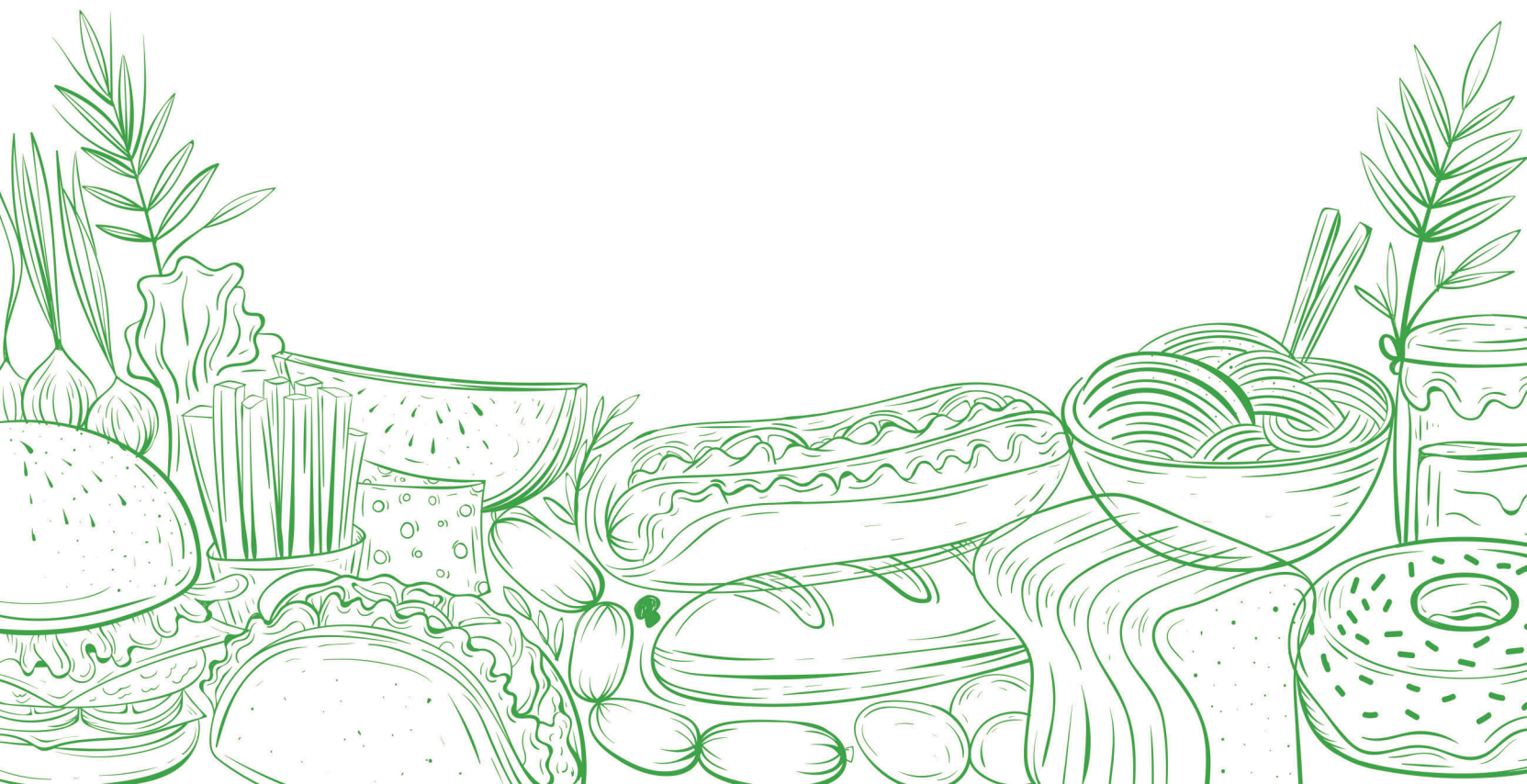




تجربه یک طعم لذیذ

شرکت نگین خوراک پارس در سال ۱۳۸۲ تاسیس و فعالیت خود را در زمینه تامین مواد اولیه صنایع غذایی آغاز نمود. پس از دو سال با تمرکز بیشتر، فعالیت تخصصی خود را بر روی تولید انواع چاشنی ها شروع کرد. در مدت زمان کوتاهی به یکی از تامین کنندگان اصلی انواع طعم در فرآورده های گوشتی، لبنی، اسنک، سس و غذاهای آماده تبدیل شده است.

