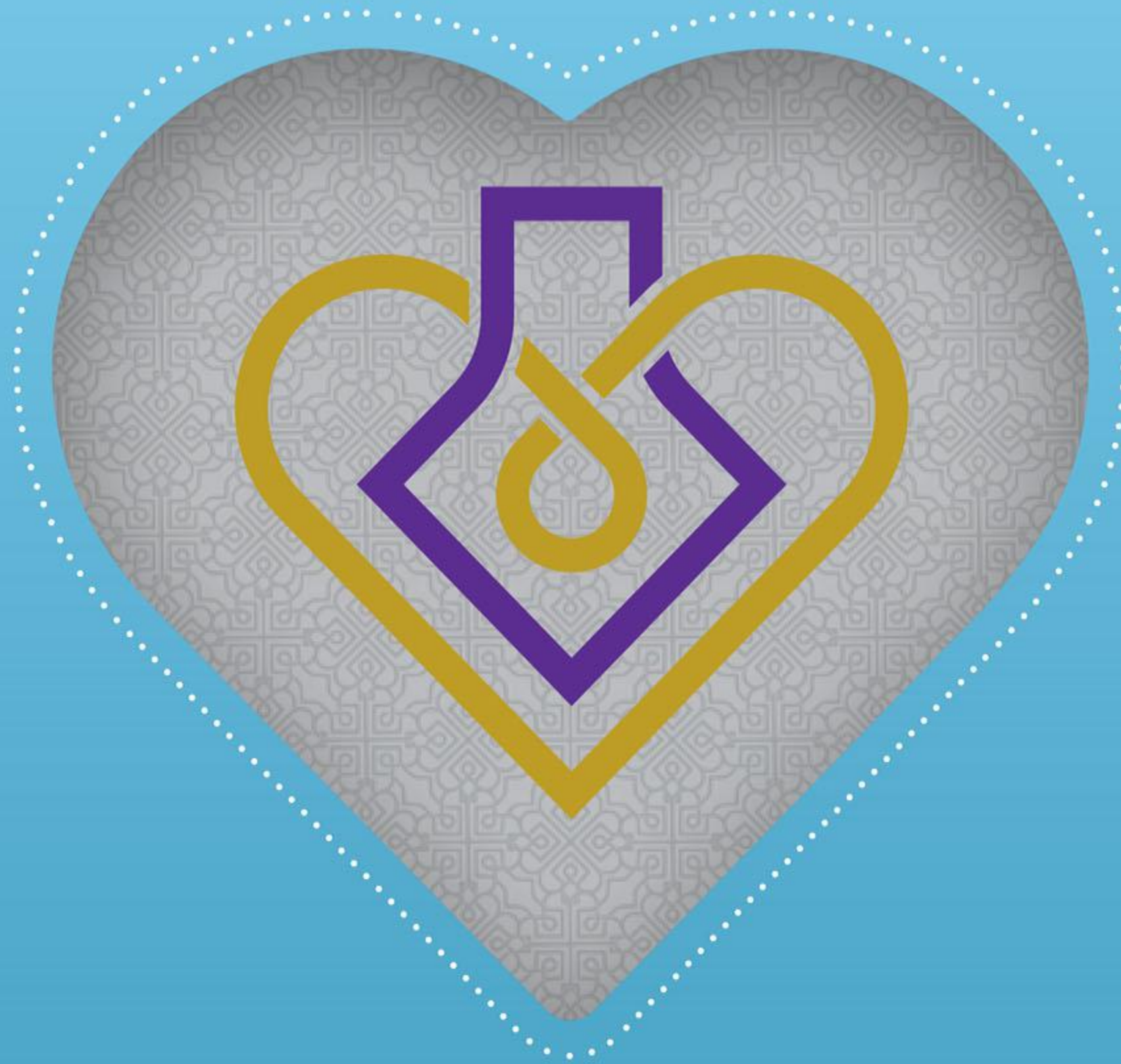


10

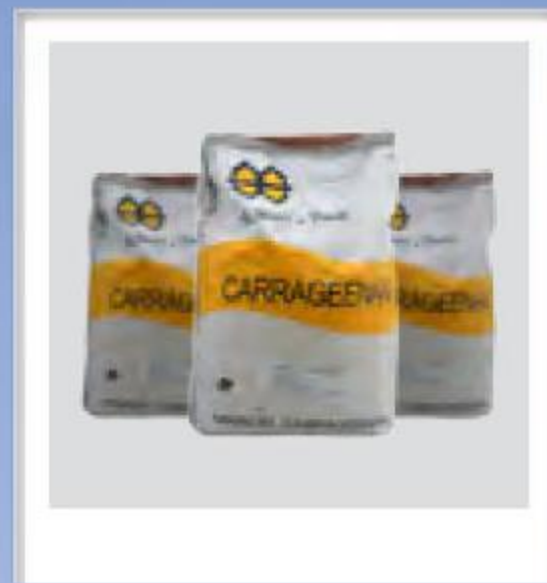
لاین تخصصی فروش
فرآورده های لبنی



مهرآزماطب

سازمان فروش شیمیایی

MehrazmaTeb



ساختمان مرکزی مهرآزما / شعبه 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 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.

