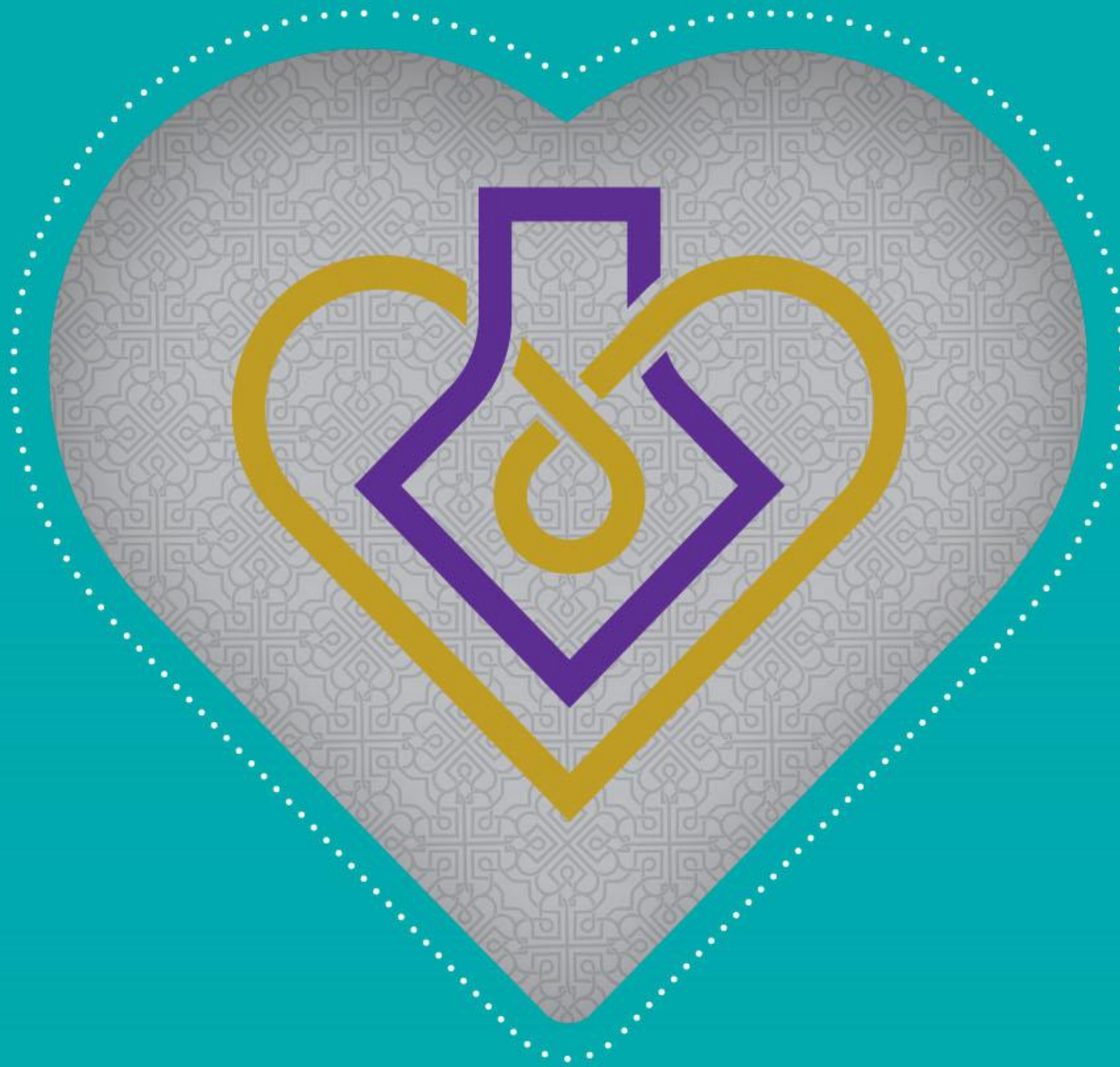


9

لاین تخصصی فروش
کیک و کلوچه، شیرینی و شکلات



مهرآزمایه

سازمان فروش شیمیایی

MehrazmaTeb



ساختمان مرکزی مهرآما / شعبه مرکزی

مهرآزما در یک نگاه |

هلدینگ بزرگ مهرآزما طب ایرانیان با نام تجاری مهرآزما به عنوان یکی از برندهای معتبر و شناخته شده در صنعت توزیع و پخش کالاهای آزمایشگاهی، کالاهای پزشکی و مواد اولیه ی صنایع غذایی و شیمیایی و تولید یخچال های آزمایشگاهی و دارویی مطرح می باشد. افتخار ما ۳۰ سال فعالیت و ارائه خدمات و محصولات مهم و استراتژیک به بازار داخلی و خارجی می باشد. رضایت مشتریان و رشد و توسعه فعالیت های هلدینگ در این سالها گواه این ادعا است. ما به پشتوانه تخصص، تعهد و تجربه خود در تامین بازار داخلی، در نظر داریم اقدام به پوشش بازار منطقه ای نماییم و ضمن تامین و واردات محصولات پزشکی، آزمایشگاهی و مواد شیمیایی مورد نیاز صنایع داخلی کشورمان، اقدام به تامین نیازهای صنایع سایر کشورهای منطقه نموده تا بدینوسیله گامی بزرگ در جهت رشد همکاری های اقتصادی منطقه ای و کمک به اعتلای اقتصاد و روابط دوستانه بین کشورهای منطقه برداشته باشیم.

سازمان فروش شیمیایی |

