
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 گوشت



Meat Flavor

2020 FOOD ADDITIVES

طعم دهنده گوشت (پودری و مایع)

یکی از پرکاربردترین طعم دهنده های مورد استفاده در صنایع گوشتی می باشد.طعم دهنده گوشت دارای پروفایل طبیعی گوشت هستند و تداعی کننده طعم گوشت در بسیاری از فرآورده های گوشتی می باشد. این طعم دهنده در فرآورده های سوسیس، کالباس و همبرگر کاربرد فراوانی دارد.

ویژگی ها:

- قابلیت طراحی براساس نیاز،درخواست و ذائقه مشتریان شما
- کاهش چشمگیر قیمت نهایی در تولید نسبت به استفاده از ادویه های طبیعی
- عدم تغییر رنگ نهایی محصول



2020 FOOD ADDITIVES

طعم دهنده مـــرغ



Chicken Flavor

2020 FOOD ADDITIVES

طعم دهنده مرغ (پودری و مایع)

طعم مرغ یکی از طعم های پایه فرآورده های سوسیس و کالباس می باشد.
به علت پروفایل طبیعی مرغ بهترین جایگزین و تشدید کننده طعم مرغ می باشد.

ویژگی ها:

- قابلیت طراحی براساس نیاز،درخواست و ذائقه مشتریان شما
- کاهش چشمگیر قیمت نهایی در تولید نسبت به استفاده از ادویه های طبیعی
- عدم تغییر رنگ نهایی محصول



طعم دهنده دود



Smoke Flavor

2020 FOOD ADDITIVES

طعم دهنده دود (پودری و مایع)

یکی از طعم های مورد علاقه بسیاری از افراد طعم دود می باشد. . این طعم دهنده در انواع محصولات از جمله اسنک ها و فرآورده های گوشتی مانند سوسیس و کالباس استفاده می شود.

ویژگی ها:

- قابلیت طراحی براساس نیاز،درخواست و ذائقه مشتریان شما
- کاهش چشمگیر قیمت نهایی در تولید نسبت به استفاده از ادویه های طبیعی
- عدم تغییر رنگ نهایی محصول



Smoke Flavor

2020 FOOD ADDITIVES

طعم دهنده سوسیس آلمانی



German sausage Flavor

طعم دهنده سوسیس آلمانی (پودری و مایع)

سوسیس آلمانی نوعی سوسیس با گوشت قرمز است بین ٤٠ تا ٦٠ درصد گوشت قرمز در آن استفاده شده است و اکثرا طعم تندی ، گشنیز و سیر طعم غالب آن می باشد. شرکت غذای سبز پویان این طعم دهنده را بصورت پودری و مایع تولید نموده است.

ویژگی ها:

- قابلیت طراحی براساس نیاز،درخواست و ذائقه مشتریان شما
- کاهش چشمگیر قیمت نهایی در تولید نسبت به استفاده از ادویه های طبیعی
- عدم تغییر رنگ نهایی محصول



German sausage Flavor

2020 FOOD ADDITIVES

طعم دهنده هات داگ



Hot Dog Flavor

طعم دهنده هات داگ (پودری و مایع)

بی شک محبوب ترین و پرطرفدارترین سوسیس در جهان را هات داگ می توان نام برد. هات داگ به دو دسته هات داگ مرغ و هات داگ گوشت تقسیم میشود و بین ۵۰ تا ۸۰ درصد گوشت در آن استفاده میشود.

- قابلیت طراحی براساس نیاز،درخواست و ذائقه مشتریان شما
- کاهش چشمگیر قیمت نهایی در تولید نسبت به استفاده از ادویه های طبیعی
- عدم تغییر رنگ نهایی محصول



Hot Dog Flavor

2020 FOOD ADDITIVES

طعم دهنده بلغاری



Bulgarian Sausage Flavor

طعم دهنده بلغاری (پودری و مایع)

این نوع محصول دارای شکلی حجیم با درصد مختلفی از گوشت قرمز و مرغ می باشد که اکثرا دارای طعم تند هستند.

ویژگی ها:

- قابلیت طراحی براساس نیاز،درخواست و ذائقه مشتریان شما
- کاهش چشمگیر قیمت نهایی در تولید نسبت به استفاده از ادویه های طبیعی
- عدم تغییر رنگ نهایی محصول



Bulgarian sausage Flavor

2020 FOOD ADDITIVES

طعم دهنده ژامبون مرغ



Chicken jambon Flavor

2020 FOOD ADDITIVES

طعم دهنده ژامبون مرغ (پودری و مایع)

به کالباس هایی که در تولید آن ها بیشتر از ۷۰ درصد مرغ استفاده می شود، ژامبون مرغ می گویند.