هم اکنون شرکت نگین خوراک پارس با در اختیار داشتن کادری مجرب، دانش فنی و تکنولوژی روز در حیطه انواع طعم دهنده ها، یکی از پیشگامان این عرصه می باشد. این شرکت مفتخر است که با تاسیس آزمایشگاه تخصصی تحقیق و توسعه در زمینه انواع طعم دهنده های پنیر مورد استفاده در اسنک ها و لبنیات، خدمت نوینی به تولید کنندگان محترم در صنعت غذا ارائه نماید. همچنین در این راستا این تیم توانایی طراحی انواع طعم بر حسب سلیقه و نیاز هر مشتری به صورت تخصصی و کاملا انحصاری را دارا می باشد.



معرفی گروه محصولات

ادویه جات

فلفل قرمز

فلفل قرمز به عنوان یکی از ادویه های پر مصرف، علاوه بر ایجاد طعم، باعث گرمی، تندى و سوزش در غذا مى شود. انواع مختلف آن بر اساس رنگ، اندازه و شدت تندى (میزان کاپسایسین) دسته بندى مى شوند. فلفل قرمز به عنوان مکمل طعم در اغلب محصولات گوشتى و فرآورده های غذایى استفاده مى گردد.

فلفل قرمز آسیاب شده GS2 با ذرات ریزتر، در بافت محصول راحت تر میکس مى شود و تاثیر بیشتری روی رنگ محصول نهایی دارد؛ فلفل قرمز GS1 بیشتر جهت فلفل نمکدانی و گرانول فلفل قرمز به منظور ایجاد حالت نمایشی و جذابیت ظاهری غذا استفاده مى شود. فلفل قرمز آسیاب شده بر اساس سایزبندى جدول زیر و به صورت پاستوریزه و قلم قابل عرضه مى باشد.

ابعاد ۵/۰ میلیمتر و کوچک تر	GS2
ابعاد یک تا دو میلیمتر	GS1
ابعاد بین ۲ تا ۴ میلیمتر	گرانول یا نمایشی



پاپریکا

پاپریکا گونه ای از چیلی است که تند نبوده و یا تندی بسیار کمی دارد، رنگ آن از قرمز تا نارنجی متغیر می باشد. تند و تیزی آن ناشی از حضور اسیدها، مزه شیرین آن مربوط به اتیل استات و طعم خاکی آن مرتبط با ترکیبات پیرازین می باشد. پودر پاپریکا GS2 جهت طعم دار کردن انواع گوشت کبابی، پاستا، فرآورده های گوشتی، سس ها و چاشنی ها استفاده می شود؛ در حالی که پاپریکا GS1 و گرانول پاپریکا، بیشتر جهت مرینیت و کوتینگ کردن غذاهای مختلف و ایجاد جذابیت ظاهری کاربرد دارد. پاپریکا آسیاب شده بر اساس سایزبندی جدول زیر و به صورت پاستوریزه قابل عرضه می باشد.



ابعاد ۵/۰ میلیمتر و کوچک تر	GS2
ابعاد یک تا دو میلیمتر	GS1
ابعاد بین ۲ تا ۴ میلیمتر	گرانول یا نمایشی

فلفل سفید

فلفل سفید و فلفل سیاه، هر دو از گیاهی بنام *Piper nigrum* به دست می آیند. در واقع فلفل سفید همان فلفل سیاه نارس است که قبل از رسیدن کامل میوه برداشت شده، پوسته خارجی آن پس از خیساندن جدا و سپس خشک می گردد. فلفل سفید به دلیل خیساندن و پروسه تخمیری که در فرآیند تولید آن صورت می گیرد، دارای عطر و طعم متمایزی (ناشی از ترکیبات skatole) است. از فلفل سفید بیشتر در سس های بر پایه مایونز، پوره سیب زمینی، سوپ ها و پاستاها، غذاهای دریایی و فرآورده های گوشتی به عنوان جایگزینی برای فلفل سیاه (به منظور عدم ایجاد ذرات سیاه) در محصول استفاده می شود. پودر GS1 و گرانول فلفل سفید بیشتر جهت ایجاد ظاهر نمایشی در محصولات کاربرد دارند.

