



Schwan Group Parseh Production Company

تولیدکننده انواع استایلایزرهای صنایع غذایی

مسحوق خلط مسبق بالبروتین



www.schwangp.com

sales@schwangp.com



مسحوق خلط مسبق بالبروتين

يحتوي بروتين الحليب على 3.3٪ من إجمالي البروتين. بروتينات الحليب تحتوي على و أحماض أمينية أساسية يحتاجها الإنسان. يتم تصنيع بروتينات الحليب في الغدة الثديية، لكن 60٪ من الأحماض الأمينية المستخدمة في بناء البروتينات تأتي من النظام الغذائي للبقرة. يختلف إجمالي بروتين الحليب وتركيب الأحماض الأمينية حسب سلالة الأبقار والوراثة الحيوانية. يمكن أن يؤدي استخدام مسحوق خلط مسبق لأنواع بروتين الحليب في المنتجات اللبنية إلى تحسين التأثيرات الغذائية بالإضافة إلى توفير خصائص نسيجية وريولوجية مناسبة في المنتج النهائي المطلوب.



مسحوق خلط مسبق خاص بالألبان

بروتين حليب البقر له أنواع مختلفة، ولكل منها أحماض أمينية خاصة به. تُظهر الأبحاث أن 22 حمضًا أمينيًا مختلفًا تُشكّل سلاسل بروتين الحليب.



مسحوق خلط مسبق للألبان

الكود	جرعة الاستهلاك	الخصائص
Pr10	بناءً على التركيبة	يحتوى على ١٠% بروتين الحليب زيادة لزوجة المنتج وتحسين الإحساس الفموى زيادة الاستقرار وطعم المنتج رفع المادة الجافة فى المنتج تقليل تكلفة الإنتاج توفير محتوى البروتين المطلوب فى المنتج النهائى
Pr12	بناءً على التركيبة	يحتوى على ١٢% بروتين الحليب زيادة لزوجة المنتج وتحسين الإحساس الفموى زيادة الاستقرار وطعم المنتج رفع المادة الجافة فى المنتج تقليل تكلفة الإنتاج توفير محتوى البروتين المطلوب فى المنتج النهائى
Pr18	بناءً على التركيبة	يحتوى على ١٨% بروتين الحليب زيادة لزوجة المنتج وتحسين الإحساس الفموى زيادة الاستقرار وطعم المنتج رفع المادة الجافة فى المنتج تقليل تكلفة الإنتاج توفير محتوى البروتين المطلوب فى المنتج النهائى
Pr33	بناءً على التركيبة	يحتوى على ٣٣% بروتين الحليب زيادة لزوجة المنتج وتحسين الإحساس الفموى زيادة الاستقرار وطعم المنتج رفع المادة الجافة فى المنتج تقليل تكلفة الإنتاج توفير محتوى البروتين المطلوب فى المنتج النهائى
Pr66	بناءً على التركيبة	يحتوى على ٦٦% بروتين الحليب زيادة لزوجة المنتج وتحسين الإحساس الفموى زيادة الاستقرار وطعم المنتج رفع المادة الجافة فى المنتج تقليل تكلفة الإنتاج توفير محتوى البروتين المطلوب فى المنتج النهائى
Pr80	بناءً على التركيبة	يحتوى على ٨٠% بروتين الحليب زيادة لزوجة المنتج وتحسين الإحساس الفموى زيادة الاستقرار وطعم المنتج رفع المادة الجافة فى المنتج تقليل تكلفة الإنتاج توفير محتوى البروتين المطلوب فى المنتج النهائى



مسحوق خلط مسبق بروتين اللحم

البروتين هو أحد المكونات الأساسية للجسم ويلعب دورًا حيويًا في النمو، وإصلاح الأنسجة، ووظائف الأعضاء بشكل صحيح.

مسحوق خلط مسبق لحوم

الخصائص	الكود	نوع مسحوق الخلط المسبق
يحتوي على ٦٠٪ بروتين تحسين القوام تحسين القيمة الغذائية مساعدة في امتصاص الماء يساهم في الحفاظ على بنية المنتج	PR60	مسحوق خلط مسبق بروتين
يحتوي على ٥٠٪ بروتين تحسين القوام تحسين القيمة الغذائية مساعدة في امتصاص الماء يساهم في الحفاظ على بنية المنتج	PR50	مسحوق خلط مسبق بروتين



مسحوق الخلط المسبق

ألبان ولحوم



شركة شوان مجموعة بارسا الإنتاجية

شركة شوان مجموعة بارسا الإنتاجية، استناداً إلى سنوات من الخبرة في مجال استيراد المواد الأولية من خلال شركاتها التابعة، وبلاستفادة من أحدث وأحدث الآلات في العالم، قامت في عام 1398 (2019) بتأسيس أول مصنع لها بهدف توفير احتياجات السوق المحلي من استيراد أنواع مثبتات الألبان، اللحوم، المشروبات، الآيس كريم وغيرها.