لاین تخصصی فرآورده های لبنیات |

تقاضای جهانی برای لبنیات به دلیل رشد جمعیت، افزایش درآمد، شهرنشینی و غربی شدن رژیم غذایی در تمامی کشورها تا حد زیادی در حال افزایش است. با این حال، عمر کوتاه مواد لبنی تبدیل به مشکل بزرگی برای جابجایی و نگهداری آنها شده است. استفاده از مواد شیمیایی خوراکی در فرایند تولید تمامی محصولات لبنی این مشکل را برطرف کرده است. همچنین کاربرد این مواد اولیه در خطوط تولید محصولات لبنی منجر به ایجاد محصولات نوین بر پایه لبنیات گشته است.



لیست انواع مواد اولیه

تری سدیم فسفات	کربوکسی متیل سلولز (CMC)
گوار گام	انواع ویتامین
کاراگینان	مونو دی گلیسرید
پیروفسفات سدیم	اسید سیتریک خشک و آبدار
سوربیتول	مالتودکسترین
زانتان گام	کلرید کلسیم
تری سدیم سترات	سود پرک
آب اکسیژنه	اسید آسکوربیک (ویتامین C)
لاکتات سدیم	اسید لاکتیک
سوربات پتاسیم	پروپیونات کلسیم
مارگارین	نترات پتاسیم
متابی سولفیت سدیم	لسیتین سویا

لاین تخصصی فروش فرآورده های لبنی



لیست انواع مواد اولیه

ساکاروز	پودر خامه
گلوکز	شیر خشک
ساختارین	پودر آب پنیر
مونوگلوتامات سدیم	پودر کاکائو
پکتین	(MPC) کنستانتره پروتئین شیر
نشاسته اصلاح شده	(WPC) کنستانتره پروتئین وی
جوش شیرین	TG آنزیم
اتیل استات	انواع استابلایزرها
آسپارتام	انواع استارترها
مایه پنیر	
ناتامایسین	
نایسین	



این ترکیب به عنوان قوام دهنده، تثبیت کننده و اصلاح کننده ویسکوزیته در انواع مختلفی از مواد غذایی مورد استفاده قرار می گیرد.

کربوکسی متیل سلولز

Carboxymethylcellulose



لایین تخصصی فروش فرآورده های لبنی



انواع ویتامین

vitamins



DSM

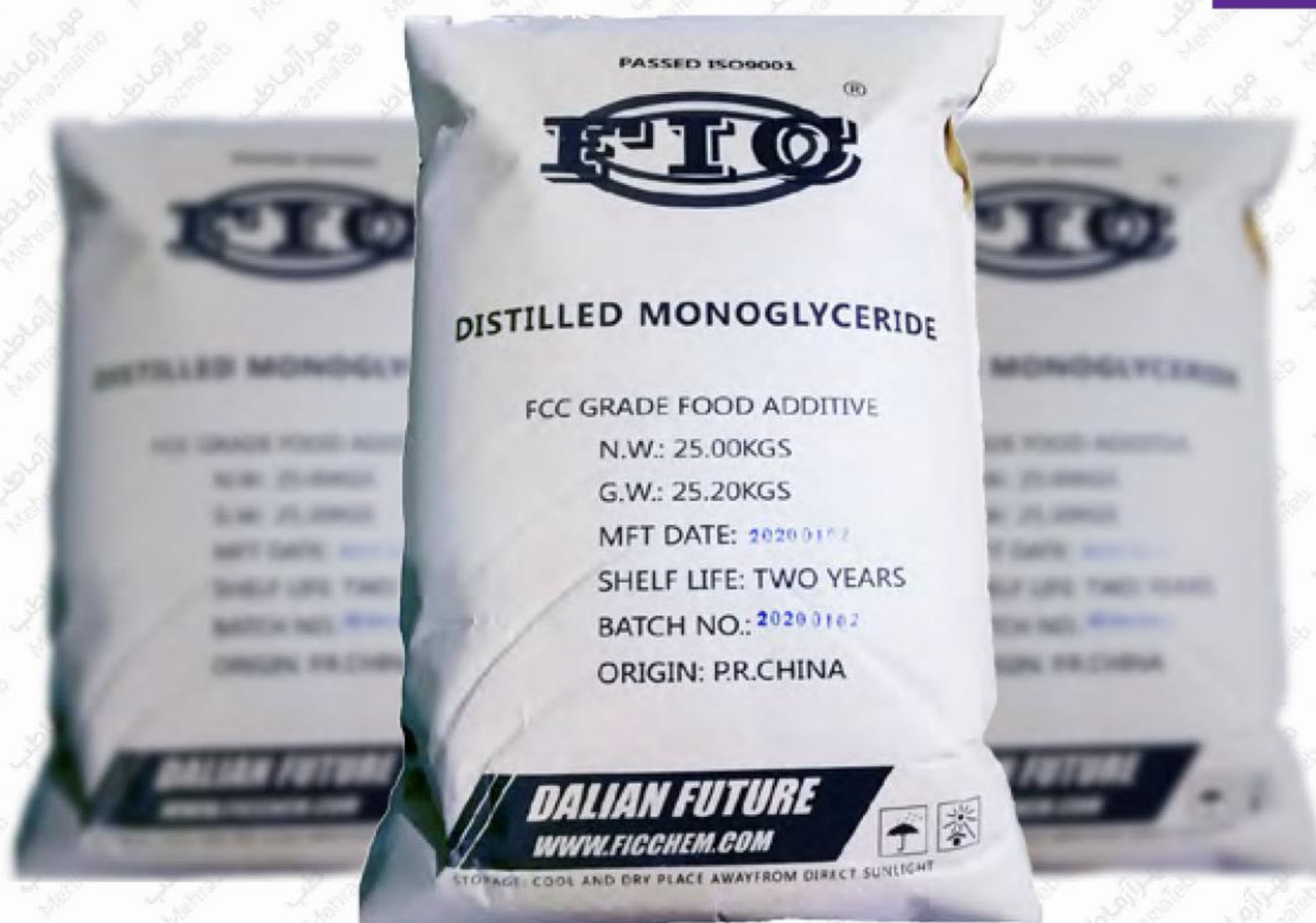
ویتامین‌ها ریزمغذی‌هایی هستند که بدن برای انجام یک سری فعالیت‌های طبیعی به آنها نیاز دارد. این ریزمغذی‌ها در بدن ساخته نمی‌شوند و لازم است که از طریق مواد غذایی مصرفی وارد بدن شوند.



