



## **غذای سبز پویان**

تولید کننده افزودنی های غذایی





## کلودیفایر تخصصی

در صنعت نوشیدنی‌های مدرن، ایجاد ظاهر طبیعی، جذاب و یکنواخت یکی از عوامل کلیدی در افزایش پذیرش مصرف‌کننده و تمایز محصول در بازار رقابتی است. نوشیدنی‌های کلود (Cloudy Drinks) مانند آبمیوه‌های پالپ‌دار، نوشیدنی‌های طعم‌دار و برخی نوشیدنی‌های مالت، نیازمند سیستم پایداری هستند که بتواند ذرات معلق را به‌صورت یکنواخت در سراسر محصول حفظ کند، بدون آنکه منجر به ته‌نشینی یا جداسازی فازها شود. در این راستا، استفاده از کلودیفایر تخصصی نقش اساسی در ایجاد ظاهر ابری، طبیعی و پایدار ایفا می‌کند.

### مزایای استفاده از کلودیفایر تخصصی:

- ایجاد ظاهر ابری طبیعی و جذاب در نوشیدنی
- حفظ یکنواختی ذرات معلق در طول زمان نگهداری
- جلوگیری از ته‌نشینی و جداسازی فازها
- افزایش پایداری فیزیکی محصول در شرایط مختلف دما
- بهبود ظاهر و جذابیت بصری نوشیدنی
- کمک به ایجاد هویت محصول در بازار نوشیدنی‌های مدرن
- سازگار با انواع نوشیدنی‌های میوه‌ای، مالت و طعم‌دار
- عدم تأثیر منفی بر طعم، رنگ و ویژگی‌های حسی محصول

Cloudy



## پایدارکننده نوشیدنی حاوی دانه های خوراکی (تخم شربتی ، خاکشیر ، تخم کتان و دانه چیا)

پایدارکننده نوشیدنی حاوی دانه های خوراکی ترکیبی تخصصی از هیدروکلوئیدها و پایدارکننده های غذایی است که به منظور معلق نگه داشتن دانه های تخم شربتی، چیا و سایر دانه های خوراکی در انواع نوشیدنی فرموله شده است. این محصول با ایجاد ویسکوزیته کنترل شده، از ته نشینی دانه ها جلوگیری کرده و ضمن حفظ شفافیت و بافت مطلوب، تجربه ای یکنواخت و دلپذیر برای مصرف کننده فراهم می کند.

### ویژگی ها :

- جلوگیری از ته نشینی دانه های خوراکی
- ایجاد تعلیق یکنواخت و پایدار
- حفظ بافت و قوام مطلوب نوشیدنی
- افزایش پایداری محصول در طول نگهداری
- سازگار با انواع نوشیدنی های سرد و طعم دار
- مناسب برای فرمولاسیون نوشیدنی های حاوی تخم شربتی، دانه چیا، ریحان و سایر دانه های خوراکی

Suspending Agent for Juice & Beverage



## تک فازکننده نوشیدنی

در صنعت نوشیدنی‌های آماده و صنعتی، یکی از چالش‌های مهم تولیدکنندگان، ناپایداری ترکیب اجزا و جداسدگی فازها در طول زمان نگهداری است. این مشکل می‌تواند منجر به ته‌نشینی، دو فاز شدن محصول، کاهش یکنواختی ظاهری و افت کیفیت حسی نوشیدنی شود. استفاده از تک‌فازکننده تخصصی نوشیدنی راهکاری مؤثر برای ایجاد یکنواختی پایدار و حفظ کیفیت محصول در کل دوره ماندگاری است.

### مزایای استفاده از تک‌فازکننده تخصصی نوشیدنی:

- ایجاد یکنواختی کامل در ساختار نوشیدنی
- جلوگیری از دو فاز شدن و جداسدگی اجزا
- کاهش یا حذف ته‌نشینی و رسوب در محصول
- بهبود پایداری فیزیکی در طول دوره نگهداری
- حفظ ظاهر شفاف و یکنواخت نوشیدنی
- بهبود کیفیت حسی و پذیرش مصرف‌کننده
- افزایش ثبات در شرایط مختلف دما و نگهداری
- مناسب برای انواع نوشیدنی‌های صنعتی، طعم‌دار و ترکیبی





## شفاف کننده و تثبیت کننده ماء الشعير

در تولید نوشیدنی‌های مالت (ماءالشعير)، دستیابی به محصولی شفاف، پایدار و بدون کدورت در طول دوره نگهداری از مهم‌ترین اهداف تولیدکنندگان به شمار می‌رود. وجود ذرات معلق، پروتئین‌ها و ترکیبات کلوئیدی می‌تواند موجب ایجاد کدورت، ته‌نشینی و کاهش جذابیت ظاهری محصول شود. استفاده از شفاف‌کننده و تثبیت‌کننده تخصصی ماءالشعير راهکاری مؤثر برای بهبود ظاهر، افزایش پایداری و ارتقای کیفیت نهایی نوشیدنی است.

مزایای استفاده از شفاف‌کننده و تثبیت‌کننده ماءالشعير:

- افزایش شفافیت و درخشندگی محصول نهایی
- کاهش کدورت و جلوگیری از تشکیل رسوب
- بهبود پایداری فیزیکی در طول دوره نگهداری
- افزایش یکنواختی و ثبات ظاهری نوشیدنی
- بهبود کیفیت حسی و جذابیت بصری محصول
- کمک به افزایش ماندگاری و پایداری محصول در شرایط مختلف
- سازگار با فرمولاسیون انواع ماءالشعير و نوشیدنی‌های مالت







+98-713-774-2020



+971-556-440-962

commercial@pooyangreenfood.com