مشاوره تخصصی و تأمین مواد اولیه ی خطوط تولید کلیه ی صنایع از جمله صنایع داروسازی، پتروشیمی، صنایع غذایی و تجهیزات مرتبط و مورد نیاز این صنایع بخشی از خدمات سازمان فروش شیمیایی می باشد. در مهرآزما از تخصص و دانش متخصصان علم شیمی در بخش تأمین و فروش مواد اولیه ی خطوط تولید صنایع مختلف و همچنین تجهیزات و مواد شیمیایی عمومی مانند محیط های کشت، تجهیزات آزمایشگاه های عمومی و لوازم مصرفی پزشکی استفاده می شود و مشاورین خبره این بخش به صورت تخصصی و با سرعت عمل بالا همواره جهت ارائه مشاوره های تخصصی و فروش محصولات شیمیایی آماده ی خدمتگزاری به مشتریان عزیز هستند. تأمین مواد شیمیایی در این سازمان، به صورت واردات مستقیم و یا دست اول بوده و با بهترین کیفیت و قیمت عرضه می گردد. این سازمان در تأمین بدون واسطه و ارائه بهترین قیمت همواره پیشرو بوده است و با پشتیبانی کادر متخصص و مجرب خود، در بخش های زیر توانایی تأمین کالا در دو بخش مواد شیمیایی عمومی و لاین های تخصصی صنایع به مشتریان محترم را دارا می باشد.

کیک و کلوچه، شیرینی و شکلات |

کیک، کلوچه و شیرینی جایگاه خاصی در سبد غذایی مردم ما دارند و این امر باعث شده است صنعت تولید آنها رشد بسزایی داشته باشد. خمیر کیک از تعدادی مواد اولیه تشکیل شده و تولیدکننده به دلخواه می تواند از مواد افزودنی برای ایجاد تنوع استفاده نماید. انواع رنگ های خوراکی، طعم دهنده ها و مواد شیمیایی از قبیل آمونیوم بی کربنات، اسید سدیم پیروفسفات و ... برای بهبود مدت زمان نگهداری و بالا بردن کیفیت محصولات کاربرد فراوانی در این صنعت دارند.