مونودی گلیسرید به عنوان امولسیفایر عمل می کند. یک افزودنی مفید است زیرا به مخلوط شدن روغن ها و چربی ها با آب کمک می کند قوام غذا را بهبود می بخشد و در کالاهای پخته شده برای افزایش ماندگاری و بهبود بافت خوراکی ها استفاده می شود.

مونودی گلیسرید

Mono diglyceride



لایین تخصصی فروش فرآورده های لبنی



اسیدسیتریک خشک و آبدار

hydrated citric acid



به عنوان یک افزودنی و نگه دارنده در صنایع غذایی مورد استفاده قرار می گیرد. در تولید انواع پنیر به ویژه پنیر موزارلا کاربرد دارد.



مالتودکسترین یک پلی ساکارید است که به عنوان افزودنی مواد غذایی مورد استفاده قرار می گیرد. از ویژگی های آن می توان به افزایش حلالیت، متعادل کردن شیرینی، قابلیت جذب بالا، ایجاد بافت نرم و پرکننده، ایجاد قوام و حفظ شکل محصول اشاره کرد. مالتودکسترین در تولید ماست، بستنی و خامه به عنوان کاهش دهنده میزان چربی، پرکننده، استابلایزر و ایجاد ژل عمل می کند.

مالتودکسترین

Maltodextrin



لایین تخصصی فروش فرآورده های لبنی

کلرید کلسیم

Calcium chloride



FIC

در دو نوع پودری و پرک قابل عرضه می باشد.
به عنوان عامل تقویت کننده بافت مواد غذایی
افزودنی غذایی است که که باعث بهبود طعم آن می شود برای افزایش
طعم شوری، ترشی، بدون افزودن سدیم اضافی
افزودن آن در نوشیدنی pH کم و قلیایی می شود که باعث بهبود طعم
می شود.



سود پرک ماده ای جامد سفید رنگ، فاقد بو و به شکل پولک های سفید رنگ است که به راحتی رطوبت هوا را جذب می کند و دچار چسبندگی می شود. این محصول در CIP کارخانجات مورد استفاده قرار می گیرد.

سود پرک

Caustic soda flake



لایین تخصصی فروش فرآورده های لبنی



اسید آسکوربیک

Ascorbic acid h



FIC

اسید آسکوربیک (ویتامین C) یک ویتامین محلول در آب است. به عنوان یک افزودنی غذایی شناخته شده در صنایع غذایی از رشد میکروب‌ها جلوگیری می‌کند و بخاطر عطر و بوی خوبی که دارد باعث خوشبو کردن مواد غذایی می‌شود.



اسید لاکتیک به عنوان نگهدارنده مواد غذایی برای طولانی کردن ماندگاری آن ها استفاده می شود. طعم اسید تازه به شیرهای تخمیری می بخشد به انعقاد کشک و تشکیل بافت در هنگام تهیه پنیر کمک می کند و pH پایین به سرکوب رشد عوامل بیماری زا و ارگانیسم های فاسد کننده کمک می کند.

