

6

لاین تخصصی فروش  
کمپوت و کنسرو



مهرآزماطب

سازمان فروش شیمیایی

MehrazmaTeb





ساختمان مرکزی مہرزما / شعبہ مرکزی



## مهرآزما در یک نگاه

هدلینگ 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 یادست 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.

## کمپوت و کنسرو

دو چالش مهم در خط تولید کنسرو و کمپوت سازی حفظ طولانی مدت غذا و رنگ و طعم آن است. استفاده از برخی مواد اولیه شیمیایی خوراکی با کیفیت مانند مواد نگهدارنده، شیرین کننده ها، رنگ ها و طعم دهنده ها، مواد معدنی و ویتامین ها و همچنین امولسیفایرها توانسته است این دو چالش را به راحتی برطرف نماید.





## لیست انواع مواد اولیه

مونو گلوتامات سدیم

اسید سیتریک آبدار

پیروفسفات سدیم

تری سدیم فسفات

پروپیونات کلسیم

سوربات پتاسیم

اسید لاکتیک

کلرید کلسیم

زانتان گام

گوارگام

پکتین

لاین تخصصی فروش کمپوت و کنسرو





## اسید سیتریک آبدار

Hydrated citric acid



اسید سیتریک آبدار افزایش کیفیت مواد غذایی، نگهدارندگی از مواد غذایی است. خاصیت نگهدارنده، تثبیت کنندگی، آنتی اکسیدان در محصولات کنسرو شده به طور ذاتی دارای عطر و طعم ترش می باشد.

مهرآزمایه MehrazmaTeB





کلرور کلسیم جهت فرآوری مواد غذایی بکار می رود و یک ماده شیمیایی مهم در صنعت غذایی باشد. و شکل گوجه فرنگی در کنسرو می شود. کلرید کلسیم در کنسرو گوجه فرنگی یک نگهدارنده، بهبود دهنده و باعث استحکام می شود.

## کلرید کلسیم

Calcium chloride



لایین تخصصی فروش کمپوت و کنسرو





## اسید لاکتیک

Lactic acid



این اسید یک ماده افزودنی غذایی است که به کنترل pH یا اسیدیته و قلیائیت یک ماده غذایی کمک می کند تا عمر مفید آن طولانی تر شود. و از خراب شدن غذا جلوگیری می کند. این اسید هزاران سال است که نقش نگهدارنده در محصولات تخمیری و ترشی را دارد.





کلسیم پروپیونات به عنوان یک نگهدارنده در صنعت کمپوت و کنسرو، با جلوگیری از رشد کپک و باکتری، به تازه ماندن مواد پخته شده کمک می کند. این ترکیب با منع رشد کپک و باکتری، ماندگاری طبیعی کالاهای پخته شده را افزایش می دهد. علاوه بر حفظ غذا برای مدت زمان طولانی تر، کلسیم پروپیونات همچنین به ارزش غذایی نیز کمک می کند زیرا منبع کلسیم است. همانطور که می دانید کلسیم یک ماده معدنی بسیار مهم برای بدن انسان است

## پروپیونات کلسیم

Calcium propionate



لاین تخصصی فروش کمپوت و کنسرو



## پکتین

Pectin



استفاده از پکتین در کنسروها سبب ایجاد ویسکوزیته مطلوب در بافت کنسرو می گردد. میزان استفاده از پکتین بسیار حائز اهمیت است مقدار زیادی باعث لاستیکی شدن و مقدار کم باعث روان ماندن آن می شود. به دو دسته High و Low تقسیم می شود.





تری سدیم فسفات متعلق به دسته افزودنی های غذایی فسفات دار است و از ترکیب سدیم و فسفات معدنی تهیه می شود. این افزودنی ها برای کاهش اسیدیته و بهبود بافت در غذاها میشود. علاوه بر این ، افزودنی های فسفات سدیم به حفظ سطح pH این مواد غذایی کمک می کنند و مانع بیش از حد اسیدی یا قلیایی شدن خوراکی هاست.

## تری سدیم فسفات

Trisodium phosphate



لایین تخصصی فروش کمپوت و کنسرو





## گوارگام

### Liquid extraction tower



شاید به توان گفت درصد عمده ای از گوارگام به عنوان یک ماده افزودنی در تولید فرآورده های غذایی مورد استفاده قرار می گیرد. این صمغ یکی از ارزان ترین هیدروکلوئید های موجود بوده و دارای مزایایی همچون نگهداری آب، غنی بودن از فیبر، داشتن کالری ناچیز، کمک به تشکیل بلورهای یخ و... می باشد.

این صمغ یک هیدروکلوئید غلیظ شده بسیار موثر و کارآمد در صورت پراکندگی در فرمولاسیون های مبتنی بر آب است. گوارگام ویسکوزیته و پایداری مطلوب را همراه با ظاهری مناسب به محصولاتی همچون سس ها، سوپ ها و نوشیدنی ها می دهد.





سدیم اسید پیروفسفات در غذاهای کنسرو شده استفاده می‌شود که به خوبی از کاهش تشکیل کریستال‌های نامطلوب مانند منیزیم، آمونیوم فسفات و هیدرات‌ها به خوبی جلوگیری می‌کند.

## پیروفسفات سدیم

Sodium pyrophosphate



لایین تخصصی فروش کمپوت و کنسرو





## زانتان گام

### Xanthan Gum



صمغ زانتان به واسطه داشتن ویژگی هایی ذاتی اش قادر است، ویسکوزیته مواد را بالا ببرد و طعم، قوام، ماندگاری و بافت آن ها را بهبود بخشد. این ماده همچنین به دلیل داشتن خاصیت استبیلایزری و امولسیفایری به فرآورده های غذایی کمک می کند تا در دما و سطوح PH مختلف مقاومت کرده و پایداری بهتری داشته باشند.





سوربات-پتاسیم که ضدکپک و بسیار محلول در آب می باشد. از خواص خوب سوربات پتاسیم می توان به حلالیت بالای این محصول در آب اشاره نمود. همین حلالیت بالا و خاصیت نگهدارندگی قوی نمک سوربات پتاسیم سبب استفاده بالای آن در تولید مواد غذایی شده است. این ماده در غذاهایی که در دمای اتاق نگهداری می شوند، مانند کنسرو میوه ها و سبزیجات، کنسرو ماهی، گوشت خشک شده، و دسر استفاده می شود. بسیاری از غذاهایی که تازه نیستند و تاریخ انقضای زیادی دارند متکی به وجود این ماده اند.

## سوربات پتاسیم

Potassium sorbate





## مونو گلوتامات سدیم

Sodium monoglutamate



مونو سدیم گلوتامات (MSG) یک تقویت کننده طعم است که معمولاً به سبزیجات کنسرو شده، سوپ ها و گوشت های فرآوری شده اضافه می شود. مونو سدیم گلوتامات یک طعم دهنده منحصر به فرد است که طعم ایجاد شده با آن به عنوان پنجمین طعم که ترکیبی از همه طعم های دیگر است، پذیرفته شده است.







لاین تخصصی فروش کمپوت و کنسرو



مشهد، هاشمی رفسنجانی، ۳۴/۱  
چهارراه اول سمت چپ بین تقویه ۷ و ۹  
www.mehrazmateb.com - Info@mehrazmateb.com

مهرآزماطب  
MehrazmaTeb