاده آن راحت تر و محصول سالمتری را ارائه می نماید.
- شرکت غذای سبز پویان قابلیت طراحی این طعم دهنده متناسب با ذائقه هر منطقه جغرافیایی را دارا می باشد.

Celery Flavor



طعم دهنده شوید



Dill Flavor

طعم دهنده شوید (پودری و مایع)

این طعم دهنده بصورت پودری و مایع قابل ارایه می باشد و یکی از پرکاربردترین طعم های محصولات غذایی است.

ویژگی ها:

- طعم دهنده شوید قدرت ۲ الی ٤ برابر ادویه شوید را دارا می باشد.
- استفاده از این طعم دهنده منجر به کاهش دوز مصرف در تولید شما خواهد شد.
- پس از پخت و فرآیند حرارتی عطر و طعم کاملا حفظ می گردد.
- استفاده از این طعم دهنده باعث تغییر رنگ محصول نهایی نمیشود.
- به علت پروفایل طبیعی بهترین جایگزین و تشدید کننده طعم می باشد.
- کاهش قیمت محصول نهایی، مخفی کردن طعم نامطبوع برخی محصولات در صنایع گوشتی برخی از ویژگی های مثبت این طعم دهنده می باشد.
- به علت عدم وجود بار میکروبی در تست های آزمایشگاهی نسبت به ادویه طبیعی نگهداری و استفاده آن راحت تر و محصول سالمتری را ارائه می نماید.
- شرکت غذای سبز پویان قابلیت طراحی این طعم دهنده متناسب با ذائقه هر منطقه جغرافیایی را دارا می باشد.



Dill Flavor

2020 FOOD ADDITIVES

طعم دهنده گلپر



Persian hogweed Flavor

2020 FOOD ADDITIVES

طعم دهنده گلپر (پودری و مایع)

این طعم دهنده بصورت پودری و مایع قابل ارایه می باشد و یکی از پرکاربردترین طعم های محصولات غذایی است.

ویژگی ها:

- طعم دهنده گلپر قدرت ۲ الی ٤ برابر ادویه گلپر را دارا می باشد.
- استفاده از این طعم دهنده منجر به کاهش دوز مصرف در تولید شما خواهد شد.
- پس از پخت و فرآیند حرارتی عطر و طعم کاملا حفظ می گردد.
- استفاده از این طعم دهنده باعث تغییر رنگ محصول نهایی نمیشود.
- به علت پروفایل طبیعی بهترین جایگزین و تشدید کننده طعم می باشد.
- کاهش قیمت محصول نهایی، مخفی کردن طعم نامطبوع برخی محصولات در صنایع گوشتی برخی از ویژگی های مثبت این طعم دهنده می باشد.
- به علت عدم وجود بار میکروبی در تست های آزمایشگاهی نسبت به ادویه طبیعی نگهداری و استفاده آن راحت تر و محصول سالمتری را ارائه می نماید.
- شرکت غذای سبز پویان قابلیت طراحی این طعم دهنده متناسب با ذائقه هر منطقه جغرافیایی را دارا می باشد.



Persian hogweed Flavor

2020 FOOD ADDITIVES

طعم دهنده هِل



Cardamom Flavor

2020 FOOD ADDITIVES

طعم دهنده هـــل (پودری و مایع)

این طعم دهنده بصورت پودری و مایع قابل ارایه می باشد و یکی از پرکاربردترین طعم های محصولات غذایی است.

ویژگی ها:

- طعم دهنده هل قدرت ٤ الی ٦ برابر ادویه هل را دارا می باشد.
- استفاده از این طعم دهنده منجر به کاهش دوز مصرف در تولید شما خواهد شد.
- پس از پخت و فرآیند حرارتی عطر و طعم کاملا حفظ می گردد.
- استفاده از این طعم دهنده باعث تغییر رنگ محصول نهایی نمیشود.
- به علت پروفایل طبیعی بهترین جایگزین و تشدید کننده طعم می باشد.
- کاهش قیمت محصول نهایی، مخفی کردن طعم نامطبوع برخی محصولات در صنایع گوشتی برخی از ویژگی های مثبت این طعم دهنده می باشد.
- به علت عدم وجود بار میکروبی در تست های آزمایشگاهی نسبت به ادویه طبیعی نگهداری و استفاده آن راحت تر و محصول سالمتری را ارائه می نماید.
- شرکت غذای سبز پویان قابلیت طراحی این طعم دهنده متناسب با ذائقه هر منطقه جغرافیایی را دارا می باشد.

