



تولیدکننده انواع استایبلایزرهای صنایع غذایی

مثبتات اللحم



www.schwangp.com

sales@schwangp.com



مثبتات اللحوم

المثبتات أو الإستابلايزر في الصناعات الغذائية هي في الأساس مركبات تُستخدم لزيادة كثافة المنتج، استقراره، تحسين جودته، زيادة اللزوجة وتقليل تكلفة المنتج النهائي. تركيبات الإستابلايزر تختلف حسب نوع المنتج الغذائي. يُعتبر الإستابلايزر مادة مضافة تُستخدم للمساعدة في الحفاظ على بنية الغذاء. هناك العديد من الأسباب لذلك، أولها أن الشركات المصنعة التي تسعى للابتكار في منتجاتها دائماً ما تبحث عن طرق لتحسين جودة منتجاتها. تساعد المثبتات الشركات المصنعة على تحديد تركيبة بأسعار ثابتة، لأن المثبتات يمكنها ربط الماء بالمركبات المحددة واستبدال المواد الأكثر تكلفة. في المنتجات الغذائية المعالجة من اللحوم، تعمل المثبتات أساساً على تحسين تماسك النسيج وزيادة استقرار المنتج، مما يؤدي إلى إنشاء بنية مناسبة.



مثبت الهامبرغر

المنتجات التي تُعرف تحت اسم برجر تلعب دورًا رئيسيًا في تغذية وتنوع الطعام لدى الناس. اللحم، الذي يُعد أحد المكونات الرئيسية لهذه المنتجات، يُعتبر جزءًا أساسيًا من غذاء الإنسان.



مثبت الهامبرغر

نوع الهامبرغر

مثبت
الهامبرغر

الكود

HM
100

الخصائص

يساهم في الحفاظ على بنية المنتج
زيادة قدرة الاستحلاب للدهون
منع تقليل حجم الهامبرغر أثناء الطهي
امتصاص الماء
استقرار اللون والنكهة لفترة أطول
إنتاج إحساس فموي محسن



مثبت كاترى

مثبت كاتري المُنتج في هذه المنشأة يتم تحضيره من مركبات لاصقة ومثبتة بالإضافة إلى مستحلبات، مما يساهم في إنشاء نسيج متماسك وملائم وتحسين قابلية القطع في هذه المنتجات.

مثبت كاترى

الخصائص

يساهم في الحفاظ على بنية المنتج
زيادة قدرة الاستحلاب للدهون
امتصاص واحتفاظ بالماء
إنتاج إحساس فموى محسن
قابلية القطع المثلى

الكود

C800

نوع المثبت

مثبت كاترى

مثبت المعالجة

تُستخدم مواد المعالجة لزيادة امتصاص الماء بواسطة اللحم والحفاظ عليه، كما تُحسن من القوام والنكهة وتجعله أكثر طراوة. كما أنها تساهم في زيادة الجودة الحسية، اللون، ومدة صلاحية اللحم.



أنواع مثبتات المعالجة (امتصاص الماء)

نوع المثبت	الكود	الخصائص
معالجة صدر الدجاج الكامل	BT 500	خاصية امتصاص الماء حتى ٢٠٪ في صدر الدجاج الكامل إزالة فقدان الماء أثناء الطهي تحسين طراوة نسيج صدر الدجاج الكامل في الشنيتسل يساهم في الحفاظ على بنية المنتج
معالجة امتصاص أكثر من (تاملر) ٤٠٪	TM 600	إضافة ٤٠٪ امتصاص حقيقي بعد إتمام عملية التاملر إزالة فقدان الماء في تغليف المنتج النهائي يساهم في الحفاظ على بنية المنتج تحسين القوام وزيادة الطراوة في المنتج

مثبت الطعام نصف الجاهز

من أجل تعزيز صحة المجتمع، والتحكم وتقليل تأثيرات عوامل المخاطر في المجتمع، وكذلك تقدم نظام إنتاج الغذاء في البلاد بطريقة تمكنه من دخول الأسواق العالمية.