ویژگی ها:

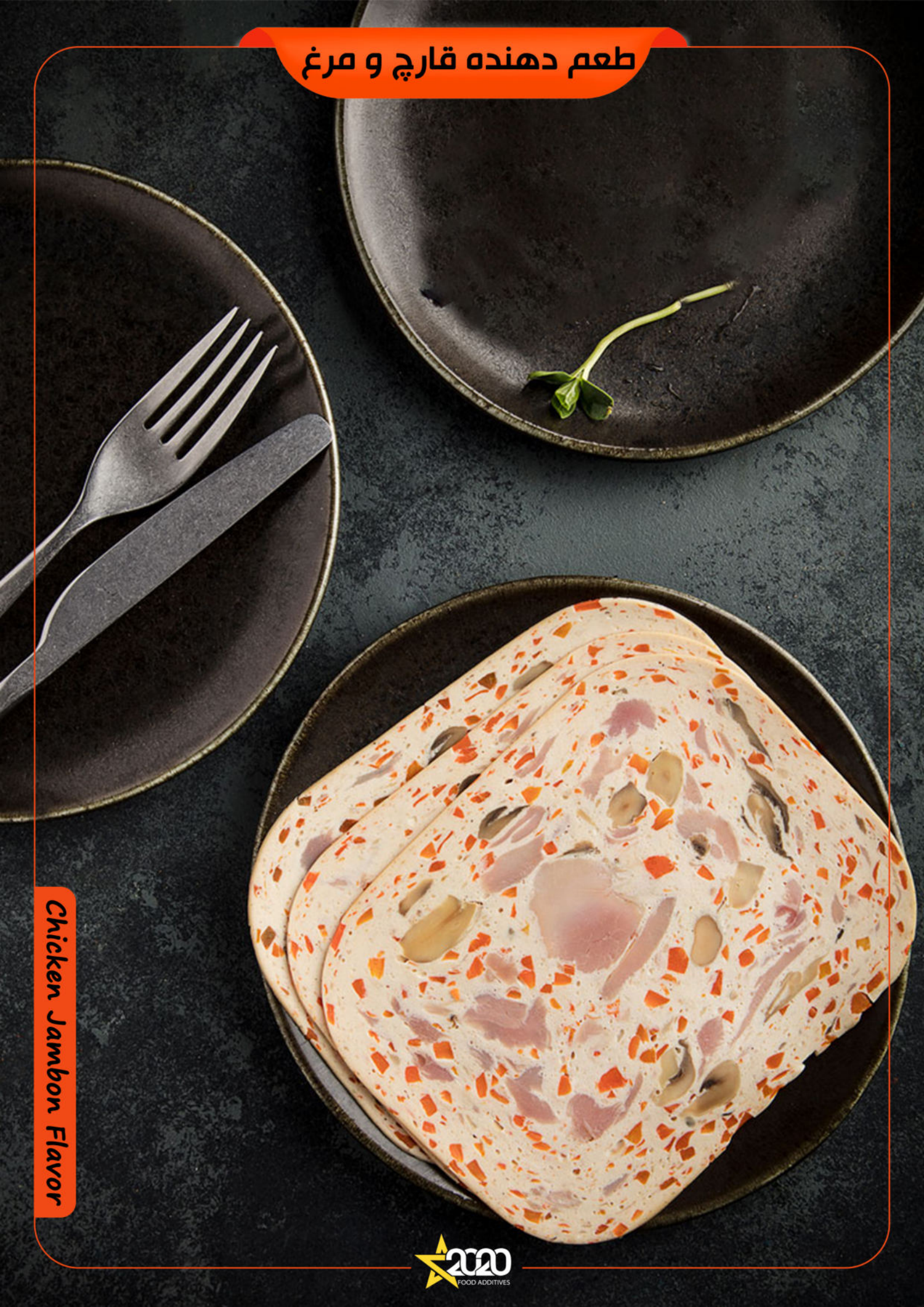
- قابلیت طراحی براساس نیاز،درخواست و ذائقه مشتریان شما
- کاهش چشمگیر قیمت نهایی در تولید نسبت به استفاده از ادویه های طبیعی
- عدم تغییر رنگ نهایی محصول



Chicken Jambon Flavor

2020 FOOD ADDITIVES

طعم دهنده قارچ و مرغ



Chicken Jambon Flavor

2020 FOOD ADDITIVES

طعم دهنده قارچ و مرغ (پودری و مایع)

درصد مرغ در کالباس قارچ و مرغ کمتر از ژامبون مرغ می باشد نحوه تولید آنها متفاوت تر می باشد. همانطور که از نامش مشخص است طعم قارچ یکی از طعم های اصلی این کالباس است و بشدت در بازار ایران محبوب می باشد.

ویژگی ها:

- قابلیت طراحی براساس نیاز،درخواست و ذائقه مشتریان شما
- کاهش چشمگیر قیمت نهایی در تولید نسبت به استفاده از ادویه های طبیعی
- عدم تغییر رنگ نهایی محصول



Chicken Jambon Flavor

2020 FOOD ADDITIVES

طعم دهنده ژامبون گوشت



Meat Jambon Flavor

2020 FOOD ADDITIVES

طعم دهنده ژامبون گوشت (پودری و مایع)

به کالباس هایی که در تولید آن ها بیشتر از ۷۰ گوشت قرمز استفاده می شود، ژامبون گوشت گفته می شود.