Cardamom Flavor



2020 FOOD ADDITIVES

طعم دهنده میخک



Clove Flavor

2020 FOOD ADDITIVES

طعم دهنده میخک (پودری و مایع)

این طعم دهنده بصورت پودری و مایع قابل ارایه می باشد و یکی از پرکاربردترین طعم های محصولات غذایی است.

ویژگی ها:

- طعم دهنده میخک قدرت ۲ الی ٤ برابر ادویه میخک را دارا می باشد.
- استفاده از این طعم دهنده منجر به کاهش دوز مصرف در تولید شما خواهد شد.
- پس از پخت و فرآیند حرارتی عطر و طعم کاملا حفظ می گردد.
- استفاده از این طعم دهنده باعث تغییر رنگ محصول نهایی نمیشود.
- به علت پروفایل طبیعی بهترین جایگزین و تشدید کننده طعم می باشد.
- کاهش قیمت محصول نهایی، مخفی کردن طعم نامطبوع برخی محصولات در صنایع گوشتی برخی از ویژگی های مثبت این طعم دهنده می باشد.
- به علت عدم وجود بار میکروبی در تست های آزمایشگاهی نسبت به ادویه طبیعی نگهداری و استفاده آن راحت تر و محصول سالمتری را ارائه می نماید.
- شرکت غذای سبز پویان قابلیت طراحی این طعم دهنده متناسب با ذائقه هر منطقه جغرافیایی را دارا می باشد.

Clove Flavor



2020 FOOD ADDITIVES

طعم دهنده خردل



Mustard Flavor

طعم دهنده خردل (پودری و مایع)

این طعم دهنده بصورت پودری و مایع قابل ارایه می باشد و یکی از پرکاربردترین طعم های محصولات غذایی است.

ویژگی ها:

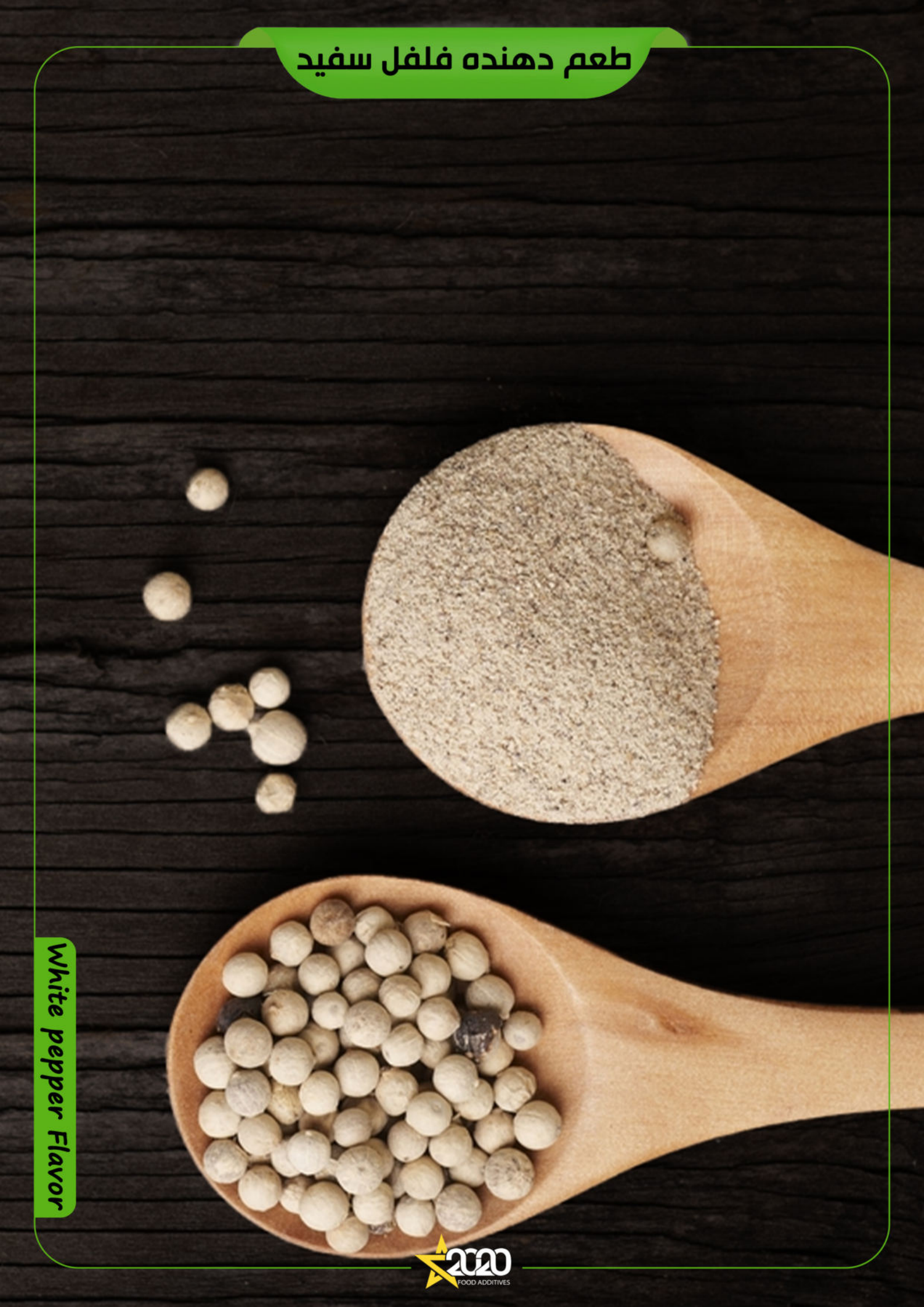
- طعم دهنده خردل قدرت ۲ الی ٤ برابر ادویه خردل را دارا می باشد.
- استفاده از این طعم دهنده منجر به کاهش دوز مصرف در تولید شما خواهد شد.
- پس از پخت و فرآیند حرارتی عطر و طعم کاملا حفظ می گردد.
- استفاده از این طعم دهنده باعث تغییر رنگ محصول نهایی نمیشود.
- به علت پروفایل طبیعی بهترین جایگزین و تشدید کننده طعم می باشد.
- کاهش قیمت محصول نهایی، مخفی کردن طعم نامطبوع برخی محصولات در صنایع گوشتی برخی از ویژگی های مثبت این طعم دهنده می باشد.
- به علت عدم وجود بار میکروبی در تست های آزمایشگاهی نسبت به ادویه طبیعی نگهداری و استفاده آن راحت تر و محصول سالمتری را ارائه می نماید.
- شرکت غذای سبز پویان قابلیت طراحی این طعم دهنده متناسب با ذائقه هر منطقه جغرافیایی را دارا می باشد.

Mustard Flavor



2020 FOOD ADDITIVES

طعم دهنده فلفل سفید



White pepper Flavor

2020 FOOD ADDITIVES

طعم دهنده فلفل سفید (پودری و مایع)

این طعم دهنده بصورت پودری و مایع قابل ارایه می باشد و یکی از پرکاربردترین طعم های محصولات غذایی است.

ویژگی ها:

- طعم دهنده فلفل سفید قدرت ٤ الی ٦ برابر ادویه فلفل سفید را دارا می باشد.
- استفاده از این طعم دهنده منجر به کاهش دوز مصرف در تولید شما خواهد شد.
- پس از پخت و فرآیند حرارتی عطر و طعم کاملا حفظ می گردد.
- استفاده از این طعم دهنده باعث تغییر رنگ محصول نهایی نمیشود.
- به علت پروفایل طبیعی بهترین جایگزین و تشدید کننده طعم می باشد.
- کاهش قیمت محصول نهایی، مخفی کردن طعم نامطبوع برخی محصولات در صنایع گوشتی برخی از ویژگی های مثبت این طعم دهنده می باشد.
- به علت عدم وجود بار میکروبی در تست های آزمایشگاهی نسبت به ادویه طبیعی نگهداری و استفاده آن راحت تر و محصول سالمتری را ارائه می نماید.
- شرکت غذای سبز پویان قابلیت طراحی این طعم دهنده متناسب با ذائقه هر منطقه جغرافیایی را دارا می باشد.