ادویه فلفل سفید آسیاب شده بر اساس سایزبندی جدول زیر و به صورت پاستوریزه و دانه کامل قابل عرضه می باشد.



ابعاد ۰/۵ میلیمتر و کوچک تر	GS2
ابعاد یک تا دو میلیمتر	GS1
ابعاد بین ۲ تا ۴ میلیمتر	گرانول یا نمایشی

دارچین

یکی از ادویه های سنتی بوده که جهت تولید اسانس عطر، طعم دار کردن غذا و مصارف پزشکی مورد استفاده قرار می گیرد. این ادویه لذیذ، خوش بو و شیرین از پوست داخلی ساقه های گونه *Cinnamomum tree*، پس از خشک کردن به دست می آید. عامل اصلی ایجاد طعم در این ادویه *Cinnamaldehyde* می باشد. دارچین به صورت عمده در صنعت شیرینی و شکلات، غلات صبحانه، اسنک، نوشیدنی های گرم، غذاهای سنتی، جهت طعم دار کردن خوراک مرغ و استیک بره و به عنوان مکمل طعم در محصولات گوشتی استفاده می شود. ادویه دارچین قلم و آسیاب شده به صورت پاستوریزه قابل عرضه می باشد.



زردچوبه

از آسیاب کردن ریزوم های بالغ زردچوبه به دست می آید، به عنوان رنگ و طعم دهنده در غذا و به دلیل خاصیت آنتی اکسیدانی قوی در پزشکی کاربرد دارد. زردچوبه پرمصرف ترین ادویه در ایران بوده و تقریباً برای اغلب غذاهای ایرانی از آن استفاده می شود. کالری آن حدوداً صفر و سرشار از فیبرهای مفید خوراکی، آهن، پتاسیم، منیزیم و ویتامین B6 می باشد.

حائز اهمیت است که پودر زردچوبه شرکت نگین خوراک پارس، دارای حداقل میزان استاندارد خاکستر، موجود در بازار است. ادویه زردچوبه قلم و آسیاب شده به صورت پاستوریزه قابل عرضه می باشد.



ریشه جوز

ریشه جوز یا خسرودار نوعی ریزوم (ریشه زیرزمینی) و بومی جنوب شرقی آسیا و شبه قاره هند است. عطر و طعمی گرم، لیمویی با پس طعم تلخ و نزدیک به جوز هندی و قولنجان داشته؛ در بسیاری از ادویه های ترکیبی، ادویه سوسپیس و کالباس کاربرد دارد. ادویه ریشه جوز قلم و آسیاب شده به صورت پاستوریزه قابل عرضه می باشد.



زیره سبز

گیاهی یک ساله، بومی ایران و منطقه توران است که به صورت پودر شده و یا دانه کامل مصرف می شود. زیره عطر و طعمی گرم، خاکی، متمایز و نافذ دارد و در بسیاری از ادویه های میکس مثل پودر کاری، گرام ماسالا، ادویه بهارات و ادویه ترشی استفاده می شود. ادویه زیره سبز دانه کامل و آسیاب شده به صورت پاستوریزه قابل عرضه می باشد.



