





درباره ما

ABOUT US

شرکت یاس سپیدوش فعالیت خود را از سال 1383 با واردات مواد اولیه غذایی، دارویی، آرایشی و بهداشتی آغاز نموده است. این شرکت با واردات و عرضه طیف گسترده ای از مواد اولیه در طی سال های گذشته، موفق به ایجاد همکاری نزدیک با تولیدکنندگان صنایع مرتبط شده و سهم قابل توجهی از بازار داخلی را به خود اختصاص داده است.

ارزش های ما

کیفیت

قیمت رقابتی

تامین به موقع

خدمات پس از فروش

مشاوره فنی



شرکت یاس سپیدوش با دارا بودن نمایندگی تعدادی از تولیدکنندگان برتر بین المللی طیف گسترده ای از مواد اولیه مورد مصرف در صنایع مختلف را به شرح زیر تامین می نماید.

- طعم دهنده ها و تکنولوژی های طعمی
- رنگ های طبیعی و سنتزی
- اولئورزین های طعم و رنگ
- مواد موثره دارو و مکمل
- مواد جانبی دارو و مکمل
- ویتامین ها
- نمک های پلی فسفات
- استابیلایزر و بهبود دهنده بافت
- ادویه ها و مرینیدها

صنعت لبنیات و بستنی

در سال‌های اخیر تقاضای مصرف‌کنندگان برای طعم‌های مختلف و جدید محصولات لبنی افزایش یافته است. از لذت بستنی سرد در یک روز گرم تا پنیر مورد علاقه شما، این طیف از محصولات لبنی احساسات را به وجد آورده و خاطرات را زنده می‌کند. اما پشت این تجربیات، مجموعه‌ای از چالش‌های فنی و تجاری وجود دارد که تولیدکنندگان روزانه با آن روبرو هستند. ما مجموعه گسترده‌ای از طعم‌های تاثیرگذار و تکنولوژی‌های مورد نیاز جهت ایجاد طعم، بافت بهینه و متمایز را ارائه می‌دهیم.

مواد اولیه قابل ارائه در صنعت لبنیات و بستنی

- طعم‌دهنده‌های غذایی dsm-firmenich
- رنگ‌های طبیعی:
 - بتاکاروتن 1%، 10% و 30% ZMC
 - کلروفیل 10% و 100% Fengming
 - کارمین 50%، آئاتو، آنتوسیانین و بیتروت Imbarex
 - تورمریک 8.5%، کورکومین و پاپریکا Universal Oleoresins
 - کربن بلک
 - رنگ کارامل
- نمک‌های پلی فسفات
- استابیلایزر



تکنولوژی‌های dsm-firmenich در صنعت لبنیات و بستنی

- **تعدیل طعم (Taste Modulation):** تکنولوژی‌های پیشرفته ما به ارائه طعم بهتر برای محصولات سالم بدون چشم‌پوشی از اولویت‌های مصرف‌کننده کمک می‌کنند. راه‌حل‌های ما شامل تکنولوژی حذف شکر، نمک و چربی، تقویت احساس دهانی، پوشاننده طعم اسیدی و پس‌طعم تلخی استوایا می‌باشند.
- **پوشاندگی (Masking):** گاهی اوقات طعم مطلوب به معنی حذف طعم‌هایی است که مورد انتظار مصرف‌کننده نمی‌باشد. این تکنولوژی به منظور پوشاندگی طعم‌های ناخوشایند و پس‌طعم، عملکردی عالی دارد.
- **ایجاد بافت (Texturizing):** تکنولوژی ایجاد بافت، امکان بازسازی بهترین احساس دهانی را فراهم می‌کند. شبیه‌سازی احساس دهانی، امکان تولید محصول مطابق با انتظار مصرف‌کنندگان را به وجود می‌آورد.





