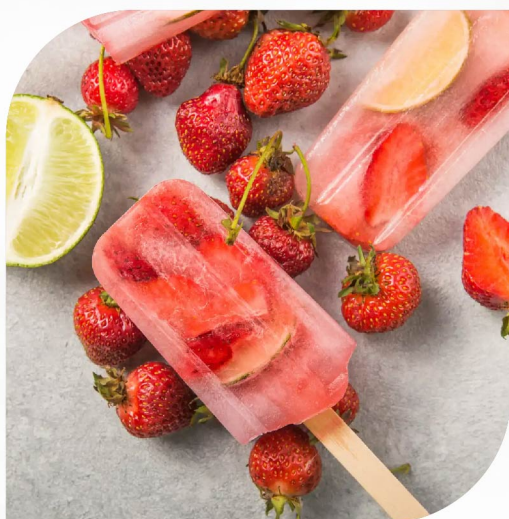




Schwan Group Parseh Production Company

تولیدکننده انواع استایلایزرهای صنایع غذایی



www.schwangp.com

sales@schwangp.com



استابیلایزر های بستنی

استابیلایزر بستنی، ترکیبی از صمغ ها و اغلب امولسیفایرهاست که جهت ایجاد غلظت و همگن سازی در بستنی ها کاربرد دارد. ترکیب استابیلایزر و امولسیفایر از عوامل مهم و اصلی در بافت و ساختار بستنی بوده و در تولید بستنی به صورت صنعتی و سنتی نقش بسزایی دارد. استابیلایزرها جهت ایجاد قوام و بافت نرم و یکنواخت در بستنی به کار می رود و از تشکیل کریستال یخ و بافت شنی و زوب شدن سریع بستنی در حین مصرف جلوگیری می نماید.



استابلايزر بستنی شیری میوه ای

یک استابلايزر مناسب برای بستنی، راندمان و کیفیت محصول را افزایش می دهد. ما آماده ارائه محصولی مناسب جهت تولید بستنی با ویژگی هایی مطلوب به مشتریان می باشد.



انواع استابیلایزرهای بستنی شیری میوه ای

نوع بستنی	کد	دوز مصرف	خصوصیات
بستنی بر پایه شیر	ICE 100 (eco)	0.45 – 0.55%	حفظ شکل و کنترل فرایند ذوب شدن و مانع از جداشدن فاز جامد و مایع به تعویق انداختن و یا کاهش رشد کریستال های یخ و لاکتوز در مدت ماندگاری پایداری در مدت زمان ماندگاری و در برابر شوک حرارتی قدرت هوادهی مناسب بهبود کیفیت و احساس دهانی و عدم ایجاد پس طعم نامطلوب ویسکوزیته مخلوط را بدون ایجاد ژل در طول دوره ی aging افزایش دهد
بستنی بر پایه شیر	ICE 200	0.45 – 0.55%	حفظ شکل و کنترل فرایند ذوب شدن و مانع از جداشدن فاز جامد و مایع به تعویق انداختن و یا کاهش رشد کریستال های یخ و لاکتوز در مدت ماندگاری پایداری در مدت زمان ماندگاری و در برابر شوک حرارتی قدرت هوادهی مناسب بهبود کیفیت و احساس دهانی و عدم ایجاد پس طعم نامطلوب ویسکوزیته مخلوط را بدون ایجاد ژل در طول دوره ی aging افزایش دهد
بستنی بر پایه شیر	ICE 500	0.45 – 0.55%	حفظ شکل و کنترل فرایند ذوب شدن و مانع از جداشدن فاز جامد و مایع به تعویق انداختن و یا کاهش رشد کریستال های یخ و لاکتوز در مدت ماندگاری پایداری در مدت زمان ماندگاری و در برابر شوک حرارتی قدرت هوادهی مناسب بهبود کیفیت و احساس دهانی و عدم ایجاد پس طعم نامطلوب ویسکوزیته مخلوط را بدون ایجاد ژل در طول دوره ی aging افزایش دهد



استابیلایزر بستنی سنتی

استابیلایزر بستنی برای ایجاد قوام و بافت نرم و یک نواخت در بستنی به کار می‌رود. در ضمن استابیلایزرهای بستنی در جلوگیری از ایجاد بافت شنی و تشکیل بلورهای یخ در بستنی بسیار مؤثر می‌باشد.

