



PRODUCT  
CATALOGUE



## تولید مشترک ایران و ترکیه

---

بهبود دهنده و امولسیفایرهای صنایع آردی، ژل کیک،  
کاهنده واتراکتیویته، روغن قالب، بکینگ پودر



ژل بستنی

ice cream Gel

وزن	نوع بسته بندی
WEIGHT	type of packing
20 kg	سطلی

## ژل بستنی

یک نوع امولسیفایر به فرم ژل می باشد که از هیدراتاسیون انواع امولسیفایرها و هیدروکلئیدها تشکیل می شود و به سبب ساختاری که ایجاد می کند مزایای زیادی در در انواع محصولات لبنی و بستنی نتیجه میدهد.

مزایا:

- ۱- بهبود هواگیری بستنی
  - ۲- بهبود بافت یکنواخت بستنی
  - ۳- ایجاد حالت خامه ای و طعم خامه ای در هنگام استفاده
  - ۴- اسکوپ پذیری بهتر بستنی
  - ۵- کاهش نقطه ذوب بستنی
  - ۶- کاهش کریستالیزاسیون در محصول نهایی
  - ۷- مقرون به صرفه و اقتصادی کردن محصول
- وزن محصول: ۲۰\_۱۰ کیلوگرم



# بکینگ پودر کیبک baking powder



بکینگ پودر کیبک

baking powder

وزن	نوع بسته بندی
WEIGHT	type of packing
25 kg	کیسه

## بکینگ پودر:

یک محصول پودری که از ترکیب انواع اسیدهای خوراکی و سایر پر کننده‌ها به دست می‌آید.

این محصول با تولید گاز سبب هوادهی و افزایش حجم محصول می‌شود  
مزایا:

۱- افزایش حجم محصول

۲- کاهش وزن محصول

۳- با کیفیتی بالا سبب بافت یکنواخت و همگن در محصول نهایی می‌شود

۴- ایجاد بافت و حجم دلخواه

دز مصرف:

۰/۵ تا ۱ درصد وزن کل خمیر در کیک‌های اسفنجی

۰/۳ تا ۰/۵ در کلوچه

۱- درصد در کیک‌های روغنی



# روغن جداکننده قالب Reliser oil for foodstuffs



روغن جداکننده قالب مواد غذایی

Reliser oil for foodstuffs

وزن WEIGHT	نوع بسته بندی type of packing
18 kg	گالن

## روغن جدا کننده قالب

این محصول بر پایه روغن بوده و جهت استفاده در کیک‌های قالبی، روغنی و باند فولادی (کیک‌های اسفنجی) طراحی شده است

۱- جدا کردن راحت کیک از قالب

۲- کاهش مصرف روغن (مقرون به صرفه و اقتصادی)

۳- کاهش ضایعات

۴- عدم افزایش پراکسید

۵- بدون طعم و بو

گالن ۱۸ کیلوگرم



Box



Cellophane  
Wrap



Zipper  
Pack



Bucket  
Pack



Gift  
Box



Cylinder  
Pack



Metal  
Box



Wooden  
Box



# بهبود دهنده Improver



کاهنده واتراکتیویته

liquid improver

وزن WEIGHT	نوع بسته بندی type of packing
18 kg	گالن

## مایع کاهنده واتراکتیویته:

این محلول جایگزین مناسب سوربیتول، گلیسرین و پروپیلن گلایکول بوده که با فناوری میکس بالا تولید شده است و سبب کاهش آب آزاد در محصول می‌شود.

مزایا:

۱- کاهش فعالیت آبی محصول نهایی

۲- کاهش کپک زدگی

۳- افزایش نرمی محصول در طول shelf life

۴- مصرف راحت‌تر به خاطر نوع بسته‌بندی و وزن پایین

۵- مقرون به صرفه و اقتصادی کردن تولید محصول

دز مصرف:

یک ۳ الی ۴ درصد وزن کل خمیر

کلوچه ۱ درصد وزن کل خمیر

وزن محصول: گالن ۱۸ و مخزن ۱۰۰۰ کیلوگرم



# روغن جدا کننده باند

## Reliser oil for foodstuffs



روغن جدا کننده باند

Reliser oil for foodstuffs

وزن WEIGHT	نوع بسته بندی type of packing
18 kg	گالن

## روغن جدا کننده باند

این محصول بر پایه روغن بوده و جهت استفاده در کیک‌های قالبی، روغنی و باند فولادی (کیک‌های اسفنجی) طراحی شده است