زیره سیاه

در دنیا تحت عنون زیره ایرانی شناخته می شود که در بسیاری از نواحی مرکزی ایران بخصوص استان کرمان بصورت خودرورش می کند. زیره سیاه عطر و طعمی قوی و غالب و تاحدی مشابه بادیان، شیرین بیان و نت هایی از مرکبات دارد. معمولا بصورت دانه کامل در بسیاری از غذاهای خاورمیانه استفاده می شود و همچنین در طب سنتی برای رفع سوء هاضمه، نفخ، کاهش التهاب و تسریع گوارش کاربرد دارد. ادویه زیره سیاه دانه کامل و آسیاب شده به صورت پاستوریزه قابل عرضه می باشد.



تخم گشنیز

عطر و طعمی مرکباتی، کمی تلخ، گرم و آجیلی دارد که علت اصلی آن ترکیب linalool می باشد. به طور گسترده در صنعت عطرسازی، تولید ماء الشعیر، فرآورده های گوشتی، ادویه ترشی، تهیه انواع نان و شیرینی و همچنین در ادویه گرام ماسالا استفاده می شود. تخم گشنیز سرشار از ریز مغذی هایی مانند آهن، منیزیم و منگنز می باشد. ادویه تخم گشنیز دانه کامل و آسیاب شده به صورت پاستوریزه قابل عرضه می باشد.



سیر

گیاهی چند ساله، بومی آسیای مرکزی و ایران است. قدمت استفاده ۴۰۰۰ سال داشته و کاربرد گسترده ای در صنایع غذایی، طب سنتی و حتی پزشکی دارد. عطر و طعم متمایز آن ناشی از آلپسین (یک ترکیب آلی سولفوری) است که دارای خواص آنتی بیوتیکی قوی می باشد. سیر سرشار از فولیک اسید، ویتامین C، کلسیم، منیزیم، پتاسیم و ویتامین های گروه B است. سیر آسیاب شده بر اساس دانه بندی مختلف و بدون هرگونه آفت زدگی، سوختگی، ترشیدگی و همچنین به صورت پاستور شده قابل ارائه می باشد. سیر آسیاب شده GS1 بیشتر جهت مصرف نمکدانی و گرانول آن به منظور ایجاد حالت نمایشی و جذابیت غذا استفاده می شود.

نکته:

با توجه به کلوخه شدن پودر سیر در اثر جذب رطوبت، از سیلیکون دی اکساید (۰.۲٪-۱.۰٪) به عنوان یک ترکیب ضد کلوخه شدن استفاده می شود. اما متاسفانه برخی از تامین کنندگان، از ترکیباتی مانند آرد و یا نشاسته برای کنترل کلوخه شدن استفاده می کنند که قیمت پایین تری داشته و اغلب طی مدت زمان نگهداری سبب ایجاد طعم بیاتی و کهنگی در پودر سیر می گردد.

ابعاد ۰/۵ میلیمتر و کوچک تر	GS2
ابعاد یک تا دو میلیمتر	GS1
ابعاد بین ۲ تا ۴ میلیمتر	گرانول یا نمایشی



پیاز

یکی از قدیمی ترین و پرکاربردترین افزودنی ها است، ادویه اصلی بسیاری از غذاها از جمله پاستا، فرآورده های گوشتی، غذاهای دریایی، سس و مرینیت، انواع سوپ و آش و ... محسوب میشود.

پیاز سرشار از آنتی اکسیدان، پتاسیم، منگنز و منبع غنی از ویتامین C است که دارای خواص ضد التهابی، ضد دیابتی و تقویت کننده سیستم ایمنی بدن می باشد.

پیاز آسیاب شده بر اساس دانه بندی مختلف در طیف رنگی سفید تا کاراملیزه و همچنین به صورت پاستوریزه، کاملاً عاری از هرگونه آفات، آلودگی و کپک زدگی عرضه می گردد.