أنواع مثبتات الطعام نصف الجاهز

نوع المثبت	الكود	الخصائص
مثبت الناجت	N100	يساهم في الحفاظ على بنية المنتج إنتاج إحساس فموى محسن زيادة امتصاص الماء بين الأنسجة زيادة الجودة بعد الطهي تحسين القوام
مثبت الأطعمة نصف الجاهزة للاستهلاك	SP 300	يساهم في الحفاظ على بنية المنتج إنتاج إحساس فموى محسن زيادة امتصاص الماء بين الأنسجة زيادة الجودة بعد الطهي تقليل امتصاص الزيت أثناء الطهي
مثبت الأطعمة نصف الجاهزة للاستهلاك	P400	يساهم في الحفاظ على بنية المنتج إنتاج إحساس فموى محسن زيادة امتصاص الماء بين الأنسجة زيادة الجودة بعد الطهي تقليل امتصاص الزيت أثناء الطهي

محسن اللون

من خلال استخدام الفوسفات في الصناعات الغذائية يمكن المساعدة في الحفاظ على طعم المواد الغذائية باللحوم وتحسين اللون فيها. اللون المرغوب يمكن أن يكون عاملاً لجذب العملاء وزيادة المبيعات.

أنواع محسنات اللون

الخصائص

إزالة الهالات ثنائية اللون حول قطع المنتج النهائي
تحسين استدامة المنتج
إزالة العكارة الناتجة عن استهلاك الكربوهيدرات العالية وعجينة الدجاج
تعزيز الخصائص المضادة للأكسدة لحمض الأسكوربيك

الكود

W400

نوع المحسن

محسن اللون

مستحلبات السجق والنقانق

من أقدم أنواع المنتجات اللحومية في العالم يمكن الإشارة إلى السجق والنقانق، والتي تحتل في إيران أيضًا أكبر نسبة إنتاج بين المنتجات.



أنواع مثبتات السوسيس والناقانق

نوع المثبت	الكود	الخصائص
ألياف معالجة	FIBR 200	يساهم في الحفاظ على بنية المنتج استدامة اللون والنكهة لفترة أطول امتصاص الماء إنتاج إحساس فموى محسن قدرة عالية على امتصاص الماء والزيت إنتاج نسيج قوى بديل مناسب واقتصادي للألياف مع إنشاء نسيج متماسك وألطف يساعد في منع فقدان الماء في المنتجات المغلفة بالفراغ
مثبتات السوسيس والناقانق	S 500	تحسين نسيج وبنية المنتج إنتاج مرونة مناسبة إنتاج نسيج متماسك زيادة قابلية التقطيع
مسحوق الجلوتين المعالج	G 200	امتصاص ماء عالي إزالة الماء المتجمع في الثقوب في المنتجات ذات النسبة العالية من اللحم زيادة امتصاص الماء في المنتجات ذات القاعدة اللحمية الضعيفة مساعدة في منع فقدان الماء في المنتجات المغلفة بالفراغ
مسحوق مثبت بديل لعزل الصويا	RS 20	تحسين نسيج وبنية المنتج مقارنة بعزل الصويا تحسين لون المنتج النهائي إنتاج نسيج متماسك زيادة قابلية التقطيع
مسحوق التكتيل	TX 200	قوة امتصاص الماء والزيت بما يعادل ثلاثة أضعاف وزنه إنتاج نسيج متماسك بديل مناسب واقتصادي للمساحيق البروتين
مسحوق بديل الدهون	RO 200	إنتاج مستحلب أبيض اللون واستخدامه داخل القاطرة استبدال المستحلب الناتج بكل أو جزء من الزيت وبعض الرطوبة في المنتج بعد انتهاء عملية الطهي والتبريد يتماسك على شكل كتلة إنتاج لون لحم مرغوب في المنتج بفضل وجود المركبات المؤثرة على اللون تحسين النسيج في المنتج بسبب ميله لتكوين شبكة إضفاء لمعان على سطح المنتج بعد الطهي



مثبتات اللحوم



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