لیست انواع مواد اولیه

پودر آب پنیر	کربوکسی متیل سلولز
پودر کاکائو	اسید سیتریک خشک
اسید لاکتیک	متابی سولفیت سدیم
التودکستین	مونودی گلیسرید
گلیسرول	پروپیونات کلسیم
روغن CBS	تری سدیم فسفات
گوارگام	بی کربنات آمونیوم
سوربیتول	پروپیلن گلیکول
مارگارین	اسید لاکتیک
ساخارین	لسیتین سویا
	سوربات پتاسیم
	شیر خشک

لاین تخصصی فروش کیک و کلوچه، شیرینی و شکلات



منوپروپیلن گلیکول

Propylene glycol

از مونوپروپیلن گلیکول در بیسکوئیت ها و کیک ها باعث ماندگاری بیشتر این محصولات می شود. از آنها در برابر تخریب اکسیداتیو و از بین رفتن وانیل جلوگیری می کند.



باعث ایجاد یک ساختار سلولی ساده و یکنواخت می شود و بنابراین حجم و بافت کیک را بهبود می بخشد. کنترل رطوبت در این محصولات بسیار مهم است، زیرا این امر نه تنها بافت و ظاهر، بلکه همچنین عمر مفید آن را نیز تحت تاثیر قرار می دهد.

کربوکسی متیل سلولز

Carboxymethylcellulose



لایین تخصصی فروش کیک و کلوچه، شیرینی و شکلات



گلیسرول

Glycerol



در غذاها از گلیسرین به عنوان ماده ای که رطوبت را به خود جذب می کند استفاده می شود. حلال و شیرین کننده است و به حفظ غذا کمک میکند. گلیسرین همچنین عاملی پرکننده در غذاهای با چربی کم مانند کلوچه و به عنوان عامل ضد انجماد در صنایع مختلف غذایی استفاده می شود.



مونو دی گلیسرید از اسیدهای چرب بوده و یک افزودنی غذایی می باشد که به عنوان امولسیفایر استفاده می شود. کمک به کنترل میزان حباب و نگهداری گاز در کیک و کاوچه و افزایش نرمی مغز کیک و نان کاربرد مونو دی گلیسرید در کیک بهبود کیفیت کیک اسفنجی بهبود کیفیت پوسته کیک افزایش حجم کیک

مونو دی گلیسرید

Mono di glyceride



لایین تخصصی فروش کیک و کلوچه، شیرینی و شکلات



اسید سیتریک خشک

Citric acid



اسید سیتریک در کیک نقش اساسی دارد، آن ها به عنوان ماده طعم دهنده و نگهدارنده به کیک اضافه می شوند و به بافت و نرمی کیک نیز کمک می کنند.

همچنین یک تنظیم کننده PH بی خطر، برای مواد غذایی است



مالتودکسترین باعث حفظ رطوبت، بهبود دهنده بافت، کنترل انتشار مواد، به تاخیر انداختن بیاتی، حجم دهنده و کاهش دهنده حالت چسبندگی می شود.

مالتودکسترین

Maltodextrin



لایین تخصصی فروش کیک و کلوچه، شیرینی و شکلات

اسید لاکتیک

Lactic acid



Fic

یکی از این مواد طبیعی است که به خوبی می تواند با افزوده شدن به محصولات آردی شامل انواع نان، کیک تخمیری و غیر تخمیری، با پایین آوردن pH منجر به نرمی بیستر و روشن تر شدن تر شدن بافت و همچنین افزایش ماندگاری گردد. همچنین در محصولاتی مانند دونات و کروسان که از پروپیونات کلسیم به عنوان نگهدارنده استفاده می شود، وجود اسید لاکتیک می تواند موجب بالا رفتن کارایی این نگهدارنده گردد.