اسید لاکتیک

Caustic soda flake



لاین تخصصی فروش فرآورده های لبنی



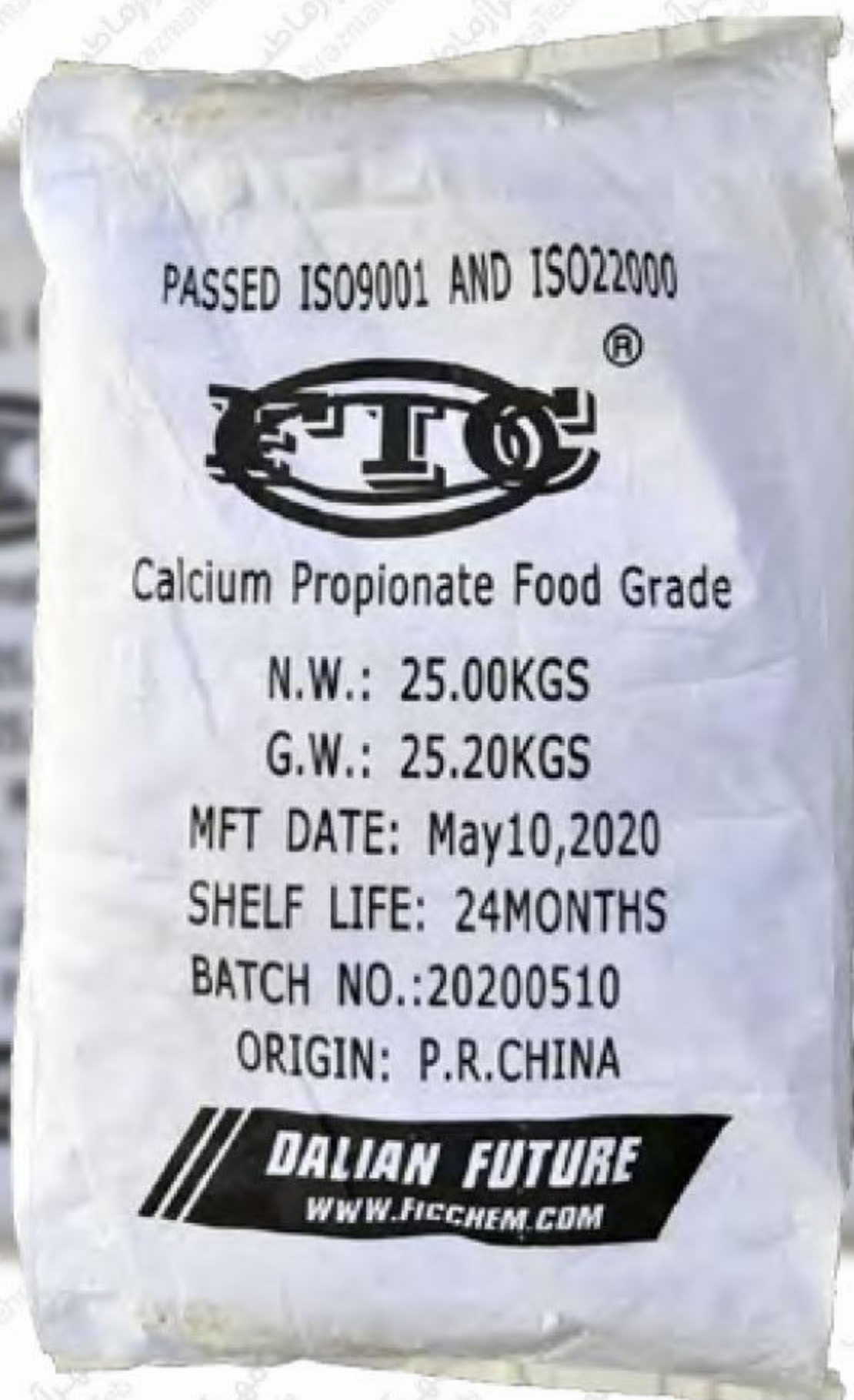
پروپیونات کلسیم

Calcium propionate



FIC

این ماده به عنوان یک ماده نگهدارنده برای کمک به افزایش ماندگاری محصولات با تداخل در رشد و تولید مثل میکروارگانیسم‌ها عمل می‌کند.



به صورت کریستال دانه دار و سفید و طعم شور در آب محلول است. سیترات به عنوان یک آنتی اکسیدان در مواد غذایی و همچنین pH آب را تنظیم می کند. افزایش مقادیر باعث ایجاد ژل های محکم تری می شود و مقادیر کمتر باعث روان شدن بیشتر می شود. از آنجایی که دارای طعم شور و کمی تلخ است باید با نسبت های مناسب در مایعات استفاده شود.

تری سدیم نیترات

Trisodium nitrate



لایین تخصصی فروش فرآورده های لبنی

لسیتین سویا

Soy lecithin

از ویژگی‌های لسیتین به عامل همگن سازی در ساختار محصول و نگهدارنده، ایجاد بافت، افزایش و نگهداری رطوبت محصول، حجم دهی به محصول و تازه نگه داشتن محصول می توان اشاره کرد.



تری سدیم فسفات با فرمول شیمیایی (Na_3PO_4) یک ترکیب شیمیایی امولسیون کننده و در آب به راحتی قابل حل بوده و به دونه صنعتی و خوراکی دسته بندی می شود. این افزودنی برای کاهش اسید و بهبود بافت در صنایع غذایی کاربرد دارد و به حفظ سطح pH کمک می کند و مانع بیش از حد اسیدی و قلیایی مواد غذایی می شود.