ویژگی ها:

- قابلیت طراحی براساس نیاز،درخواست و ذائقه مشتریان شما
- کاهش چشمگیر قیمت نهایی در تولید نسبت به استفاده از ادویه های طبیعی
- عدم تغییر رنگ نهایی محصول



Meat Jambon Flavor

2020 FOOD ADDITIVES

طعم دهنده کالباس خشک



Jambon Flavor

2020 FOOD ADDITIVES

طعم دهنده کالباس خشک (پودری و مایع)

نام کالباس خشک از رطوبت کم این محصولات گرفته میشود. مهمترین ویژگی این محصول ماندگاری بیشتر نسبت به سایر کالباس ها با توجه به نحوه خاص تولید آن ها می باشد.

ویژگی ها:

- قابلیت طراحی براساس نیاز،درخواست و ذائقه مشتریان شما
- کاهش چشمگیر قیمت نهایی در تولید نسبت به استفاده از ادویه های طبیعی
- عدم تغییر رنگ نهایی محصول



طعم دهنده کـــراکـــف



Jambon Flavor

2020 FOOD ADDITIVES

طعم دهنده کراکف (پودری و مایع)

کراکف یک نمونه سوسیس لهستانی است که به دو دسته ساده و پنیری تقسیم میشود و بین ۵۰ تا ۷۰ درصد گوشت در آن استفاده میشود.کراکف معمولا به صورت سرد نیز خورده می شود.

ویژگی ها:

- قابلیت طراحی براساس نیاز،درخواست و ذائقه مشتریان شما
- کاهش چشمگیر قیمت نهایی در تولید نسبت به استفاده از ادویه های طبیعی
- عدم تغییر رنگ نهایی محصول



Meat Jambon Flavor

2020 FOOD ADDITIVES

طعم دهنده مارتادلا



Mortadella Flavor

2020 FOOD ADDITIVES

طعم دهنده مارتادلا (پودری و مایع)

کالباس هایی با درصد گوشت کمتر نسبت به تمام کالباس های موجود در بازار هستند.

ویژگی ها:

- قابلیت طراحی براساس نیاز،درخواست و ذائقه مشتریان شما
- کاهش چشمگیر قیمت نهایی در تولید نسبت به استفاده از ادویه های طبیعی
- عدم تغییر رنگ نهایی محصول



Mortadella Flavor

2020 FOOD ADDITIVES

طعم دهنده ناگت



Chicken nugget Flavor

2020 FOOD ADDITIVES

طعم دهنده ناگت (پودری و مایع)

ناگت یک محصول فرآوری شده می باشد که به یکی از پرمصرف ترین محصولات غذایی ما تبدیل شده است.

ویژگی ها:

- قابلیت طراحی براساس نیاز،درخواست و ذائقه مشتریان شما
- کاهش چشمگیر قیمت نهایی در تولید نسبت به استفاده از ادویه های طبیعی
- عدم تغییر رنگ نهایی محصول



Chicken nugget Flavor

2020 FOOD ADDITIVES

طعم دهنده فلافل



Falafel Flavor

2020 FOOD ADDITIVES

طعم دهنده فلافل (پودری و مایع)

فَلافِل خوراکی است ویژه کشورهای عربی و بیشتر با چاشنی‌های تند صرف می‌شود.

ویژگی ها:

- قابلیت طراحی براساس نیاز،درخواست و ذائقه مشتریان شما
- کاهش چشمگیر قیمت نهایی در تولید نسبت به استفاده از ادویه های طبیعی
- عدم تغییر رنگ نهایی محصول



Falafel Flavor

2020 FOOD ADDITIVES


طعم دهنده کباب ترکی
Doner Kebab Flavor
2020
FOOD ADDITIVES

طعم دهنده کباب ترکی(پودری و مایع)

کباب ترکی که نام دیگر آن دونر کباب است، به نوعی از کباب کشور ترکیه گفته می شود که حاصل بریدن تکه های گوشتی است که به دور یک سیخ در حال چرخیدن و پختن می باشد. نام این کباب را دونر یا چرخان گذاشته اند به دلیل این که این کباب به صورت عمودی به دور سیخی قرار گرفته است که همیشه در حال چرخش است.

ویژگی ها:

- قابلیت طراحی براساس نیاز،درخواست و ذائقه مشتریان شما
- کاهش چشمگیر قیمت نهایی در تولید نسبت به استفاده از ادویه های طبیعی
- عدم تغییر رنگ نهایی محصول



طعم دهنده کباب لقمه



Kebab Flavor

2020 FOOD ADDITIVES

طعم دهنده کباب لقمه(پودری و مایع)

کباب لقمه یکی از انواع کباب های محبوب ایرانی می باشد که پایه آن همان مواد کباب کوبیده است و تنها تفاوت آن ها در نوع سیخ گیری و وزن کباب می باشد.

ویژگی ها:

- قابلیت طراحی براساس نیاز،درخواست و ذائقه مشتریان شما
- کاهش چشمگیر قیمت نهایی در تولید نسبت به استفاده از ادویه های طبیعی
- عدم تغییر رنگ نهایی محصول




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