White pepper Flavor



2020 FOOD ADDITIVES

طعم دهنده دارچین



Cinamon Flavor

2020 FOOD ADDITIVES

طعم دهنده دارچین (پودری و مایع)

این طعم دهنده بصورت پودری و مایع قابل ارایه می باشد و یکی از پرکاربردترین طعم های محصولات غذایی است.

ویژگی ها:

- طعم دهنده دارچین قدرت ۲ الی ٤ برابر ادویه دارچین را دارا می باشد.
- استفاده از این طعم دهنده منجر به کاهش دوز مصرف در تولید شما خواهد شد.
- پس از پخت و فرآیند حرارتی عطر و طعم کاملا حفظ می گردد.
- استفاده از این طعم دهنده باعث تغییر رنگ محصول نهایی نمیشود.
- به علت پروفایل طبیعی بهترین جایگزین و تشدید کننده طعم می باشد.
- کاهش قیمت محصول نهایی، مخفی کردن طعم نامطبوع برخی محصولات در صنایع گوشتی برخی از ویژگی های مثبت این طعم دهنده می باشد.
- به علت عدم وجود بار میکروبی در تست های آزمایشگاهی نسبت به ادویه طبیعی نگهداری و استفاده آن راحت تر و محصول سالمتری را ارائه می نماید.
- شرکت غذای سبز پویان قابلیت طراحی این طعم دهنده متناسب با ذائقه هر منطقه جغرافیایی را دارا می باشد.

Cinnamon Flavor



2020 FOOD ADDITIVES

طعم دهنده هـالوپینو



Jalapeno Flavor

2020 FOOD ADDITIVES

طعم دهنده هالوپینو (پودری و مایع)

این طعم دهنده بصورت پودری و مایع قابل ارایه می باشد و یکی از پرکاربردترین طعم های محصولات غذایی است.

ویژگی ها:

- طعم دهنده هالوپینو قدرت ۲ الی ٤ برابر ادویه هالوپینو را دارا می باشد.
- استفاده از این طعم دهنده منجر به کاهش دوز مصرف در تولید شما خواهد شد.
- پس از پخت و فرآیند حرارتی عطر و طعم کاملا حفظ می گردد.
- استفاده از این طعم دهنده باعث تغییر رنگ محصول نهایی نمیشود.
- به علت پروفایل طبیعی بهترین جایگزین و تشدید کننده طعم می باشد.
- کاهش قیمت محصول نهایی، مخفی کردن طعم نامطبوع برخی محصولات در صنایع گوشتی برخی از ویژگی های مثبت این طعم دهنده می باشد.
- به علت عدم وجود بار میکروبی در تست های آزمایشگاهی نسبت به ادویه طبیعی نگهداری و استفاده آن راحت تر و محصول سالمتری را ارائه می نماید.
- شرکت غذای سبز پویان قابلیت طراحی این طعم دهنده متناسب با ذائقه هر منطقه جغرافیایی را دارا می باشد.

Jalapeno Flavor



2020 FOOD ADDITIVES

طعم دهنده آویشن



Thyme Flavor

2020 FOOD ADDITIVES

طعم دهنده آویشن (پودری و مایع)

این طعم دهنده بصورت پودری و مایع قابل ارایه می باشد و یکی از پرکاربردترین طعم های محصولات غذایی است.

ویژگی ها:

- طعم دهنده آویشن قدرت ۲ الی ٤ برابر ادویه آویشن را دارا می باشد.
- استفاده از این طعم دهنده منجر به کاهش دوز مصرف در تولید شما خواهد شد.
- پس از پخت و فرآیند حرارتی عطر و طعم کاملا حفظ می گردد.
- استفاده از این طعم دهنده باعث تغییر رنگ محصول نهایی نمیشود.
- به علت پروفایل طبیعی بهترین جایگزین و تشدید کننده طعم می باشد.
- کاهش قیمت محصول نهایی، مخفی کردن طعم نامطبوع برخی محصولات در صنایع گوشتی برخی از ویژگی های مثبت این طعم دهنده می باشد.
- به علت عدم وجود بار میکروبی در تست های آزمایشگاهی نسبت به ادویه طبیعی نگهداری و استفاده آن راحت تر و محصول سالمتری را ارائه می نماید.
- شرکت غذای سبز پویان قابلیت طراحی این طعم دهنده متناسب با ذائقه هر منطقه جغرافیایی را دارا می باشد.