تری سدیم فسفات

Trisodium phosphate



زحل شیمی



لاین تخصصی فروش فرآورده های لبنی



گوارگام

Guar gum



Abdul Kader

کاربرد این ماده در این صنایع به عنوان عامل ژل کننده، ویسکوز دهنده و افزایشده غلظت، عامل کلودینگ و چسباننده و پایدار کننده و گاه جهت حفظ رطوبت موجود در فیبرهای محصول می باشد.



تری سدیم فسفات با فرمول شیمیایی (Na_3PO_4) یک ترکیب شیمیایی
امولسیون کننده و در آب به راحتی قابل حل بوده و به دونه صنعتی و
خوراکی دسته بندی می شود.

کاراگینان

Carrageenan



MARCEL



لایین تخصصی فروش فرآورده های لبنی

پیروفسفات سدیم

Sodium pyrophosphate

پیروفسفات سدیم به عنوان عامل بافرکننده، امولسیفایر، قوام دهنده و افزودنی غذایی مورد استفاده قرار می گیرد.



سوربیتول

Sorbitol

به دو شکل مایع و پودری است. پودری جانشین ساکارز و سوربیتول مایع جایگزین شربت گلوکز است. سوربیتول شیرین کننده ای است که در اکثر مواد غذایی با برچسب بدون قند یافت می شود.



لاین تخصصی فروش فرآورده های لبنی



زانتان گام

Xanthan gum



صمغ زانتان گام سوسپانسیون ساز، منعقد کننده، استابیلایزر پایدار کننده، غلظت دهنده، ژل کننده، قوام دهنده، جاذب آب و روغن می باشد و همچنین حجم دهنده می باشند و ویسکوزیته محصولات را بالا می برد.



از سیترات سدیم به عنوان یک ماده غذایی افزودنی (معمولاً بعنوان طعم دهنده و یا نگهدارنده در مواد غذایی) یاد میشود

تری سدیم سیترات

Trisodium citrate



لایین تخصصی فروش فرآورده های لبنی



سوربات پتاسیم

Potassium sorbate



FIC

مواد افزودنی نگهدارنده برای نگهداری محصولات غذایی و کاهش فساد و ارزش غذایی و تجزیه آن توسط میکروارگانیسم‌ها و حفظ رنگ و طعم استفاده می‌گردند.



این ماده در صنایع غذایی به عنوان ماده نگهدارنده ، تنظیم کننده اسیدیته و ماده حجیم کننده مورد استفاده قرار می گیرد.

لاکتات سدیم

Sodium lactate



لاین تخصصی فروش فرآورده های لبنی



متابی سولفیت سدیم

Sodium bisulfite



پارس ولفیت

متابی سولفیت سدیم با اثرات آنتی باکتریال یک نگهدارنده مفید در صنایع غذایی است و نقش یک محافظ اسیدی را بازی می کند.



MehrazmaTeB مهرآزماطب



مارگارین نوعی چربی است که برای طعم دهی و پخت و پز استفاده می‌شود. این ماده اغلب به عنوان جایگزین ارزان قیمت کره استفاده می‌شود.