استابیلایزر بستنی سنتی

نوع بستنی	کد	دوز مصرف	خصوصیات
بستنی سنتی	ICE 300	0.6 – 0.65%	بهبود کیفیت و احساس دهانی و عدم ایجاد پس طعم نامطلوب افزایش ویسکوزیته بستنی و کشسانی بستنی حفظ شکل و کنترل فرایند ذوب شدن و مانع از جدا شدن فاز جامد و مایع می‌شود به تعویق انداختن و یا کاهش رشد کریستال های یخ و لاکتوز در مدت ماندگاری پایداری در مدت زمان ماندگاری و در برابر شوک حرارتی

A top-down view of several strawberry and lime popsicles on a light grey surface. The popsicles are pinkish-red with visible fruit pieces. Fresh strawberries and a lime wedge are scattered around them.

استابیلایزر بستنی یخی

این نوع از بستنی بر پایه آب می باشد و هیچگونه ترکیب لبنی و چربی در فرمولاسیون و ساخت آن استفاده نمی شود و ترکیبی از کنساتره ی میوه جات و سایر ترکیبات از جمله شکر، طعم دهنده و استابیلایزر می باشد.

استابیلایزر بستنی یخی

نوع بستنی	کد	دوز مصرف	خصوصیات
بستنی یخی سوربت	W Ice 100	0.4 – 0.5%	بهبود کیفیت و احساس دهانی و عدم ایجاد پس طعم نامطلوب افزایش ویسکوزیته بستنی حفظ شکل و کنترل فرایند ذوب شدن به تعویق انداختن و یا کاهش رشد کریستال های یخ در مدت ماندگاری پایداری در مدت زمان ماندگاری و در برابر شوک حرارتی

استابیلایزر ریپل و سس های بستنی

به همان اندازه که کیفیت یک محصول غذایی از اهمیت بسیار بالایی برخوردار است، توجه به شکل ظاهری و طعم به ویژه در سرو محصولات کافه شاپی و قنادی از نظر مصرف کننده مهم می باشد.



استابیلایزر ریپل و سس های بستنی

نوع استابیلایزر	کد	دوز مصرف	خصوصیات
پایدار کننده ریپل و سس های مخصوص بستنی	TOP-ICE 100	0.4-0.5%	بهبود کیفیت و احساس دهانی و عدم ایجاد پس طعم نامطلوب ایجاد ویسکوزیته مناسب و مطلوب حفظ شکل و ظاهر در طول مدت انجماد محصول پایداری در مدت زمان ماندگاری و در برابر شوک حرارتی



استابلیزهای بستنی



شرکت تولیدی شوان گروه پارسه

شرکت تولیدی شوان گروه پارسه با اتکا به سال ها تجربه در زمینه واردات مواد اولیه از طریق شرکت های زیر مجموعه خود و با بهره گیری از مدرن ترین و به روز ترین ماشین آلات روز دنیا سرانجام در سال ۱۳۹۸ اقدام به تاسیس اولین کارخانه تولیدی خود با هدف بی نیاز کردن بازار داخل از واردات انواع استابیلایزرهای لبنی، گوشتی، نوشیدنی، بستنی و ... نمود

این شرکت، تولیدات خود را تحت لیسانس شرکت شوان گروه آلمان ارائه می دهد و در حال حاضر به عنوان یکی از بزرگترین و مطرح ترین تولید کنندگان کشور در کنار ارائه خدمات تخصصی در جهت ارتقای کیفیت و کاهش قیمت تمام شده محصولات کارخانجات صنایع غذایی فعالیت خود را ادامه می دهد .

بر اساس این نگرش، تمامی کارکنان مجموعه در بخش های مختلف از مدیریت اصلی مجموعه تا واحد تحقیق و توسعه، فروش و مارکتینگ، اهتمام خود را در کسب دانش و شناخت نیازهای ضروری بازار، تولید محصولاتی متنوع با کیفیت بالا و در نتیجه کسب رضایت مشتریان قرار داده اند.