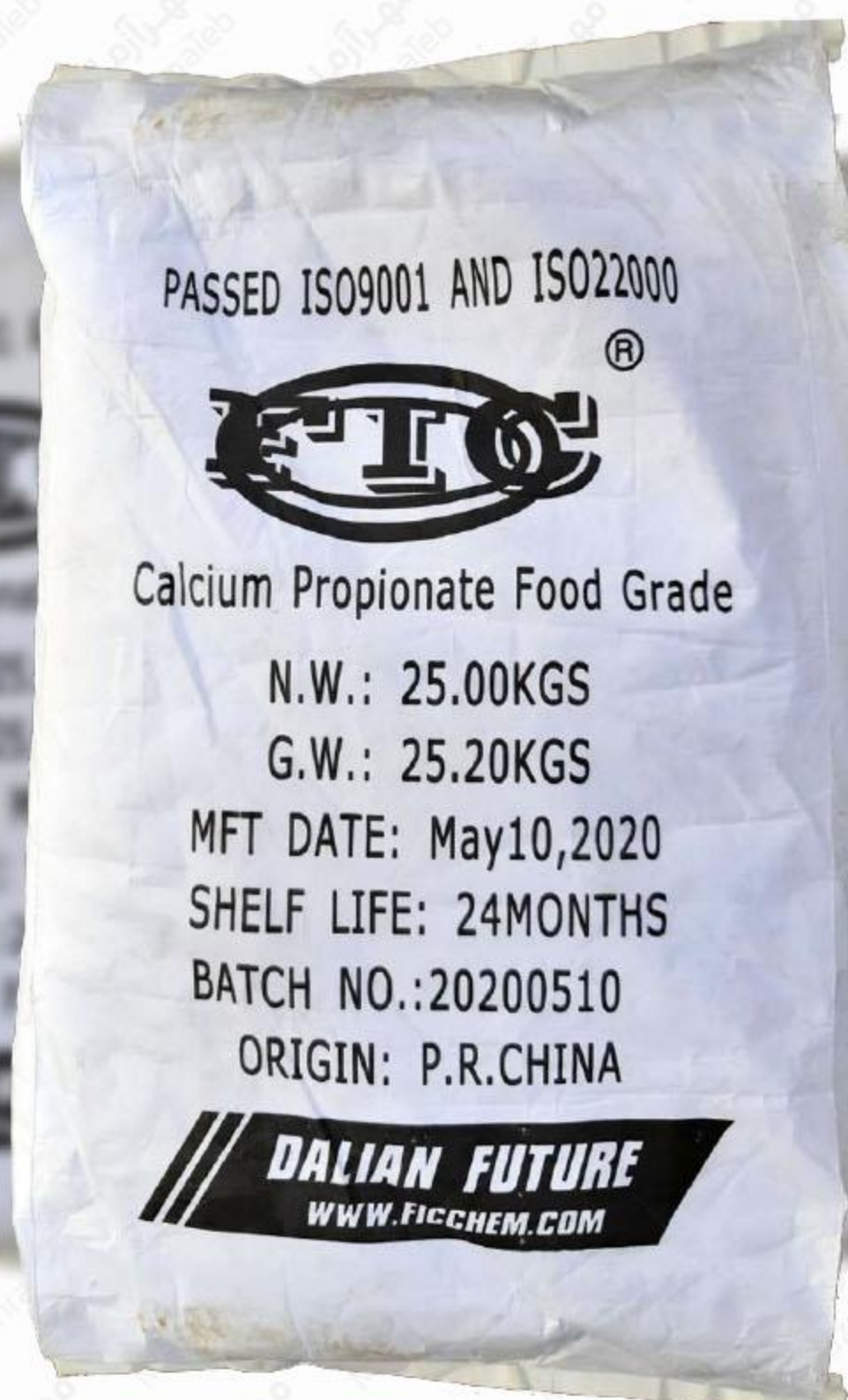
پروپیونات کلسیم پر کاربردترین ماده ضد میکروبی در صنعت پخت است که در تولید نان، کیک و کلوچه، و انواع محصولات آردی به کار برده می شود. این ماده از رشد باکتری ها و قارچ ها جلوگیری می کند که موجب افزایش عمر محصولات غذایی می شود.

