



پایارد
PAYARD

Alterant industries co.

تولید کننده
نشاسته گندم و گلوتن

کیفیت مهم است...

SUPER REFINED STARCH



PAYARD

Type of use : food industry
made from wheat flour

دفتر مرکزی : ارومیه ، پل مدرس ، بلوار رجایی
جنب تامین اجتماعی ، ساختمان پایارد
دفتر تهران : خیابان جردن ، تابان غربی ، پ ۵۵
کارخانه : کیلومتر ۶۵ جاده ارومیه ، مهاباد
سه راهی حیدرآباد
۰۹۱۲۰۵۳۱۰۷۳ 0912 0531073
۰۴۴-۳۳۸۶۴۵۱۱-۱۳ 044-33864511-13

www.payardco.com
info@payardco.com





پایارد
PAYARD

Alterant industries co.
تولید کننده
نشاسته گندم و گلوتن

گلوتن:

را انجام داد. در نقاط مختلف جهان گلوتن به عنوان یک منبع پروتئینی هم در غذاهایی که به طور مستقیم از منابع حاوی آن تهیه می شود و هم به عنوان افزودنی به غذاهایی کم پروتئین، در نظر گرفته می شود.

گلوتن پروتئینی است که در گندم و جو یافت می شود. این ماده باعث کش آمدن خمیر و ترد شدن بافت فراورده نهایی می گردد. ریشه کلمه گلوتن کلمه لاتین «گلوتن» به معنای «چسب» می باشد. گلوتن ترکیبی پروتئینی است که از غذاهای فرآوری شده از گندم و سایر غلات مرتبط به آن از جمله چاودار و جو به دست می آید. گلوتن ترکیبی از دو گلیکوپروتئین گلیادین (gliadin) و گلوٹنین (glutenin) می باشد که متصل با نشاسته در اندوسپرم بسیاری از غلات علوفه ای حضور دارند. گلیادین و گلوٹنین حدود ۸۰ درصد محتوای پروتئینی دانه گندم را تشکیل می دهند. گلیادین محلول در الکل است و گلوٹنین فقط در باز و اسیدهای رقیق محلول می باشد. چون این دو ترکیب در آب غیر محلول می باشند می توان با شستن نشاسته ای که به آن ها متصل می باشد، خالص سازی



www.payardco.com
info@payardco.com



کیفیت مهم است...



پایارد
PAYARD

آنالیز گلوتن گندم

ویژگیها	حدود قابل قبول
رطوبت (گرم در صد)	حداکثر ۱۰ %
پروتئین با ضریب تبدیلی (۶/۲۵) (بر مبنای ماده خشک)	حداقل ۸۰ %
پروتئین با ضریب تبدیلی (۶/۲۵)	حداقل ۷۵ %
چربی (بر مبنای ماده خشک)	حداکثر ۲ %
فیبر خام (بر مبنای ماده خشک)	حداکثر ۱/۵ %
پ - هاش	۵/۸ - ۶/۴
تعداد میکروبهای هوازی (در هر گرم)	حداکثر ۱۰ ^۴ × ۵
کلستریدیوم های بی هوازی احیا کننده سولفیت (در هر گرم)	حداکثر ۵۰
کپک (در گرم)	حداکثر ۱۰ ^۲
کلی فرم (در گرم)	حداکثر ۱۰
اشرشیاکلی (در گرم)	منفی
خاکستر (بر مبنای ماده خشک)	حداکثر ۲ %
اندازه ذرات بالای الک ۱۸۰ میکرومتر	حداکثر ۲۵ %
جذب آب به ازای هر گرم	حداقل ۱/۳ میلی لیتر
اندازه ذرات زیر الک ۲۵۰ میکرومتر	حداقل ۹۵ %
فرم پذیری خمیر گلوتن	الاستیک (فعال)



www.payardco.com
info@payardco.com



کیفیت مهم است ...