از این رو پایش همیشگی بازار و بررسی گرایش ها و علایق مصرف کنندگان در مناطق مختلف ایران و کشورهای اطراف از اصلی ترین رموز موفقیت شوان گروه پارسه در این زمینه به شمار می آید.

رویکرد اصلی مجموعه ما همواره برپایه ی تضمین و ثبات کیفیت، سلامت بخشی، تامین مستمر و بدون وقفه ی محصولات بوده است.

واحد تحقیق و توسعه (R&D)

واحد تحقیق و توسعه (R&D) در شوآن گروه پارسه به عنوان هسته اصلی سازمان، با تمرکز بر طراحی استابیلایزرها و افزودنی‌های تخصصی، نقشی کلیدی در ارتقای کیفیت محصولات غذایی ایفا می‌کند. این واحد با تولید بیش از ۸۰۰ کد تخصصی، راه‌حل‌هایی سفارشی برای رفع نیازهای تولیدکنندگان در حوزه‌های مختلف، از لبنیات گرفته تا فرآورده‌های گوشتی و آبمیوه‌ها، ارائه می‌دهد. این کدها با بهره‌گیری از دانش روز و تعامل نزدیک با مشتریان، تجربه‌ای ماندگار از طعم، رنگ و بافت را برای مصرف‌کنندگان به ارمغان می‌آورند.

فرآیند تولید کدهای تخصصی:

تولید هر کد تخصصی در شوآن شامل مراحل زیر است:

تحلیل نیاز مشتریان: ابتدا نیازهای خط تولید، ویژگی‌های محصول و اهداف کیفی بررسی می‌شوند.

طراحی فرمول: تیم تحقیق و توسعه بر اساس داده‌ها، ترکیباتی سفارشی طراحی کرده و برای هر فرمول، یک کد منحصر به فرد اختصاص می‌دهد.



آزمایش و بهینه‌سازی: هر کد در محیط تولید واقعی آزمایش شده و تنظیمات لازم برای دستیابی به بهترین کیفیت انجام می‌شود.

پشتیبانی مستمر: پس از تحویل محصول نهایی، تیم شوآن به ارائه پشتیبانی ادامه داده و در بهینه‌سازی های آتی همکاری می‌کند.

ویژگی‌ها و مزایای کدهای شوآن:

کدهای تخصصی طراحی شده در شوآن، فراتر از یک فرمول ساده، راه‌حلی جامع برای چالش‌های تولیدکنندگان هستند. این کدها:

کیفیت محصولات را بهبود می‌بخشند.

ماندگاری را افزایش می‌دهند و تجربه حسی بهتری ایجاد می‌کنند.

کارایی خطوط تولید را بالا برده و هزینه‌ها را کاهش می‌دهند.

به‌طور گسترده در ایران و کشورهای منطقه از جمله عراق، افغانستان، ارمنستان و ازبکستان استفاده می‌شوند.

داستان موفقیت کدهای شوآن:

هر کد تولیدی در شوآن نتیجه ساعت‌ها تحقیق، آزمایش و تعامل با مشتریان است. این کدها، با بهبود کیفیت و پایداری محصولات، به تولیدکنندگان کمک کرده‌اند تا در بازارهای داخلی و بین‌المللی جایگاهی ممتاز پیدا کنند. طراحی بیش از ۸۰۰ کد تخصصی، نه تنها نشان‌دهنده گستردگی توانایی‌های شوآن است، بلکه بیانگر اعتماد تولیدکنندگان داخلی و خارجی به این برند می‌باشد.

چشم‌انداز آینده:

شوآن با تمرکز بر نوآوری و گسترش دانش، به دنبال طراحی کدهای جدید و پیشرفته است که بتوانند نیازهای خاص تولیدکنندگان را پاسخ دهند و محصولات غذایی را به سطحی بالاتر از کیفیت برسانند. هدف شوآن، خلق داستان‌هایی منحصر به فرد از طعم، رنگ و بافت برای هر محصول است که رضایت و لذت مصرف‌کننده نهایی را تضمین کند. برای همکاری با تیم تحقیق و توسعه شوآن و دستیابی به محصولات متمایز، با ما تماس بگیرید.