ابعاد ۵/۰ میلیمتر و کوچک تر	GS2
ابعاد یک تا دو میلیمتر	GS1
ابعاد بین ۲ تا ۴ میلیمتر	گرانول یا نمایشی

چاشنی ها

چاشنی های مایع به عنوان بخش جدا نشدنی از غذای روزانه، در دستیابی به طعم دلنشین تاثیر به سزایی دارند. شرکت نگین خوراک پارس با به کارگیری تجربه بیش از یک دهه فعالیت تخصصی خود در حوزه تولید طعم دهنده فرآورده های گوشتی، لبنی، سس و غذای آماده اقدام به تولید چاشنی های مایع کرده است. لابراتوار تخصصی این مجموعه امکان تولید طعم جدید بر مبنای درخواست مشتری داشته و از جمله چاشنی های برپایه طبیعی عرضه شده به بازار میتوان : مکزیکی، یونانی، زعفرانی، باریکیو، کره و زعفران، لیمو و فلفل، سیر و کره و جوجه ترش را نام برد.



طعم دهنده‌های پودری

به ترکیبی از مزه و آروما، طعم گفته می‌شود. مزه عمدتاً از ترکیبات غیر فرار و آروما به کمک ترکیبات فرار ایجاد می‌گردد. جهت سهولت استفاده از اولئورین‌ها اغلب، با یک رقیق کننده پودری بدون عطر و طعم مانند مالتودکسترین، انواع نشاسته و سایر مواد، مخلوط می‌شوند. این فرآیند سبب سهولت توزین، افزایش مدت زمان ماندگاری و صرفه اقتصادی بالاتر می‌گردد. یکی از مدرنترین و موثرترین روش‌های تولید طعم دهنده‌های پودری روش انکیسولاسیون می‌باشد.





صنعت فرآورده های گوشتی

یکی از کاملترین گروه های محصولی شرکت نگین خوراک پارس، متعلق به طعم دهنده های طبیعی و شبه طبیعی فرآورده های گوشتی است. تنوع محصولات، کیفیت بالا و تجربه تیم تخصصی سبب شده در سال های اخیر این مجموعه در تولید بخش اعظمی از فرآورده های گوشتی موجود در بازار داخلی نقش موثری داشته باشد.

- انواع تک طعم های طبیعی (پودری) جایگزین ادویه (لفل قرمز، فلفل سیاه، فلفل سفید، هل، دارچین، میخک، زنجبیل، گشنیز، جوز هندی و...)
- انواع طعم دهنده های میکس (انواع سوسیس، کالباس، ژامبون، همبرگر، کباب، جوجه کباب، ناگت و فلافل)
- انواع میکس طعم دهنده و ادویه
- انواع تک طعم و میکس طعم دهنده به صورت مایع

صنعت فرآورده های لبنی

شرکت نگین خوراک پارس، طیف وسیعی از طعم دهنده های انواع پنیر، کره، دوغ، ماست، کشک، خامه و ... را برای پاسخگویی به نیازهای مصرف کنندگان این صنعت، تولید و عرضه می نماید.

همچنین این شرکت با توجه به دارا بودن سبد کاملی از طعم دهنده های طبیعی، شبه طبیعی و گروه ادویه ها و سبزیجات پاستوریزه، همراهی توانمند در مسیر تولیدکنندگان محصولات صنعت لبنیات می باشد.

- انواع طعم دهنده های پنیر(چدار، پارمزان، گودا، لیقوان، گوسفندی، خامه ای، لبنه)
- انواع طعم دهنده های میکس پنیر پیتزا
- انواع طعم کره و کره محلی
- انواع طعم خامه و خامه قنادی
- انواع طعم دهنده های دوغ (نعناع، سنتی، سنتی سبزیجات، سنتی دودی، دلال، ریحان، ریحان و لیمو، میکس سبزیجات معطر، میکس سبزیجات دلال)





صنعت فرآورده های سس و غذای آماده

سس یکی از چاشنی های محبوب صنعت غذا است که در سراسر دنیا طرفداران زیادی دارد، تفاوت های منطقه ای بسیار زیادی در مورد نحوه انتخاب انواع سس ها وجود دارد و در هر ناحیه افراد با توجه به ذائقه و سلیقه خود طعم و عطر سس ها را تغییر می دهند؛ از طرفی طعم های سس با توجه به موارد استفاده آن در غذا، سالاد، باربیکیو و ... متفاوت است. خلق طعم های جدید و ترکیب انواع ادویه و طعم دهنده های طبیعی ادویه جات، در سس ها و غذاهای آماده از توانایی های شرکت نگین خوراک پارس می باشد.