مارگارین

Margarine



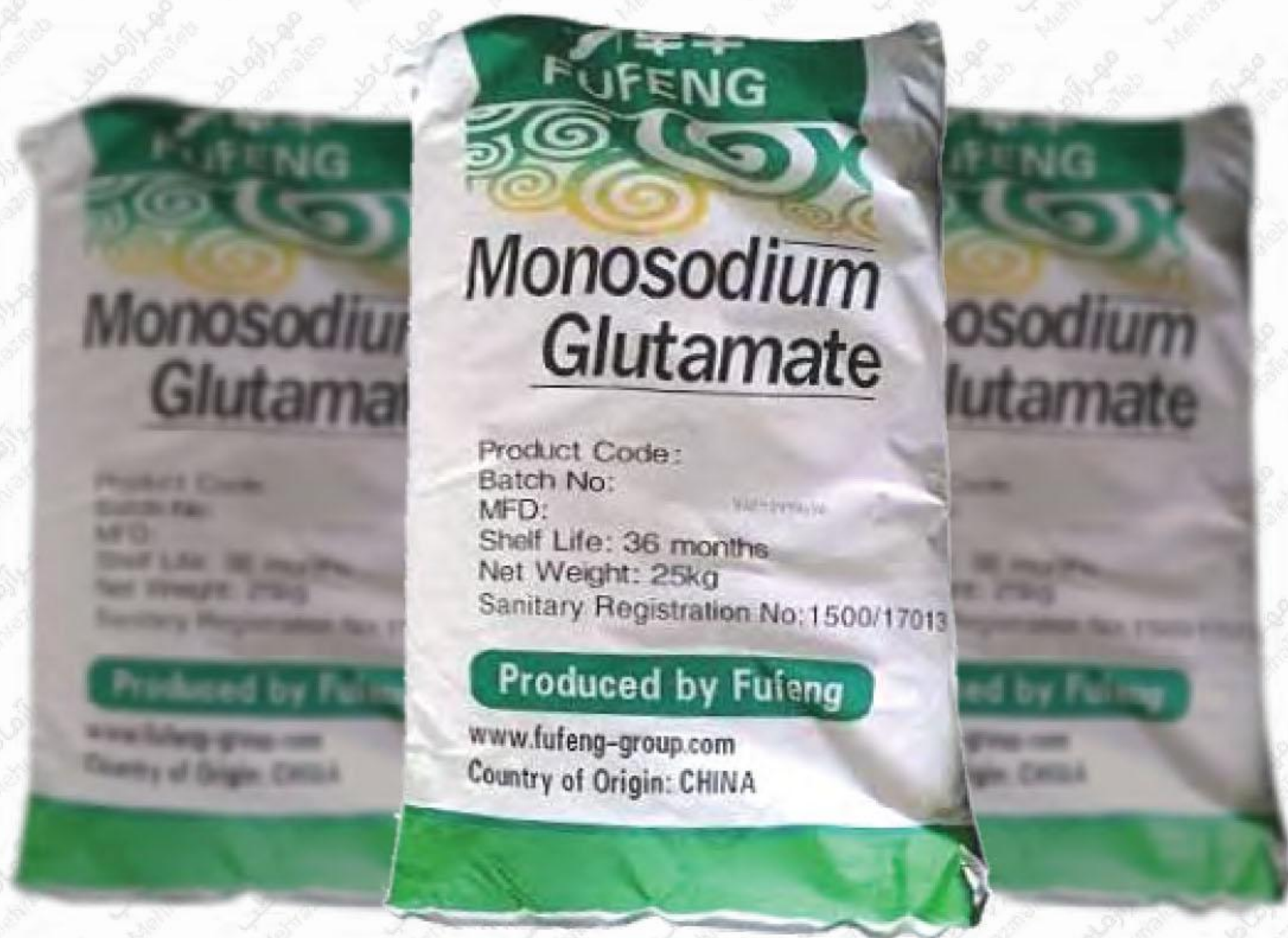
لایین تخصصی فروش فرآورده های لبنی

مونو گلوتامات سدیم

Sodium monoglutamate



مونو سدیم گلوتامات تشدید کننده طعم است. ظاهر این ماده شبیه کریستال‌های نمک یا شکر است و به خودی خود مزه‌ای ندارد، اما موجب افزایش سایر مزه‌ها می‌شود و طعم خوبی به وجود می‌آورد.



انواع استارترها

starters

عملکردهای اولیه استارتر برای تولید اسید لاکتیک بوسیله تخمیر قند اصلی شیر یا مخلوط های لبنی، لاکتوز می باشد.



لاین تخصصی فروش فرآورده های لبنی

ناتامایسین

natamycin



Asracin

ناتامایسین که با نام پیماریسین نیز شناخته می‌شود، یک قارچ کش از گروه پلیان ماکرولید است که معمولاً به عنوان یک نگهدارنده زیستی در درمان سطحی پنیر و سوسیس برای مهار مخمرها و کپک‌ها استفاده می‌شود.



بعنوان قوام دهنده و نیز ژل دهنده در فراورده‌های غذایی مصرف می‌شود.
پکتین یکی از طبیعی‌ترین افزودنی‌های غذایی بوده که خواص فیبری نیز دارد.

پکتین

Pectin



کارگیل



لایین تخصصی فروش فراورده‌های لبنی

نشاسته اصلاح شده

Modified starch



زر فروکتوز

خواص کاربردی نشاسته استفاده بعنوان جایگزین چربی، بهبود دهنده بافت می باشد.



MehrazmaTeB مهرآزمایطب

به عنوان بی کربنات سدیم شناخته می شود و با تولید دی اکسید کربن باعث افزایش حجم می شود.

جوش شیرین

baking soda

پترو طرح پارس

پترو طرح پارس



لاین تخصصی فروش فرآورده های لبنی



انواع استابلایزرها

stabilizers

DANISCO

DANISCO

پودر استابلایزر در واقع موادی است که به دلیل خواص خود، می تواند سبب بالا رفتن ارزش یک محصول نهایی شود و می تواند نقص های موجود در محصولات را در طی فرآیند تولید جبران کند.



آسپارتام به عنوان یک شیرین کننده مصنوعی کم کالری شناخته می شود که خیلی شیرین تر از شکر است.

آسپارتام

Aspartame



لایین تخصصی فروش فرآورده های لبنی

مایه پنیر

Rennet

Valiren
Microbial Rennet

والیرن

مزایای استفاده از مایه پنیر ولیرن می توان به افزایش راندمان و قدرت لخته بالا، طعم و آرومای عالی در محصول، عدم ایجاد تلخی و بوی نامطبوع در مقایسه با برخی از مایه پنیرهای موجود در بازار اشاره کرد.



پودر خامه می بایست حداقل ۴۲٪ چربی داشته و میزان پروتئین شیر در ماده خشک بدون چربی نیز حداقل ۳۴٪ باشد. میزان آب در پودر خامه نباید بیش از ۵٪ باشد.