شرکت شوآن گروه پارسه

اولین دارنده گواهینامه کیفیت محصول PQS از کشور سوئیس در صنایع غذایی ایران

گواهی کیفیت محصول از موسسه آموزشی سوئیس **Product Quality Control**

در دنیای پرقاب‌ت امروز، یکی از عوامل اساسی برای موفقیت هر شرکت تولیدی، تمرکز بر کیفیت محصول است. کمپانی شوآن گروه پارسه از آغاز فعالیت خود تا به امروز، با تکیه بر اصول و استانداردهای بین‌المللی، توانسته است محصولات باکیفیتی تولید کند که همواره رضایت مشتریان را جلب کرده است. در ادامه‌ی این راه، دریافت گواهینامه کیفیت محصول از کشور سوئیس افتخاری دیگر در کارنامه این مجموعه به شمار می‌رود که نشانگر تعهد بی‌پایان آن به کیفیت و نوآوری است.

اهمیت گواهینامه کیفیت محصول

گواهینامه کیفیت محصول که توسط Swiss Academy اعطا می‌شود، تنها به شرکت‌هایی اهدا می‌گردد که توانسته‌اند استانداردهای سخت‌گیرانه را در تمامی مراحل تولید محصول رعایت کنند. این گواهینامه نشان‌دهنده‌ی تولید مستمر محصولات باکیفیت بالا، استفاده از مواد اولیه برتر، و نظارت دقیق بر فرآیندهای تولید است. شرکت شوآن گروه پارسه با اخذ این گواهینامه ثابت کرده که محصولات آن مطابق با استانداردهای جهانی تولید می‌شوند.



Product Quality Certification

Swiss Education Academy
Certification Services

اهمیت و اعتبار گواهینامه PQC

گواهینامه‌های کیفیت از موسسات معتبر بین‌المللی به عنوان معیارهایی برای ارزیابی و سنجش استانداردهای تولید و کیفیت محصولات شناخته می‌شوند. دریافت این نوع گواهینامه، به ویژه از موسسه‌ای مانند Swiss Education Academy که خود یکی از پیشروان جهانی در این زمینه است، نشان دهنده تلاش‌های جدی شوان برای ارتقاء کیفیت و اطمینان از سلامت و کارایی محصولاتش است.

از روز نخست تأسیس، کمپانی شوان گروه پارسه همواره بر این باور بوده که کیفیت محصول کلید موفقیت در بازارهای رقابتی است. این رویکرد منجر به تمرکز ویژه بر انتخاب مواد اولیه مرغوب، توسعه فناوری‌های تولیدی نوین و همچنین آموزش مستمر کارکنان شده است. هدف اصلی ما از ابتدا تولید محصولاتی بوده که نه تنها نیازهای مشتریان را برآورده کنند، بلکه انتظارات آن‌ها را فراتر از حد معمول افزایش دهند.

این گواهینامه می‌تواند به عنوان یک عامل محرک برای جلب اعتماد مشتریان داخلی و خارجی عمل کند و به شرکت‌های فعال در صنایع غذایی اطمینان می‌دهد که محصولات تولیدی شوان از بالاترین استانداردها برخوردارند. به عبارتی، این موفقیت نه تنها باعث تقویت جایگاه شوان در بازار داخلی می‌شود، بلکه بستر مناسبی برای گسترش صادرات به کشورهای دیگر را نیز فراهم می‌آورد.

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

The authenticity of this certificate can be confirmed online by scanning the QR code below or by e-mail to the Head Office via:
Swiss Education Academy, Av. du Grand-Pont 2, 1095 Lutry, Switzerland Swissacademy.org Info@swissacademy.org

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



دفتر مرکزی: تهران، نیاوران، بعد از چهارراه
مژده، پلاک 495، طبقه چهارم، واحد 402



آدرس کارخانه: گرمسار، شهرک صنعتی فجر
بلوار لاله، دانش دهم، پلاک 200/2

PRODUCER
KINDS OF ALL
OF FOOD
INDUSTRY STABILIZERS