پروپیونات کلسیم

Calcium propionate



FIC



لایین تخصصی فروش کیک و شیرینی شیرین و شکلات

لسیتین سویا

Oxalic acid



در کیک، بیسکویت و کوکی ها، با وجود کاربرد لسیتین می توان استفاده از تخم مرغ و چربی را کاهش داد و باعث بهبود بخشیدن ترکیب مواد اولیه می شود. از شیرینی و کیک در برابر اکسیداسیون محافظت می کند و در شیرینی هایی که پف می کنند و دانمارکی ها، مانع از منقبض شدن خمیر می شود و پف خمیر را زیاد می کند. و درآمدن خمیر را بهبود می بخشد. هنگام ساخت دونات، لسیتین رطوبت را بهبود می بخشد و میزان چربی را در طی سرخ کردن بیش از ۲۰ درصد کاهش می دهد و باعث می شود که محصول کم چرب تر شود. در ویفرها به بهبود شکنندگی، بهبود بافت و سطوح بیرونی ویفر کمک می کند. در اثر اتصال آب با لسیتین عمر محصول زیاد می شود. باعث کاهش چسبندگی خمیر می شود. لسیتین در تولید کیک با انرژی کم و اشباع چربی و ویژگی های حساس و فیزیکی برتر است. از لسیتین به عنوان جایگزین چربی در محصولات نانوائی و پخت کیک استفاده کنید.

بهبود بافت و کاهش میزان اسیدیته و بهبود بافت در کیک و کلوچه استفاده می شود و همچنین به عنوان ورآورنده خمیر عمل می کند. به این معنی که باعث افزایش حجم خمیر و حفظ شکل آن می شود.

تری سدیم فسفات

Trisodium phosphate



لاین تخصصی فروش کیک و کلوچه، شیرینی و شکلات

روغن CBS

CBS oil



کاربرد اصلی سی بی اس در تولید شکلات و کیک . کلوچه می باشد و طعم و عطر خوب همراه با مزه دهانی دلنشین به محصول می دهد.

- محصولات تهیه شده از سی بی اس دارای براقیت خاص و دارای جلا باماندگاری بالا در پوشش خود می باشند.

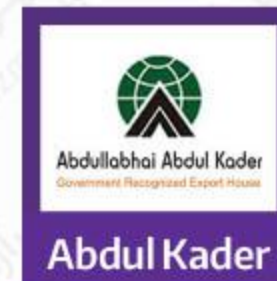
- CBS در محصولات غذایی از اکسیداسیون زودهنگام جلوگیری می کند.

- در تولید شکلاتهای قالبی و پوشش دادن محصولاتی مثل ویفر بیسکویت فروش ، روکش های کیک ، درازه، آدامس و ... از سی بی اس استفاده می کنند.



گوارگام

Guar gum



از پودر گوارگام در صنایع نانوائی و شیرینی پزی، برای تهیه کلوچه، نان های شیرینی، شیرینی، کیک و کلوچه بدون گلوتن استفاده می شود. در هنگام مخلوط کردن، قبل از خشک شدن نان به حفظ رطوبت و در نتیجه وزن نان کمک می کند. نان را برای مدت طولانی صاف و نرم و تازه نگه می دارد و ظاهر سفید شیری را به نان منتقل می کند.

- قابلیت پردازش خمیر را بهبود می بخشد.
- از این ماده به عنوان یک افزودنی در کیک برای افزایش عملکرد خمیر، ایجاد مقاومت بیشتر و بهبود بافت و ماندگاری استفاده می شود.



لاین تخصصی فروش کیک و کلوچه، شیرینی و شکلات

بی کربنات آمونیوم

Ammonium bicarbonate



Fic

آمونیاک خشک کاربردهای زیادی دارد. در صنعت غذا به عنوان بهبوددهنده و... استفاده می شود. ولی به طور ویژه در صنعت کیک و کلوچه از این ماده شیمیایی بیشتر به عنوان پف کننده (ورآورنده) استفاده می کنند و همچنین باعث پوک شدن کیک می شود و حالت اسفنجی به آن می دهد.



