



غذای سبز پویان

تولید کننده افزودنی های غذایی

جایگزین عملکردی سس

جایگزین عملکردی سس، ترکیبی تخصصی از مواد عملکردی و هیدروکلوئیدهای پیشرفته است که با هدف بهینه‌سازی فرمولاسیون انواع سس‌های امولسیونی طراحی شده است. این محصول با ایجاد بافتی خامه‌ای، امولسیونی پایدار و ویسکوزیته مناسب، امکان کاهش مصرف روغن، پودر تخم‌مرغ و صمغ‌های رایج را فراهم کرده و ضمن حفظ کیفیت حسی، موجب کاهش هزینه‌های تولید و افزایش پایداری محصول می‌شود.

ویژگی‌های محصول

- کاهش مصرف روغن، پودر تخم‌مرغ و صمغ‌های مصرفی
- ایجاد بافتی خامه‌ای، یکنواخت و پایدار
- افزایش پایداری امولسیون روغن و آب
- بهبود ویسکوزیته و قوام محصول
- جلوگیری از جداسدگی فازها و آب‌اندازی
- بهبود حس دهانی (Mouthfeel)
- حفظ کیفیت در طول دوره نگهداری
- سازگار با فرآیندهای تولید صنعتی

Functional Sauce Replacement



پایدارکننده سس‌های گرم

ترکیبی تخصصی از هیدروکلوئیدها و عوامل بافت‌دهنده است که به‌منظور ایجاد ویسکوزیته مناسب، جلوگیری از دو فاز شدن و حفظ کیفیت سس در فرآیندهای حرارتی طراحی شده است. این محصول ضمن ایجاد بافتی نرم و یکنواخت، پایداری محصول را در طول نگهداری و حمل‌ونقل افزایش می‌دهد.

ویژگی‌های محصول :

- ایجاد بافت یکنواخت و قوام مطلوب
- جلوگیری از آب‌اندازی (Syneresis)
- جلوگیری از ته‌نشینی ذرات ادویه و سبزیجات
- افزایش پایداری امولسیون روغن و آب
- مقاومت بالا در فرآیندهای پاستوریزاسیون و استریلیزاسیون
- حفظ ویسکوزیته در طول دوره نگهداری
- بهبود حس دهانی (Mouthfeel) بدون ایجاد حالت ژله‌ای
- سازگار با طیف وسیعی از فرمولاسیون‌ها

Stabilizer for Hot Sauce

پایدارکننده سس‌های سرد

پایدارکننده سس‌های سرد، ترکیبی تخصصی از هیدروکلوئیدها و عوامل پایدارکننده است که به‌منظور ایجاد ویسکوزیته مطلوب، افزایش پایداری امولسیون و جلوگیری از جداسدگی فازها در سس‌های امولسیونی طراحی شده است. این محصول ضمن ایجاد بافتی نرم، خامه‌ای و یکنواخت، پایداری سس را در طول نگهداری حفظ کرده و کیفیت حسی محصول را بهبود می‌بخشد.

ویژگی‌های محصول:

- ایجاد بافتی خامه‌ای، یکنواخت و پایدار
- جلوگیری از جداسدگی فاز روغن و آب
- جلوگیری از آب‌اندازی (Syneresis)
- افزایش پایداری امولسیون در طول نگهداری
- ایجاد ویسکوزیته مناسب بدون ایجاد بافت ژله‌ای
- بهبود حس دهانی (Mouthfeel)
- حفظ پایداری در شرایط سردخانه و دمای محیط
- سازگار با انواع فرمولاسیون‌های کم‌چرب و پرچرب



Stabilizer for Cold Sauce

طعم دهنده های سس و اسنک

- کچاپ
- فلفی
- مایونز
- سیر
- پنیر
- هزار جزیره
- پستو
- چیلی
- سبزیجات
- سبزیجات ایتالیایی
- کچاپ تند
- رنچ
- سرکه بالزامیک
- سزار
- فرانسوی
- پیاز و جعفری
- پنیر چدار
- هالوپینو
- لیمو فلفی
- چیلی تای



Flavor for sauce and snack



+98-713-774-2020



+971-556-440-962

commercial@pooyangreenfood.com