پودر خامه

Cream powder



لایین تخصصی فروش فرآورده های لبنی

شیر خشک

milk powder



صنایع شیرپویان

شیر خشک در لبنیات به عنوان جایگزین شیر تازه است. شیر خشک ها بر حسب درصد میزان پروتئین به انواع ۳۳٪، ۲۷٪ و ۲۱٪ تقسیم می شوند.



MehrazmaTeB مهرآزماطب



پودر آب پنیر به دلیل دارا بودن خصوصیاتى مانند قابلیت هضم، حلالیت بالا، ایجاد ویسکوزیته، قابلیت تشکیل ژل و امولسیون ارزش بالایی برخوردار می باشد و کاربردهای فراوانی در صنایع غذایی دارد.

پودر آب پنیر

Rennet powder



لایین تخصصی فروش فرآورده های لبنی

پودر کاکائو

cacao powder



Altinmarka

کره کاکائو از دانه های کاکائو بدست می آید و از مواد جامد باقی مانده آن به عنوان مواد اولیه به جهت تولید پودر کاکائو استفاده می کنند. کاکائو ها از نظر طعم ، عطر و تلخی با یکدیگر متفاوت هستند.



MPC به دلیل دارا بودن خصوصیات ماند قابلیت هضم و حلالیت بالا، ایجاد ویسکوزیته، قابلیت تشکیل ژل، امولسیونکنندگی، قابلیت زدن و تشکیل کف از ارزش بالایی برخوردار می باشد

کنسانتره پروتئین شیر

Milk Protein Concentrate (MPC)



پگاه



لایین تخصصی فروش فرآورده های لبنی



کنسانتره پروتئین وی

(WPC) Protein Concentrate

Saputo
Dairy Ltd

Saputo

ترکیبی از پروتئین‌های جدا شده از آب پنیر می‌باشد که عمدتاً به عنوان مکمل رژیم غذایی استفاده می‌شود.



باعث ایجاد بافت بهتر و مقاوم تر در مواد غذایی در حین فرآیند می شود. این اتصال ها بسیار پایدار و در برابر عواملی مانند تغییرات Ph و اثر حرارت، به طور فوق العاده ای مقاوم هستند.

آنزیم TG

TG enzyme



مایاسان



لایین تخصصی فروش فرآورده های لبنی



دستگاه‌ها و تجهیزات

لاکتو استار

کرایوسکوپ (تعیین نقطه انجماد)

دستگاه سدیمان شیر

انواع بوتیرومتر

لاکتو دانسیومتر

سانتریفیوژ مخصوص شیر

کلنی کانتر (شمارش باکتری‌ها)

آنالایزرهای نیترोजن، پروتئین

سیستم‌های سوکسله

کج‌دال

الکتروود پنیر

محل‌ول‌ها

کیت‌های آنتی بیوتیک شیر

لاکتواستار

Lacto Star

پودر استابلایزر در واقع موادی است که به دلیل خواص خود، می تواند سبب بالا رفتن ارزش یک محصول نهایی شود و می تواند نقص های موجود در محصولات را در طی فرآیند تولید جبران کند.



کرایوسکوپ

Cryoscope

این دستگاه فقط جهت اندازه گیری مقدار آب افزوده به شیر کاربرد دارد و بواسطه اندازه گیری دمای انجماد مقدار آب موجود در شیر را بصورت درصد به همراه دمای اندازه گیری شده گزارش می کند.



لاین تخصصی فروش فرآورده های لبنی



سدیمان شیر

Milk Sediment tester

برای آزمایش تست خاکستر همراه با صافی های مربوطه (فیلتر) می باشد.



انواع بوتیرومتر

Butyrometers

بوتیرومتر شیر، پنیر، و خامه جهت اندازه گیری چربی در شیر و خامه و پنیر استفاده میشود. بوتیرومترها از جنس شیشه مدرج شده می باشند. بشروکاپ بادو درب فشنگی و آچار نیز قابل عرضه می باشد.



لاین تخصصی فروش فرآورده های لبنی

لاکتودانسیمتر

Lactodensimeter

دستگاه لاکتودانسیمتر شیر، نوعی هیدرومتر است که برای اندازه گیری دانسیته شیر استفاده می شود و در انواع مختلف الکلی پایین، چپوه پایین، الکلی بالا و چپوه بالا می باشد.



کیت‌های آنتی‌بیوتیک شیر

Milk antibiotic kits

عملکرد محصول کیت تشخیص سریع آنتی بیوتیک رپی تست و Milk Sensor در شیر بدون نیاز به انکوباتور بوده و در کمتر از ۱۰ دقیقه با دقت بسیار بالا نتیجه حضور یا عدم حضور آنتی بیوتیک های گروه های بتالاکتام و تتراسایکلین را به تفکیک ارائه می دهد.



لاین تخصصی فروش فرآورده های لبنی

سانتریفیوژ مخصوص شیر

Milk centrifuge

دستگاه سانتریفوژ برای جداسازی چربی از شیر به روش ژبر استفاده می‌شود. سانتریفوژ شیر با دیگر سانتریفوژها از لحاظ دور و دما متفاوت است.