• رنگ‌های سنتزی Roha:

- کینولین یلو
- سان ست یلو
- برلیانت بلو
- کارموزین
- پونسه آ
- آلورارد

- جایگزین تیتانیوم دی‌اکساید

• اولئورزین (هل، زعفران و غیره) Universal Oleoresins

• استابیلایزر

تکنولوژی‌های dsm-firmenich در صنعت شیرینی و شکلات

- کاهش شکر (Sugar Reduction): با تکنولوژی‌های کاهش شکر، حذف و یا کاهش شکر بدون تغییر طعم محصول، امکان‌پذیر می‌باشد.
- بهبود دهنده احساس دهانی (Mouthfeel Enhancers): این تکنولوژی به منظور بهبود احساس دهانی جهت افزایش حس چربی، غلظت و غیره مورد استفاده قرار می‌گیرد.
- پوشانندگی (Masking): گاهی اوقات طعم عالی به معنی حذف طعم‌هایی است که مورد انتظار مصرف‌کننده نمی‌باشد. این تکنولوژی به منظور پوشانندگی طعم‌های ناخوشایند و پس طعم، عملکردی عالی دارد.
- انکپسولاسیون (Encapsulations): با کمک این تکنولوژی و اسانس‌های گرانوله شده می‌توان از ماندگاری بیشتر و حس ناب تازگی طعم لذت برد.

صنعت نوشیدنی

با توجه به استقبال روزافزون مصرف‌کنندگان از نوشیدنی‌های متنوع با طعم‌های جذاب و سلامت محور، شرکت یاس سپیدوش قادر به تامین مواد اولیه و تکنولوژی‌های مرتبط به منظور موفقیّت شما در بازار نوشیدنی و تولید محصولات نوآورانه می‌باشد. تجربه و تخصص ما ارائه طیف گسترده‌ای از مواد اولیه جهت تولید چای، قهوه، اسموتی، آبمیوه، شربت و نوشیدنی‌های بر پایه مالت، ورزشی، انرژی‌زا، پودری و گازدار را شامل می‌شود.

مواد اولیه قابل ارائه در صنعت نوشیدنی

- طعم دهنده های غذایی dsm-firmenich
- رنگ‌های سنتزی Roha:
 - کینولین یلو
 - سان ست یلو
 - برلیانت بلو
 - کارموزین
 - پونسه آ
 - آلورارد





• رنگ‌های طبیعی:

- بتاکاروتن 1% و 10% و لوتئین ZMC
- کلروفیل 10% و Fengming 100%
- کارمین 50%، آئاتو، آنتوسیانین و بیتروت Imbarex
- کورکومین Universal Oleoresins
- ویتامین B2 (ریبوفلاوین 5 فسفات)
- رنگ کارامل

• ویتامین‌ها:

- ویتامین B3 (Niacinamide)
- ویتامین B5 (D-Calcium pantothenate)
- ویتامین B6 (Pyridoxin hydrochloride)
- ویتامین C (Ascorbic Acid)

• کافئین Hebei Guangxiang

• زانتان گام Deosen

• رزین گام Sood Paper & Allied

• گلایسین

تکنولوژی‌های dsm-firmenich در صنعت نوشیدنی

1- کاهش شکر / Sugar Reduction

- TasteGEM®: این تکنولوژی بدون استفاده از شیرین‌کننده‌ها و با حفظ طعم اصلی تا 30% میزان شکر در محصول را کاهش می‌دهد.
- TastePRINT®: این تکنولوژی با استفاده از شیرین‌کننده‌های طبیعی یا مصنوعی، می‌تواند تا 100% شکر نوشیدنی را کاهش دهد.
- ModulaSENSE®: برای تکمیل راه‌حل‌های کاهش شکر، این تکنولوژی با ابزارهای زیر نقش چشمگیری در تولید یک نوشیدنی با طعم مطلوب دارد.
 - بهبود دهنده طعم (Enhancer)
 - پوشاننده پس طعم و تلخی (Masker)
 - تعدیل‌کننده طعم (Modulation)
 - بهبود دهنده احساس دهانی (Mouthfeel)



FreshSlice® -2

وجود روغن‌های مرکبات منجر به ایجاد طعم تازگی و طبیعی میوه در نوشیدنی می‌شود. به کمک این تکنولوژی ویژگی روغن حفظ و نت‌های اضافی حذف شده و همچنین احساس تازگی افزایش می‌یابد. کاربرد این تکنولوژی در نوشیدنی‌های پرتقال و انواع لیمو سبب ایجاد طعم عالی و شفافیت بیشتر می‌شود.