- انواع طعم دهنده پودری سس (رنج، پنیری، سالسا، سیر، سالاد، کچاپ، مایونز، فرانسوی، هالوپینو و ماست)
- انواع طعم دهنده مایع سس (مایونز، کچاپ)
- طعم دهنده مایع خردل
- انواع طعم دهنده پودری پاستا (پیتزا، قارچ و پنیر، آلفردو، گوجه، تنوری، کاری و پنیر)
- انواع طعم دهنده پودری نودل (گوشت، مرغ، بوقلمون، سبزیجات، قارچ و خامه، باربیکیو، ماسالا، کاری ایتالیایی، پیتزا)
- انواع طعم دهنده های پودری سوپ (مرغ، گوشت، گوجه، قارچ و خامه، سبزیجات، قارچ و پنیر)

صنعت فرآورده های اسنک و آجیل

صنعت اسنک در سال های اخیر رشد چشمگیری داشته است به طوری که انواع اسنک ها در اشکال و طعم های مختلف تولید می شوند. تولید کنندگان سعی دارند تا سهم بیشتری از این بازار را به دست بیاورند؛ این امر با ایجاد تنوع در محصولات و افزایش کیفیت آنها امکان پذیر است.

ارائه طعم های متنوع، همچنین معرفی و نوآوری در زمینه انواع طعم های جدید بسیار حائز اهمیت است. لابراتوار این مجموعه توان مشاوره تخصصی برای دستیابی به طعم دلخواه و نیز تولید طعم بر مبنای درخواست اعلام شده را دارد.

- انواع طعم دهنده پودری اسنک (سرکه نمکی، کچاپ، پنیری، کره ای، پیاز و جعفری، پیتزا، فلفل، مکزیکی، لیمو، باریکیو، سالسا، ماست و سبزیجات)
- انواع طعم دهنده پودری آجیل (رنج، گلپر، لیمو، سنتی)



معرفی خدمات



فرآیند اسپری درآینگ (انکپسولاسیون)

فرآیندی مکانیکی و شیمیایی می باشد که برای به دام انداختن مواد و ترکیبات مورد نظر داخل لایه ی نازکی از مواد که به اصطلاح دیواره نامیده می شود؛ انجام میگیرد.

انکپسولاسیون روشی برای محافظت از مواد فرار، حساس و غیراشباع از جمله اسانس های روغنی، اولئورزین ها، ویتامین ها، مواد معدنی، آنزیم ها، مواد پروبیوتیک و حتی آنتی اکسیدان ها در برابر نور، گرما و اکسیژن می باشد که سبب ایجاد مزیت های زیر می گردد:

۱- حفظ و نگهداری طولانی مدت طعم و آروما طی مدت زمان نگهداری و انبارش

۲- انتشار کنترل شده و یکنواختی پراکندگی طعم

۳- کنترل آزادشدن طعم در زمان مناسب و مشخص شده

۴- مانع از اکسیداسیون طعم بر اثر دمای بالا، نور و اکسیژن

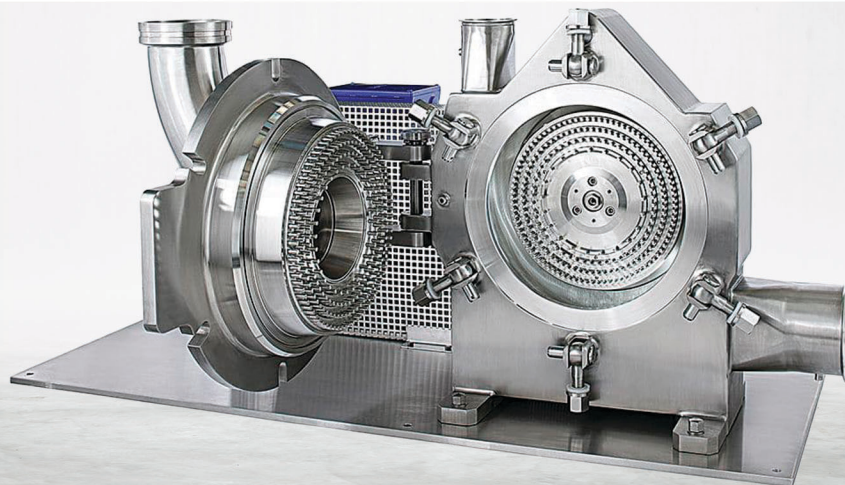
در بین روش های موجود برای انکپسولاسیون، فرآیند اسپری درآینگ روشی شناخته شده، موثر با بهره وری بسیار بالا و قابلیت کنترل خواص ذرات در طول فرآیند می باشد که ذرات کپسوله شده می توانند اندازه ی کمتر از 0.1 میکرومتر داشته باشند.

