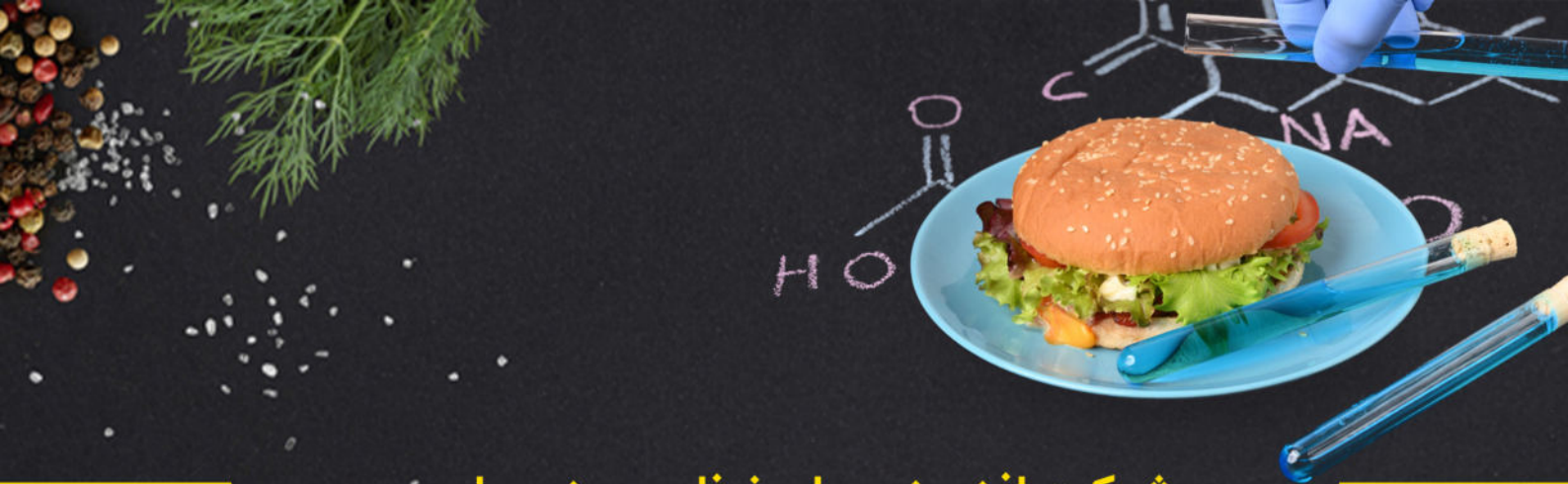




تولیدکننده افزودنی های غذایی

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 احتمالاً 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



پایدار کننده های صنایع گوشتی

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 احتمالاً 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



جایگزین چربی



Fat Substitute

جایگزین چربی

جایگزین های روغن و چربی با هدف بهبود ارزش تغذیه ای و تنظیم قیمت مقرون به صرفه بودن مورد استفاده هستند. از مهم ترین مزایای این محصولات می توان به ایجاد امولسیون سفید رنگ و مصرف در حین کاتر، جایگزین امولسیون به جای همه یا بخشی از روغن و همچنین بخشی از رطوبت محصول اشاره کرد. جایگزین چربی با قدرت جذب آب و روغن بالا می تواند باعث تولید امولسیونی سفید، محکم با مقاومت حرارتی بالا شود.



Fat substitute

پایدارکننده برگر گوشت و مرغ

Burger Stabilizer



انواع پایدارکننده برگر گوشت و مرغ با هدف حفظ شکل و جلوگیری از سوختگی و وارفنگی برگر پس از سرخ شدن مورد استفاده هستند از مهم ترین مزایای این محصول می توان به ایجاد ارتباط قوی بین آب و روغن ، نگهداری آب درون محصول و آبدار شدن همبرگر ، جلوگیری از سوختگی اطراف برگر در زمان پخت و عدم وارفنگی خمیر حاصل اشاره کرد. پایدارکننده برگر با قدرت جذب آب و روغن بالا می تواند برگرهای مطلوب با درصد چربی کمتر ایجاد نماید.