کلنی کانتر

Counter colony

در واقع شمارش باکتری ها و تعیین تعداد آنها در واحد حجم مورد بررسی قرار می گیرد دوروش برای کلنی ها وجود دارد. ۱- روش اتومات ۲- روش نیمه اتومات و یا دستی



لایین تخصصی فروش فرآورده های لبنی

آنالایزر

Nitrogen, protein analyzers

شیر یکی از پر مصرف ترین محصولات است با توجه به این موضوع اندازه گیری اجزای شیر بسیار مهم است. پارامترهایی که در شیر مورد محاسبه می باشد: چگالی، محتوای چربی، شناساگرها، اجزای خشک، اسید و ... می باشد.



سیستم‌های سوکسله

Soxhlet systems

دستگاه سوکسله روش عصاره‌گیری چربی از شیر است و به عنوان استخراج لیپیدها از تمامی مواد بیولوژیکی به کار گرفته می‌شود.



لاین تخصصی فروش فرآورده‌های لبنی

كجدال

Automatic Kjeldahl

دستگاه كجدال يا همان هضم و تقطير براي اندازه گيري نيتروژن و پروتئين در آب و موادغذايي مي باشد. در ۳ مدل تمام اتوماتيك، نيمه اتوماتيك و دستي موجود مي باشد.



الکترود پنیر

Cheese electrode

نوک تیز و مخروطی الکتروود به راحتی در اندازه گیری پنیر، دوغ، شیر و فراورده های گوشتی مورد استفاده است. بدنه الکتروود از جنس PVDF مقاوم و در برابر مواد خورنده است.

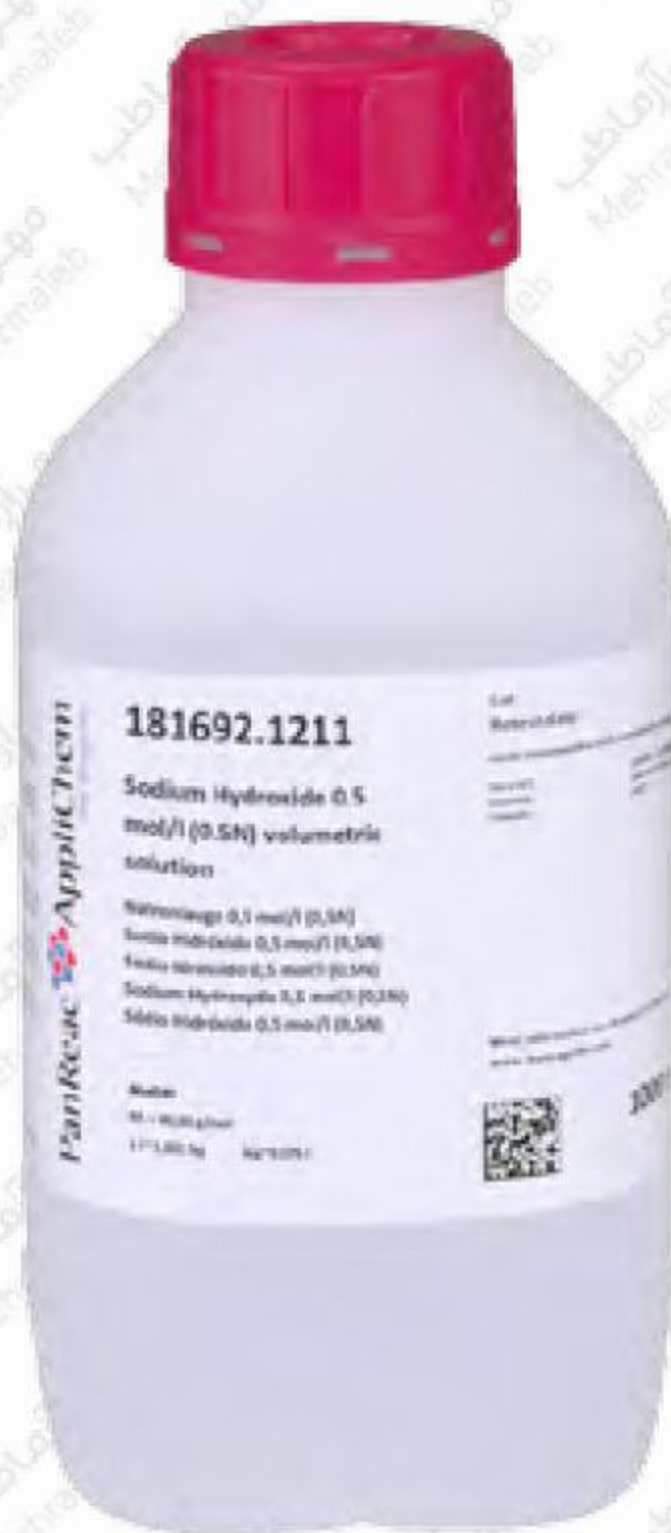


لاین تخصصی فروش فراورده های لبنی

محلول ها

Solutions

محلول کولین کریواستار
محلول کرایواستار A و B
محلول دستگاه لاکتواسکن





Dairy Products

لاین تخصصی فروش لبنیات



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

مهرآزماطب
MehrazmaTeb