● آنالیز نشاسته فوق تصفیه



پایارد
PAYARD

ویژگیها	حدود قابل قبول
رطوبت (گرم در صد)	حداکثر ۱۴ %
خاکستر کل درصد وزنی بر مبنای ماده خشک	حداکثر ۰/۲۳ %
خاکستر غیر محلول در اسید درصد وزنی بر مبنای ماده خشک	حداکثر ۰/۰۵ %
پ - هاش محلول ۱۰ درصد	۴/۵-۷
اسیدیته (برای ۱۰ گرم نشاسته)	حداکثر ۳
پروتئین با ضریب تبدیلی (۵/۷) درصد وزنی بر مبنای ماده خشک	حداکثر ۰/۵
چربی (گرم در صد) درصد وزنی بر مبنای ماده خشک	حداکثر ۰/۲
باقیمانده پس از الک شماره ۱۰۰ با قطر منافذ ۱۴/۶ میکرون	حداکثر ۱۵ %
مواد خارجی	منفی
آرسنیک	حداکثر ۱ ppm
سرب	حداکثر ۰/۲ ppm
کادمیوم	حداکثر ۰/۲ ppm
شمارش کلی میکروارگانیسم ها (در هر گرم)	۱۰۰۰۰
باسیلوس سرئوس (در هر گرم)	۱۰۰۰
مخمرو کپک (در هر گرم)	۷×۱۰ ^۲
کلی فرم (در هر گرم)	حداکثر ۵۰
کلسترییدیوم های احیا کننده سولفیت (در هر گرم)	حداکثر ۱۰
اشرشیا کلی (در هر گرم)	منفی
شمارش کل هاگ باکتریهای گرما دوست در ۱۰ گرم	۱۲۵ عدد در ۱۰ گرم
شمارش هاگ باکتریهای عامل فساد بدون گاز در ۱۰ گرم	۵۰ عدد در گرم
شمارش هاگ باکتریهای گرما دوست بی هوازی در ۱۰ گرم	کمتر از ۱۰ در ۱۰ گرم
آفلاتوکسین B1	حداکثر ۵
مجموع انواع آفلاتوکسین ها	حداکثر ۱۵
اکراتوکسین A	حداکثر ۵
دی اکسی نیوالنول	حداکثر ۱۰۰۰
زیر النون	حداکثر ۲۰۰



کاربرد نشاسته در تولیدات :

- انواع شیرینی ها، فرآورده های گوشتی، ماکارونی، نان حجیم و فانتزی، انواع سس کچاپ و سس های خوارکی
- تولید انواع آهار مصرفی صنایع نساجی، فرش ماشینی و موکت
- تولید کاغذ، کارتن، انواع چسب و پوشش بسته بندی و نشاسته اصلاح شده
- تولید انواع شربت های قندی گلوکز، دکستروز، فروکتوز و ...
- تولید الکل، جوهر چاپ کاغذ و پارچه و رنگ
- تولید قالب برای شکل دهی فرآورده های غذایی و صنعتی
- تولید ظروف یک بار مصرف، صنایع پتروشیمی و نفت
- تولید سرم قندی و پر کننده در تولیدات دارویی
- تولید خمیر مجسمه سازی و گل سازی تزئینی
- تولید خوراک دام، طیور و آبزیان



www.payardco.com
info@payardco.com

PAYARD
Alterant industries co.
WHEAT STARCH & GLUTEN

کیفیت مهم است ...

www.payardco.com
info@payardco.com





Payard Alterant Industries :

As one of the most up-to-date wheat starch production units in Iran, it has started its activity since 2023. With the help of modern technology, as well as modern devices and machines of the wheat starch line, and having the most experienced administrative and production staff, this group has been able to produce a product that can compete with foreign products in domestic and foreign markets.

Wheat Starch :

Cultivation of wheat began in prehistoric times and bread, the main food obtained from wheat, has been recorded in human diet in history. Although starch is not recognized as a distinct substance from wheat, it is certain that the first starch obtained was wheat starch. Historical evidence shows that the beginning of starch production from wheat was in ancient Egypt and Greece. Wheat starch is a simple starch that is extracted from the processed endosperm of wheat grain. Its processing is done through a special solution of water and starch. During this process, the proteins are removed. Note that this compound no longer gives any elasticity to the dough and can only be used as a thickener. This substance is usually used in the preparation of noodles, bread, pancakes and bread. to be



Gluten:

Gluten is a protein found in wheat and barley. This substance causes the dough to stretch and make the texture of the final product crispy. The root of the word gluten is the Latin word "gluten" which means "glue". Gluten is a protein compound derived from processed foods made from wheat and other related grains, including rye and barley. Gluten is a combination of two glycoproteins, gliadin and glutenin, which are present in the endosperm of many fodder grains connected with starch. Gliadin and glutelin make up about 80% of the protein content of wheat grain. Gliadin is soluble in alcohol and glutenin is only soluble in base and dilute acids. Because these two compounds are insoluble in water, purification can be done by washing the starch attached to them. In different parts of the world, gluten is considered as a protein source both in foods that are directly prepared from sources containing it and as an addition to low protein foods.



پایارد
PAYARD

Alterant industries co.
تولید کننده
نشاسته گندم و گلوتن

کیفیت مهم است . . .