Thyme Flavor



2020 FOOD ADDITIVES

طعم دهنده رزماری



Rosemary Flavor

2020 FOOD ADDITIVES

طعم دهنده رزماری (پودری و مایع)

این طعم دهنده بصورت پودری و مایع قابل ارایه می باشد و یکی از پرکاربردترین طعم های محصولات غذایی است.

ویژگی ها:

- طعم دهنده رزماری قدرت ٤ الی ٦ برابر ادویه رزماری را دارا می باشد.
- استفاده از این طعم دهنده منجر به کاهش دوز مصرف در تولید شما خواهد شد.
- پس از پخت و فرآیند حرارتی عطر و طعم کاملا حفظ می گردد.
- استفاده از این طعم دهنده باعث تغییر رنگ محصول نهایی نمیشود.
- به علت پروفایل طبیعی بهترین جایگزین و تشدید کننده طعم می باشد.
- کاهش قیمت محصول نهایی، مخفی کردن طعم نامطبوع برخی محصولات در صنایع گوشتی برخی از ویژگی های مثبت این طعم دهنده می باشد.
- به علت عدم وجود بار میکروبی در تست های آزمایشگاهی نسبت به ادویه طبیعی نگهداری و استفاده آن راحت تر و محصول سالمتری را ارائه می نماید.
- شرکت غذای سبز پویان قابلیت طراحی این طعم دهنده متناسب با ذائقه هر منطقه جغرافیایی را دارا می باشد.



Rosemary Flavor

2020 FOOD ADDITIVES

طعم دهنده پیـــاز



Onion Flavor

طعم دهنده پیاز (پودری و مایع)

این طعم دهنده بصورت پودری و مایع قابل ارایه می باشد و یکی از پرکاربردترین طعم های محصولات غذایی است.

ویژگی ها:

- طعم دهنده پیاز قدرت ۲ الی ٤ برابر ادویه پیاز را دارا می باشد.
- استفاده از این طعم دهنده منجر به کاهش دوز مصرف در تولید شما خواهد شد.
- پس از پخت و فرآیند حرارتی عطر و طعم کاملا حفظ می گردد.
- استفاده از این طعم دهنده باعث تغییر رنگ محصول نهایی نمیشود.
- به علت پروفایل طبیعی بهترین جایگزین و تشدید کننده طعم می باشد.
- کاهش قیمت محصول نهایی، مخفی کردن طعم نامطبوع برخی محصولات در صنایع گوشتی برخی از ویژگی های مثبت این طعم دهنده می باشد.
- به علت عدم وجود بار میکروبی در تست های آزمایشگاهی نسبت به ادویه طبیعی نگهداری و استفاده آن راحت تر و محصول سالمتری را ارائه می نماید.
- شرکت غذای سبز پویان قابلیت طراحی این طعم دهنده متناسب با ذائقه هر منطقه جغرافیایی را دارا می باشد.

Onion Flavor



طعم دهنده رازیانه



Fennel Flavor

2020 FOOD ADDITIVES

طعم دهنده رازیانه (پودری و مایع)

این طعم دهنده بصورت پودری و مایع قابل ارایه می باشد و یکی از پرکاربردترین طعم های محصولات غذایی است.

ویژگی ها:

- طعم دهنده رازیانه قدرت ٤ الی ٦ برابر ادویه رازیانه را دارا می باشد.
- استفاده از این طعم دهنده منجر به کاهش دوز مصرف در تولید شما خواهد شد.
- پس از پخت و فرآیند حرارتی عطر و طعم کاملا حفظ می گردد.
- استفاده از این طعم دهنده باعث تغییر رنگ محصول نهایی نمیشود.
- به علت پروفایل طبیعی بهترین جایگزین و تشدید کننده طعم می باشد.
- کاهش قیمت محصول نهایی، مخفی کردن طعم نامطبوع برخی محصولات در صنایع گوشتی برخی از ویژگی های مثبت این طعم دهنده می باشد.
- به علت عدم وجود بار میکروبی در تست های آزمایشگاهی نسبت به ادویه طبیعی نگهداری و استفاده آن راحت تر و محصول سالمتری را ارائه می نماید.
- شرکت غذای سبز پویان قابلیت طراحی این طعم دهنده متناسب با ذائقه هر منطقه جغرافیایی را دارا می باشد.

Fennel Flavor



2020 FOOD ADDITIVES


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