پایدارکننده سوسیس و کالباس

انواع پایدار کننده سوسیس و کالباس با هدف بهبود ارزش تغذیه ای، افزایش حالت الاستیک و بهبود رنگ محصول ، مورد استفاده قرار می گیرند. از مهم ترین مزایای این محصولات می توان به جذب آب بسیار بالا ، رفع آب جمع شده در سر گره ها در محصولات با درصد گوشت بالا ، افزایش جذب آب در محصولات با پایه گوشتی ضعیف و کمک به خروج آب در محصولات وکیوم شده اشاره کرد. پایدارکننده های سوسیس و کالباس با قدرت جذب آب و روغن بالا می تواند باعث عدم خروج آب در سر گره ها و عدم سوختگی محصول در هنگام پخت می شود همچنین باعث افزایش حالت الاستیک ، برش پذیری و عدم خروج آب در سر گره ها شود و به عدم سوختگی محصول در هنگام پخت کمک شایانی خواهد کرد.



Sausage product stabilizer

پایدارکننده بر پایه کاراگینان



Carrageenan

پایدارکننده های که بر پایه کاراگینان هستند با بهره گیری از خواص منحصر به فرد صمغ کاراگینان در بهبود پایداری امولسیون ها با حفظ پایداری، نگهداری و رطوبت محصول و جلوگیری از پس دادن آب مورد استفاده هستند. از مهم ترین مزایای این محصولات می توان به ایجاد یک ژل شفاف و قابل برش، انعطاف پذیری بالا، حداقل خروج آب اشاره کرد. پایدار کننده های بر پایه کاراگینان ضمن ایجاد یک ژل شفاف باعث افزایش لطافت، نگهداری رطوبت و حفظ شفافیت محصول می شوند.

carrageenan



عمل آوری گوشت



Meat Curing process

عمل آوری گوشت

انواع محصولات عمل آوری گوشت با هدف جذب آب و نگهداری آب بالا، عدم آب انداختگی و بهبود رنگ لقمه های نمایشی مورد استفاده قرار می گیرد. از مهم ترین مزایای این محصولات می توان به جذب آب بسیار بالا، دستیابی به رنگ مورد نظر در لقمه ها و عدم پس دادن آب اشاره کرد. محصولات عمل آوری گوشت با قدرت جذب آب بالا در تامبلر باعث بهبود ویژگی های لقمه های نمایشی در انواع ژامبون خواهد بود.



Meat curing process

ڪاراگينان



Carrageenan

کاراگینان

کاراگینان (Carrageenan) یک محصول گیاهی است که از جلبک دریایی قرمز به دست می‌آید. این ماده به منظور ایجاد غلظت مناسب و امولسیون در غذاها و نوشیدنی‌ها استفاده می‌شود. به همین علت تولیدکنندگان از آن به عنوان جایگزین ژلاتین در صنایع غذایی استفاده می‌کنند. کاراگینان را می‌توان جایگزین چربی در غذاهای بدون چربی یا کم‌چربی دانست. کاراگینان در فرآورده‌های گوشتی به عنوان یک ژل‌ساز طبیعی عمل می‌کند که قابلیت تشکیل ژل با پروتئین گوشت فرآوری شده را دارد و همچنین به طور موثر سبب افزایش جذب آب و بهبود برش پذیری در محصولات گوشتی می‌شود.