۱- جدا کردن راحت کیک از قالب

۲- کاهش مصرف روغن (مقرون به صرفه و اقتصادی)

۳- کاهش ضایعات

۴- عدم افزایش پراکسید

۵- بدون طعم و بو

گالن ۱۸ کیلوگرم





کرمفیل کره ای

Buttery Creamfill

وزن	نوع بسته بندی
WEIGHT	type of packing
25 kg	سطحی



کرمفیل کاکائویی

Cocoa Creamfill

وزن	نوع بسته بندی
WEIGHT	type of packing
25 kg	سطحی



کرمفیل شیری

Milky Creamfill

وزن	نوع بسته بندی
WEIGHT	type of packing
25 kg	سطحی



## کرمفیل:

یک نوع کرم بر پایه آب بوده که جهت تزریق درون انواع کیک و کوکی‌ها استفاده می‌گردد این محصول بعد از پخت و هم قبل از پخت کاربرد دارد

مزایا:

- ۱- بافت نرم نسبت به کرم‌های روغنی
- ۲- طعم لطیف و آبدار
- ۳- ثابت ماندن قوام در طول shelf life
- ۴- عدم تغییر و سفتی بافت
- ۵- مقاوم به حرارت در زمان پخت
- ۶- واتر اکتیویته زیر ۰/۷۵۰-  
وزن محصول: ۲۵ کیلوگرم



Box



Celliphane  
Wrap



Zippered  
Pack



Bucket  
Pack



Gift  
Box



Cylinder  
Pack



Metal  
Box



Wooden  
Box



ژل کیک  
اسفنجی و صبحانه

cake gel

وزن WEIGHT	نوع بسته بندی type of packing
20 kg	سطلی

## ژل کیک:

یک نوع امولسیفایر به حالت ژل است که در تهیه انواع کیک و کلوچه استفاده می شود که با هیدراتاسیون و امولسیون سازی انواع امولسیفایر پودری و حلال هایی مثل پروپیلن گلیکول به دست می آید

مزایای استفاده از ژل کیک

- ۱- تثبیت حباب های هوا
- ۲- افزایش حجم
- ۳- یکنواخت کردن رطوبت محصول
- ۴- افزایش درجه نرمی محصولات
- ۵- روشن تر شدن و یکنواختی بافت
- ۶- کاهش مصرف تخم مرغ و روغن
- ۷- افزایش سیالیت خمیر
- ۸- کاهش چسبندگی خمیر از طریق کاهش چگالی خمیر
- ۹- بهبود و تثبیت رنگ محصول نهایی
- ۱۰- کاهش زمان پخت

دز مصرف:

کیک: در حدود یک درصد وزن کل خمیر

کلوچه: ۰/۵ درصد وزن کل خمیر

وزن محصول: ۲۰ کیلوگرم



Custard Cream Powder

کرم شانتی



کرم شانتی

Custard Cream Powder

وزن WEIGHT	نوع بسته بندی type of packing
1 kg	بسته

## کرم شانتی:

این محصول پودری پس از فراوری در محل کارگاه جهت تزئین انواع کیک ها استفاده میشود

مزایا:

۱- به صرفه و اقتصادی

۲- کارایی بالا

۳- استفاده آسان و راحت

دز مصرف:

- یک کیلوگرم برای تهیه سه کیلوگرم خامه قنادی (مخصوص کیک)

-  Box
-  Clingfilm Wrap
-  Zipper Pack
-  Bucket Pack
-  Gift Box
-  Cylinder Pack
-  Metal Box
-  Wooden Box



## تولید مشترک ایران و ترکیه

بهبود دهنده و امولسیفایرهای صنایع آردی، ژل کیک،  
کاهنده واتراکتیویته، روغن قالب، بکینگ پودر

آدرس: تبریز-آذرشهر، شهرک صنعتی سلیمی - بیست متری دهم  
شرکت بستنی اطمینان آذرگل

فکس: ۳۴۳۲۸۲۲۳-۹۸+

Fax: +98 41 34328223

تلفن: ۴-۳۴۳۲۸۲۲۱-۹۸+

Tel: +98 41 34328221-4