تقدم هذه الشركة منتجاتها تحت ترخيص شركة شوان مجموعة ألمانيا، وهي حالياً واحدة من أكبر وأهم الشركات المنتجة في البلاد. كما تواصل تقديم خدمات متخصصة تهدف إلى تحسين الجودة وتقليل تكاليف الإنتاج للمصانع في صناعة المواد الغذائية..

استناداً إلى هذه الرؤية، يولي جميع موظفي الشركة، بدءاً من الإدارة العليا وصولاً إلى وحدة البحث والتطوير، المبيعات والتسويق، اهتماماً خاصاً لاكتساب المعرفة وفهم احتياجات السوق، وإنتاج منتجات متنوعة ذات جودة عالية، وبالتالي تحقيق رضا العملاء.

وبناءً على ذلك، فإن المراقبة المستمرة للسوق وتحليل الاتجاهات واهتمامات المستهلكين في مختلف مناطق إيران والدول المجاورة يعد من أهم أسرار نجاح شركة شوان مجموعة بارسا في هذا المجال.

المقاربة الرئيسية لمجموعتنا دائماً ما تكون قائمة على ضمان الاستقرار في الجودة، والحفاظ على الصحة وضمان التوريد المستمر وغير المنقطع للمنتجات.

قسم البحث والتطوير (R&D)

قسم البحث والتطوير (R&D) في مجموعة شوان بارسه، باعتباره القلب النابض للمؤسسة، يركز على تصميم المثبتات والإضافات المتخصصة، مما يلعب دورًا رئيسيًا في تحسين جودة المنتجات الغذائية. ينتج هذا القسم أكثر من 800 كود متخصص، ويقدم حلولًا مخصصة لتلبية احتياجات المنتجين في مجالات مختلفة، بدءًا من الألبان وصولًا إلى المنتجات اللحومية والعصائر. تُسهم هذه الأكواد، المعتمدة على المعرفة الحديثة والتفاعل الوثيق مع العملاء، في تقديم تجربة فريدة للمستهلكين من حيث الطعم واللون والقوام.

مراحل إنتاج الأكواد المتخصصة:

إنتاج كل كود متخصص في شوان يشمل الخطوات التالية:

تحليل احتياجات العملاء: يتم أولاً تحليل احتياجات خط الإنتاج وخصائص المنتج والأهداف النوعية. تصميم الصيغة: يقوم فريق البحث والتطوير بتصميم تركيبات مخصصة بناءً على البيانات، وتخصيص كود فريد لكل صيغة.



الاختبار والتحسين: يتم اختبار كل كود في بيئة الإنتاج الحقيقية، وإجراء التعديلات اللازمة لتحقيق أفضل جودة ممكنة.

الدعم المستمر: بعد تسليم المنتج النهائي، يواصل فريق شوآن تقديم الدعم والتعاون في عمليات التحسين المستقبلية.

مميزات وفوائد أكواد شوآن:

الأكواد المتخصصة المصممة في شوآن ليست مجرد صيغ بسيطة، بل هي حلول شاملة لمواجهة تحديات المنتجين. وتتميز هذه الأكواد بـ:
تحسين جودة المنتجات.
زيادة فترة الصلاحية وخلق تجربة حسية أفضل.
رفع كفاءة خطوط الإنتاج وتقليل التكاليف.
انتشارها الواسع في إيران ودول المنطقة مثل العراق، أفغانستان، أرمينيا، وأوزبكستان.

قصة نجاح أكواد شوآن:

كل كود تنتجه شوآن هو ثمرة ساعات طويلة من البحث، التجارب، والتفاعل مع العملاء. ساهمت هذه الأكواد في تحسين جودة وثبات المنتجات، مما مكن المنتجين من تحقيق مكانة متميزة في الأسواق المحلية والدولية. تصميم أكثر من 800 كود متخصص يعكس ليس فقط اتساع قدرات شوآن، بل أيضاً الثقة الكبيرة التي يمنحها المنتجون المحليون والدوليون لهذه العلامة التجارية.

رؤية المستقبل:

تركز شوآن على الابتكار وتوسيع المعرفة بهدف تصميم أكواد جديدة ومتقدمة تلبي احتياجات المنتجين الخاصة وترفع جودة المنتجات الغذائية إلى مستوى أعلى. هدف شوآن هو إنشاء قصص فريدة من الطعم، اللون، والقوام لكل منتج، بما يضمن رضا وسعادة المستهلك النهائي.
للتعاون مع فريق البحث والتطوير في شوآن والوصول إلى منتجات متميزة، لا تترددوا في الاتصال بنا.