فبر سويا

Soy Fiber

الیاف سویا عمدتاً از موادی تشکیل شده است که توسط آنزیم های گوارشی انسان غیرقابل هضم می باشد. این محصول با استفاده از فناوری های پیشرفته از دیواره سلولی در برگ های دانه سویا استخراج می شود. در مقایسه با سایر فیبرهای خوراکی فیبر سویا عملکرد بهتری دارد. زیرا علاوه بر ویژگی های مهم الیاف پروتئین آن نیز مورد نیاز بدن می باشد. از مهم ترین خواص عملکردی در صنعت می توان به ظرفیت نگهداری آب و قدرت تورم خوب ، عامل خوب امولسیون کننده، تعلیق کننده و غلظت دهنده اشاره کرد.



گلوٹن



Gluten

گلو تن پروتئین چسبناک و ویسکوالاستیک می باشد که از ایزولاسیون نشاسته آرد گندم به دست می آید منشا این پروتئین ، پروتئین ذخیره ای دانه گندم می باشد (گندم ، جو ، چاودار، جو دو سر) گلو تن در آب نامحلول است ولی دو برابر وزن خودش آب جذب می کند و به صورت توده ویسکوالاستیک در می آید. پروتئین گلو تن در مقایسه با سایر پروتئین های حیوانی از قیمت پایین تری برخوردار است. ویژگی های عملکردی خاص آن جایگاه متمایزی در بین پروتئین ها دارد. رایج ترین مورد استفاده در صنعت نانوائی است. از مهم ترین خواص عملکردی آن می توان به بهبود استحکام بافت همبرگر و هات داگ ، ایجاد بافت نرم و دلیپذیر گوشت، ساخت پنیر و ایجاد حالت ویسکوالاستیک و همچنین بهبود بافت اشاره کرد.



ایزوله سویا

Isolated Soy Protein

ایزوله سویا پروتئینی است که از دانه های سویا به دست می آید. برای کاهش وزن، افزایش انرژی و عضله سازی استفاده می شود. تعادل هورمونی را کنترل می کند و پوکی استخوان و مشکلات قلبی را کاهش می دهد. حاوی ۹۰ درصد پروتئین می باشد و از نظر کیفیت با پروتئین های حیوانی مثل گوشت، شیر و تخم مرغ برابری می کند و چربی بسیار کمی دارد. از مهم ترین مزایا می توان به بهبود خواص عملکردی و ارائه ارزش تغذیه ای بالاتر، بهبود کیفیت محصول، مدیریت هزینه های تمام شده محصول، افزایش محتوای پروتئین، احساس دهانی بهتر، ایجاد امولسیون پایدار، جذب آب بالا و ایجاد خاصیت چسبندگی اشاره کرد.



فسفات



Phosphate

فسفات معمولا کارآمدترین مورد برای عملکرد مورد نیاز در صنایع غذایی و همچنین صنایع گوشتی می باشند . از ویژگی های بارز فسفات ها می توان به بافر، اسیدی کننده ها ، بارها، طعم دهنده ها ، محافظت از سرمازدگی، تسریع کننده تولید ژل، امولسیفایر، مواد مغذی با رسوب کننده، عمل آوری، لخته کننده اشاره کرد. به طور کلی خود فسفر ماده معدنی ضروری است که در عملکرد بدن نقش دارد. از جمله در ساختار استخوان و دندان، هدایت پیام های ماهیچه ها و عصب ها و دفع مواد زائد بدن نقش چشمگیری دارد.



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

محصول حاصل شده از سیب زمینی است ، این نشاسته پس از خشک شده به قوامی سبک ، پودری شبیه به آرد تبدیل می شود همچنین این نشاسته فاقد گلوتن بوده و به همین علت رژیم بدون گلوتن مورد استفاده قرار می گیرد و 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 خواهد 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 ، خورش و ... استفاده می شد. نشاسته سیب زمینی بدون طعم بوده در حالی که آرد آن دارای طعم سیب زمینی می باشد.



نشاسته گندم



Wheat starch

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.



نشاسته تاپیوکا

Tapioca



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 ، دسر ها ، سوپ ها و مصارف پخت و پز کاربرد دارد.





+98-713-774-2020



+971-556-440-962

commercial@pooyangreenfood.com