ENCAPSULATIONS® / 3- انکپسولاسیون

در این تکنولوژی، اسانس‌ها با اندازه ذرات میکرومتر در شکل‌ها و رنگ‌های گوناگون به وسیله مالتودکسترین کپسوله می‌شوند که منجر به ماندگاری بالای طعم می‌گردد. کاربرد آنها در محصولات زیر می‌باشد:

- نوشیدنی‌های پودری
- چای و دمنوش‌های گیاهی
- قهوه فوری و غیره

انواع روش‌های انکپسولاسیون:

- DURAROME®
- FLEXAROME®
- THERMAROME®
- CAPTAROME®

سیوری

با تغییر تقاضا و پویایی در صنعت غذا، شرکت یاس سپیدوش طیف وسیعی از تکنولوژی و راهکارهای تخصصی را در حوزه طراحی طعم دهنده‌های مختلف ارائه می‌نماید. ما با بینش عمیق خود نسبت به روند بازار و با داشتن مهارت‌های کاربردی، با در نظر گرفتن سلیقه مشتری احساس تمایز را برای مصرف‌کننده به ارمغان می‌آوریم.

محصولات گوشتی فرآوری شده

با توجه به استفاده از گوشت‌های منجمد در محصولات گوشتی فرآوری شده (بر پایه گوشت قرمز، گوشت ماکیان و گوشت آبزیان) نیاز به استفاده از راهکارهای بهبود طعم و بافت الزامی می‌باشد. شرکت یاس سپیدوش با استفاده از دانش تیم تحقیق و توسعه خود و همچنین با توجه به نمایندگی شرکت dsm-firmenich و شرکت‌های تابع VKL و CAMPUS قادر به ارائه راه حل‌های تخصصی به شرح زیر در جهت بهبود کیفیت محصول مورد نظر می‌باشد:

- بهبود بافت و طعم در فرآیندهای کاتری، تامبلری و تحت خلأ
- طعم دار کردن (Marination) و جلوگیری از آب اندازی (Syneresis) در محصولات تزریقی
- جایگزین‌های پروتئین‌های حیوانی در محصولات (Plant Based)
- بهبود بافت در محصولات منجمد پروتئینی مانند انواع کباب و برگر



محصولات بر پایه پروتئین‌های گیاهی Plant Based Products

با توجه به محبوبیت رژیم‌های غذایی بر پایه منابع گیاهی، تقاضای بازار مبنی بر ارائه محصولات جایگزین پروتئین‌های حیوانی، رشد چشمگیری داشته است. از گوشت‌های خورشتی کاملاً گیاهی، برگ‌های گیاهی، ناگت‌های بر پایه فیبر نخودفرنگی و سویا می‌توان به عنوان رایج‌ترین محصولات این سبک از رژیم غذایی نام برد.

جهت تولید محصولات با منابع گیاهی، نیاز به ایجاد بافت و طعم مشابه منابع حیوانی می‌باشد تا بتوان رضایت مشتری را با خود همراه کرد.

در این مسیر شرکت **یاس سپیدوش**، با استفاده از پتانسیل‌های شرکت dsm-firmenich در زمینه طعم و شرکت CAMPUS در زمینه بافت و همچنین بهره‌گیری از دانش تیم تحقیق و توسعه خود در بخش سیوری، همراه قابل اعتماد تولیدکنندگان این صنعت می‌باشد. از پتانسیل‌های پر مصرف این سبک از محصولات می‌توان به موارد زیر اشاره نمود:

- طعم دهنده‌های مرغ
- طعم دهنده‌های گوشت
- استابیلایزرهای ایجاد بافت مانند کاپا کاراگینان و انواع فیبرهای ترکیبی
- ارائه فرمولاسیون‌های تخصصی



اسنک

با توجه به قابلیت‌های متنوع شرکت dsm-firmenich و شرکت تابع VKL و همچنین شرکت Universal Oleoresins در جهت تامین طعم دهنده‌ها و ادویه‌جات مصرفی در محصولات موجود در این گروه، خدمات ما به شرح زیر می‌باشد:

- طراحی فرمولاسیون کامل در جهت تولید سیزنینگ
- طیف‌های طعمی پنیری، دودی، باربکیو، انواع کچاپ، پیاز و جعفری، هالوپینو، سزار، رنچ، سرکه نمکی، لیمویی، چیز برگر
- رنگ‌های طبیعی:

– پاپریکا، تورمریک 8.5% و کورکومین Universal Oleoresins

– کلروفیل 10% و Fengming 100%

– لیکوپن، بتاکاروتن 1% و ZMC 10%

– کوچینیل، کارمین 50%، آناتو و بیت روت Imbarex

– کربن بلک و جایگزین تیتانیوم دی اکساید Roha

– طیف‌های ترکیبی طبیعی با استفاده از تکنیک Fusion شرکت Roha

– رنگ کارامل

- رنگ‌های سنتزی شرکت Roha:

– سان ست یلو

– کینولین یلو

– بریلینت بلو

– ایندیگو کارمین

– آلورا رد

– کارموزین

– پونسه آ



غذاهای آماده و نیمه آماده

با توجه به نیاز بازار نسبت به تولید غذاهای آماده مصرف، ما قادر به ارائه طیف وسیعی از طعم دهنده‌های قابل استفاده در محصولاتمان مانند نودل، سوپ و غذاهای آماده مصرف بر پایه پروتئین شامل ناگت، کوردن بلو و موارد مشابه می‌باشیم، که از آن جمله می‌توان به موارد زیر اشاره کرد:

- طعم دهنده گوشت مانند Lamb, Roasted, Boiled
- طعم دهنده مرغ مانند Roasted, Boiled, Liver
- طعم دهنده سبزیجات
- طعم دهنده لبنی مانند خامه ترش، خامه لبنی، کره، انواع پنیر و غیره
- طعم دهنده چیلی مانند Tabasco Chili, Piri-Piri, Honey Sriracha



سس

شرکت یاس سپیدوش مشتاقانه در جهت تولید یک محصول با کیفیت و متمایز با استفاده از مواد اولیه شرکت‌های dsm-firmenich، Universal Oleoresins و CAMPUS در قالب پنج گروه زیر خدمات خود را ارائه می‌نماید:

- ارائه محصولات متنوع در جهت بهبود طعم، بافت و رنگ در فرآیند تولید سس (گرم و سرد)
- ارائه طعم دهنده‌های کپسوله با استفاده از تکنولوژی® Durarome (انحلال سریع در آب گرم و سرد، چهار سال ماندگاری)
- ارائه محصولات به منظور ایجاد طعم، بافت و رنگ دلخواه در سس‌های Plant-Based مانند زرده تخم مرغ، روغن، آووکادو و غیره
- ارائه اولئورزین‌های طعم دهنده مانند کپسیکام، فلفل سیاه، فلفل سفید، جوز هندی، دارچین، میخک و غیره
- رنگ‌های طبیعی :

- پاپریکا، تورمریک 8.5% و کورکومین Universal Oleoresins
- کلروفیل 10% و Fengming 100%
- لیکوپن ، بتاکاروتن 1% و ZMC 10%
- کوچینیل، کارمین 50%، آناتو و بیت روت Imbarex
- کربن بلک و جایگزین تیتانیوم دی اکساید Roha
- طیف‌های ترکیبی طبیعی با استفاده از تکنیک Fusion شرکت Roha
- رنگ کارامل
- طراحی فرمولاسیون کامل در جهت تولید سس‌های ترکیبی



اولئورزین ها و روغن ها

با توجه به نمایندگی رسمی شرکت Universal Oleoresins، این طیف از محصولات با بالاترین کیفیت بر اساس نیاز بازار در بخش های زیر قابل ارائه می باشند:

- اولئورزین های ایجاد طعم: فلفل قرمز، فلفل سیاه، جوز هندی، گشنیز، لیمو، کرفس و غیره
- اولئورزین های ایجاد رنگ: پاپریکا، تورمریک و کورکومین

مزایای استفاده از این محصولات شامل موارد زیر می باشد:

- غلظت بیشتر ماده موثره در اولئورزین ها نسبت به ادویه جات
- کاهش بار میکروبی محصول
- ثبات طعم
- شرایط نگهداری آسانتر



صنعت دارو

صنعت دارو یکی از صنایع استراتژیک است که به صورت مستقیم با سلامت افراد جامعه ارتباط دارد. شرکت **یاس سپیدوش** با تامین طیف متنوعی از مواد اولیه مورد استفاده در صنعت دارو، متعهد به پشتیبانی از شرکت‌های داروسازی در جهت بهبود سلامت جامعه می باشد. رعایت الزامات و استانداردهای ضروری در بخش دارو، تعهد به کیفیت، پرسنل متخصص و انبار اختصاصی، شرکت **یاس سپیدوش** را به تامین کننده مورد اعتماد مشتریان تبدیل کرده است.