شركة شوان مجموعة بارسا

أول شركة حاصلة على شهادة جودة المنتج PQS من سويسرا في الصناعات الغذائية في إيران

شهادة جودة المنتج من المعهد التعليمي السويسري Product Quality Control

في عالم مليء بالمنافسة اليوم، يُعتبر التركيز على جودة المنتج أحد العوامل الأساسية لنجاح أي شركة إنتاجية. ومنذ انطلاقتها، استطاعت شركة شوان جروب بارسه، بالاعتماد على المبادئ والمعايير الدولية، إنتاج منتجات ذات جودة عالية نالت رضا العملاء باستمرار. ويمثل حصولها على شهادة جودة المنتج من سويسرا إضافة أخرى إلى سجل إنجازاتها، مما يعكس التزامها الدائم بالجودة والابتكار.

أهمية شهادة جودة المنتج

تُمنح شهادة جودة المنتج من قبل الأكاديمية السويسرية فقط للشركات التي تطبق معايير صارمة في جميع مراحل إنتاج منتجاتها. وتشير هذه الشهادة إلى الالتزام بإنتاج مستمر لمنتجات عالية الجودة، واستخدام أفضل المواد الأولية، مع مراقبة دقيقة لجميع العمليات الإنتاجية. وقد أثبتت شركة شوان جروب بارسه، بحصولها على هذه الشهادة، أن منتجاتها تُصنَّع وفقًا للمعايير العالمية.



Product Quality Certification

Swiss Education Academy
Certification Services

اهمية و مصداقية شهادة PQC

تُعتبر شهادات الجودة الصادرة عن المؤسسات الدولية المرموقة معايير لتقييم وقياس معايير الإنتاج وجودة المنتجات. إن الحصول على هذا النوع من الشهادات، خاصة من مؤسسة مثل الأكاديمية السويسرية للتعليم (Swiss Education Academy) التي تُعد واحدة من الرواد العالميين في هذا المجال، يعكس الجهود الجادة التي تبذلها شركة شوان جروب بارسه للارتقاء بالجودة وضمان صحة وكفاءة منتجاتها.

منذ تأسيسها، آمنت شركة شوان جروب بارسه بأن جودة المنتج هي مفتاح النجاح في الأسواق التنافسية. وقد أدى هذا النهج إلى تركيز خاص على اختيار أفضل المواد الأولية، وتطوير تقنيات إنتاج حديثة، بالإضافة إلى التدريب المستمر للموظفين. وكان هدفنا الأساسي منذ البداية هو إنتاج منتجات لا تقتصر فقط على تلبية احتياجات العملاء، بل تتجاوز توقعاتهم بشكل ملحوظ.

تشكل هذه الشهادة عاملاً محفزاً لكسب ثقة العملاء المحليين والدوليين، وتمنح الشركات العاملة في قطاع الصناعات الغذائية تأكيداً بأن منتجات شوان تتمتع بأعلى المعايير. بمعنى آخر، لا تعزز هذه الإنجازات مكانة شوان في السوق المحلي فحسب، بل تفتح أيضاً آفاقاً واسعة لتوسيع الصادرات إلى دول أخرى.

Product Quality Certification

Swiss Education Academy
Certification Services



This certificate is granted to the enterprise

Schwan Group Parseh Company

495 Building, 4th Floor, Unit 402, Salehi Alley, Niavaran, Tehran, Iran

By review of ia2.010078 numbered report for the scope

1. Processing of application for grant or renewal of licenses for manufacture of Stabilizers and Ingredients, Premixed Powders, Emulsifying Salts (Phosphate) of dairy and meat products, and approval of Public Testing Laboratory.
2. Drawing of samples of Stabilizers and Food Industrial Devices to evaluate the quality.
3. Recommendation for issuance of Certificate of Food Product (COFP) as per EMA guidelines and Written Confirmation as per EU norms

This certificate duly signed and sealed by the SEA on February 06, 2024.



Certificate No: 639498



Chair of the board

(+98) 21 22 72 3918 (+98) 09127299884



المقر الرئيسي: طهران، نياوران، بعد تقاطع
مژده، رقم 495، الطابق الرابع، الوحدة 402.



عنوان المصنع: گرمسار، المدينة الصناعية الفجر،
شارع لاله، دانش دهم، رقم 200/2.

PRODUCER
KINDS OF ALL
OF FOOD



INDUSTRY STABILIZERS