در شرکت نگین خوراک پارس بخش عمده ای از طعم دهنده ها با استفاده از تکنولوژی انکپسولاسیون تولید می شود که در بسیاری از طعم دهنده های پودری و میکس شده مورد استفاده قرار می گیرد.

فرآیند پاستوریزاسیون

این فرآیند با بخار تحت فشار که جز جدیدترین و سالم ترین روش در نوع خود بوده، انجام می شود. این روش علاوه بر ایمنی بالا و جنبه های سلامت محور مصرف کننده، موجب نابودی طیف وسیعی از میکروارگانیسم های بیماری زا و آنزیم های عامل فساد می شود. پاستوریزاسیون جایگزین روش بحث برانگیز پرتودهی با اشعه گاما (رادیواکتیو) در کشورهای پیشرفته شده است. روش پاستوریزاسیون با اشعه های تابشی گاما علاوه بر اینکه بطور کامل سموم، اسپورها و ویروس ها را از بین می برد، می تواند باعث تخریب ویتامین ها، مواد معدنی و واکنش های شیمیایی شناخته نشده در مواد غذایی و حتی در موارد نادر موجب خطرات متعددی از جمله، ناهنجاری های کروموزمی، سندرم ها و انواع سرطان گردد؛ به همین علت در کشورهای اروپایی روش پرتودهی با اشعه گاما تقریباً منسوخ شده است. (در تولید محصولات به این روش، استفاده از برچسب رادیواکتیو الزامی است.)





فرآیند آسیاب

خطوط آسیاب شرکت نگین خوراک پارس کاملاً کرایوژنیک با مقاومت بالا و ضد زنگ می باشد. در این خطوط، ادویه به کمک نیتروژن مایع (۱۸۰-۱۰۰ زیرصفر) به عنوان یک عنصر خنثی، آسیاب می شود؛ علاوه بر حفظ تمامی مواد مولد عطر، طعم و جلوگیری از اکسیداسیون و افزایش بار میکروبی، ادویه خروجی از ذرات ریزتر و یکنواخت تری برخوردار است. همچنین فرآیند ضد عفونی و شست و شوی این خطوط، همواره در سیستم های مداوم و به فواصل آسیاب هر محصول صورت می گیرد.

بسته بندی به انتخاب مشتری

شرکت نگین خوراک پارس با هدف وفادارسازی مشتریان خود و ایجاد بهره وری اقتصادی، محصولات را در بسته بندی های اختصاصی با اوزان دقیق ارائه می دهد.

مزایا:

- کاهش هزینه های سربار تولید
- جلوگیری از افشای فرمولاسیون اختصاصی واحدهای تولیدی
- کاهش احتمالی خطاهای اپراتوری
- جلوگیری از آلودگی های ثانویه
- سهولت در مصرف





www.neginkhorak.com

info@neginkhorak.com

تلفن: ۰۲۱ ۴۴۳۳۷۴۷۰

آدرس دفتر مرکزی: تهران، شهران، پایین تر از میدان اول، نبش خیابان علی وردی غربی، پلاک ۱۲، واحد ۱۶
کارخانه: شهرک صنعتی نظرآباد، میدان فن آوری، خیابان دکتر حسابی، کوچه نرگس