مواد اولیه قابل ارائه در صنعت دارو:



- مواد موثره:
 - کافئین Hebei Guangxiang
 - ویتامین‌ها
 - امگا 3
- مواد جانبی:
 - تالک Imifabi
 - زانتان گام Deosen
 - بیزوکس
- رنگ‌های طبیعی:
 - بتاکاروتن 1% ، 10% و 30% ZMC
 - کلروفیل 10% و 100% Fengming
 - کارمین Imbarex



• رنگ های سنتزی Roha:

- برلیانت بلو
- کینولین یلو
- سانست یلو
- پونسه آ
- کارموزین
- تارترازین
- آلورارد
- اریتروزین

• انواع طعم دهنده های مایع و پودری
و تکنولوژی های بهبود طعم dsm-firmenich

تکنولوژی های dsm-firmenich در صنعت دارو

- **Masking:** طعم مطلوب گاهی به معنای حذف طعم ناخوشایندی است که مطابق میل مصرف کننده نمی باشد. بدین منظور تکنولوژی پوشش طعم در بسیاری از شربت ها و قطره هایی که طعم نامطلوب دارند به ویژه برای کودکان کاربرد وسیعی دارد.
- **Bitter Blockers:** در این تکنولوژی که برای کاهش تلخی استفاده می گردد با ممانعت از تماس عامل تلخی با گیرنده های چشایی یا غیر فعال کردن آن گیرنده ها، از دریافت طعم ناخوشایند جلوگیری می شود.
- **Encapsulation:** در تکنولوژی کپسوله کردن، طعم در گرانول های کپسوله محصور شده، در نتیجه به دلیل حفظ طعم در برابر اکسیداسیون، تخریب و واکنش آن با سایر مواد پایداری و ماندگاری طعم افزایش می یابد.

صنعت مکمل

امروزه فقر مواد مغذی در مواد اولیه غذایی به ویژه در کشورهایمانند ایران، مصرف مکمل های غذایی و ورزشی را افزایش داده است. علاوه بر این به دلیل اهمیت تغذیه در ورزش و بازار رو به رشد مکمل های ورزشی نیاز به محصولات با کیفیت بیش از پیش مورد توجه قرار گرفته است. شرکت یاس سپیدوش با تامین مواد اولیه با کیفیت و متنوعی که در صنعت مکمل های غذایی، ورزشی و مکمل های مخصوص حیوانات خانگی و دام و طیور مورد استفاده قرار می گیرند، در جهت خدمت رسانی به این صنعت گام برمی دارد.

مواد اولیه قابل ارائه در صنعت مکمل:

مواد موثره:

- - کافئین Hebei Guangxiang
- میگلیول (MCT Oil)
- تائورین
- گلوکورونولاکتون
- اینوزیتول
- امگا 3

مواد جانبی:

- - زانتان گام Deosen
- تالک Imifabi





- ویتامین ها:
 - ویتامین A Palmitate 1.7 MIU
 - ویتامین B2 (Riboflavin 5 Ph)
 - ویتامین B3 (Niacinamide)
 - ویتامین B5 (D-Calcium pantothenate)
 - ویتامین B6 (Pyridoxin HCl)
 - ویتامین C (Ascorbic Acid)
 - ویتامین E (Acetate oily)
 - ویتامین E (Powder 50%)
 - ویتامین D (Cholecalciferol)
- رنگ های طبیعی:
 - بتاکاروتن 1%، 10% و 30% ZMC
 - کلروفیل 10% و 100% Fengming
 - کارمین Imbarex
- رنگ های سنتزی Roha:
- برلیانت بلو، کینولین یلو، سانست یلو، پونسه آ، کارموزین
- انواع طعم دهنده های مایع و پودری و تکنولوژی های بهبود طعم dsm-firmenich

تکنولوژی های dsm-firmenich در مکمل ها

- **Masking:** این تکنولوژی به منظور پوشاندن طعم های نامطلوب پروتئین ها، اسیدهای آمینه، آهن و سایر مواد موثره به کار رفته در مکمل ها، مورد استفاده قرار می گیرد.
- **Sugar Reduction:** با تکنولوژی های کاهش شکر، حذف و یا کاهش شکر بدون تغییر طعم محصول امکان پذیر می گردد.



FENGMING



021 281 111 08

www.yassepidvash.com

info@yassepidvash.com