سوربیتول مایع جایگزین شربت گلوکز می شود. قدرت شیرین کنندگی این محصول 60 درصد ساکاروز است. توانایی حفظ رطوبت در کیک را دارد و باعث نگهداری آن می شود.

سوربیتول

Sorbitol



گجرات



لاین تخصصی فروش کیک و کلوچه، شیرینی و شکلات



سوربات پتاسیم

Potassium sorbate



Fic

سوربات پتاسیم یک ماده شیمیایی و ضدکپک است. در صنایع غذایی به عنوان یک نگهدارنده کاربرد دارد و جهت جلوگیری از کپک قارچی و تخمیر شدن در فرآورده های آردی مانند کیک و کلوچه به کار می رود



مارگارین

Margarine

مارگارین از یک امولسیون آب در چربی تهیه شده است که در آن قطرات ریز آب به طور یکنواخت در یک فاز چربی پخش شده است. از نظر استاندارد مارگارین باید حداقل حاوی 80 درصد چربی و حداکثر 16 درصد آب باشد. از این روغن در صنایع غذایی خصوصاً برای طعم دهی و پخت و پز به طور فراوان استفاده می‌شود. همچنین با توجه به هزینه کمتری که نسبت به کره دارد جایگزینی برای آن محسوب می‌شود



لاین تخصصی فروش کیک و کلوچه، شیرینی و شکلات

متابی سولفیت سدیم

Sodium Bisulfite



زحل شیمی

سدیم متابی سولفیت یک ماده کاهش دهنده است که در خمیر استفاده می شود. این ماده اغلب در تولید شیرینی و کراکر مورد استفاده قرار می گیرد.



ساخارین از شکر ۳۰٪ برابر شیرین تر است و برخلاف شکر کالری کمی دارند و باعث افزایش قندخون نمی شود. سدیم ساخارین یک ماده شیرین کننده مصنوعی غیر مغزی است

ساخارین

Saccharin



wintersun



لاین تخصصی فروش کیک و کلوچه، شیرینی و شکلات

شیر خشک

milk powder



شیر خشک به عنوان عامل ارتجاعی کننده بافت باعث کاهش پاشندگی کیک می شود و حالت برش خور کیک را ارتقایی دهد تا برش های یکدست تر در کیک مشاهده شود. شیر خشک می تواند به عنوان عامل دهنده باعث ارتقای طعم کیک می شود.



پودر آب پنیر

Whey powder



پگاه

نقش آب پنیر در خمیر نان و کیک
به عنوان پرکننده و برای بهبود ارزش تغذیه ای
جایگزین نمودن سفیده تخم مرغ به وسیله پروتئین های پودر آب پنیر
لاکتوز آب پنیر باعث بهبود رنگ سطحی نان می گردد.
کاهش بیاتی نان



لاین تخصصی فروش کیک و کلوچه، شیرینی و شکلات



پودر کاکائو

cacao powder



پودر کاکائو طبیعی دارای رنگ قهوه ای روشن و PH قابل استخراج از ۵.۳ تا ۵.۸ است. پودر کاکائو فرآوری شده (قلیایی شده) رنگ تیره تری دارد و از قرمز مایل به قهوه تا تقریباً سیاه، با pH 6.8 تا ۸.۱ متفاوت است. فرآیند قلیایی سازی تلخی کاکائو را کاهش می دهد به طور کلی، هرچه شکلات تیره تر باشد به این معنی که محتوای کاکائو بیشتری داشته باشد





لاین تخصصی فروش کیک و کلوچه، شیرینی و شکلات



مشهد، هاشمی رفسنجانی، ۳۴/۱

چهارراه اول سمت چپ بین تقویه ۷ و ۹

www.mehrazmateb.com - Info@mehrazmateb.com

مهرآزماتب
MehrazmaTeb