



Schwan Group Parseh Production Company

تولیدکننده انواع استایبلایزرهای صنایع غذایی



www.schwangp.com

sales@schwangp.com



استابیلایزهای گوشتی

پایدارکننده یا استابیلایزرها در صنایع غذایی اساساً ترکیباتی برای افزایش قوام محصول، پایداری محصول، افزایش کیفیت، غلظت و کاهش قیمت تمام شده محصول می باشد. ترکیبات استابیلایزر برای هر محصول غذایی متفاوت است. استابیلایزر مواد غذایی یک تثبیت کننده افزودنی به مواد غذایی است که برای حفظ ساختار آن کمک می کند. دلایل بسیاری برای این مسئله وجود دارد اولین دلیل این است که تولید کنندگانی که به دنبال نوآوری در محصولات هستند همواره به دنبال راههایی برای بهبود کیفیت محصولات خودشان می باشند. تثبیت کننده ها تولید کنندگان را قادر می سازند فرمولی با قیمت مشخص تعیین کنند زیرا تثبیت کننده ها می توانند آب را به ترکیبات خاص متصل کرده و جایگزین مواد پرهزینه تر شوند. پایدارکننده ها در فرآورده های گوشتی اساساً باعث انسجام بهتر بافت و پایداری بیشتر محصول و در نتیجه ایجاد ساختاری مناسب می گردد.



استابیلایزر همبرگر

فرآورده هایی که تحت عنوان برگر شناخته می شوند نقش عمده ای در تغذیه و تنوع غذایی مردم دارند. گوشت که از ترکیبات اصلی این فرآورده ها می باشد یکی از اجزای اساسی غذای انسان به شمار می رود.



استابیلایزر همبرگر

نوع همبرگر	کد	خصوصیات
پایدارکننده همبرگر	HM 100	باعث حفظ ساختار محصول می شود افزایش قابلیت امولسیون شدن چربی ها جلوگیری از کاهش حجم همبرگر هنگام پخت جذب آب پایداری رنگ و مزه برای مدت طولانی تر ایجاد احساس دهانی مطلوب



استابیلایزر کاتری

پایدارکننده کاتری تولید شده در این مجموعه از ترکیبات اتصال‌دهنده و تثبیت‌کننده و همچنین امولسی‌فایرها تهیه و تولید شده است که باعث ایجاد بافت منسجم و مطلوب و برش‌پذیری بهتر در این فرآورده ها می‌گردد.

استابیلایزر کاتری

خصوصیات

باعث حفظ ساختار محصول می شود
افزایش قابلیت امولسیون شدن چربی ها
جذب و نگهداری آب
ایجاد احساس دهانی مطلوب
برش پذیری مطلوب

کد

C800

نوع پایدار کننده

پایدار کننده
کاتری

استابیلایزر عمل آوری

مواد عمل آوری کننده به منظور افزایش جذب آب توسط گوشت و همچنین حفظ آن به کار می رود و باعث بهبود بافت، مزه و ترد شدن آن می گردد. همچنین باعث افزایش کیفیت ارگانولپتیکی، رنگ و ماندگاری گوشت می گردد.



انواع استابیلایزر عمل آوری (جذب آب)

نوع پایدار کننده	کد	خصوصیات
عمل آوری سینه کامل مرغ	BT 500	خاصیت جذب آب تا ۲۰٪ را در سینه مرغ کامل از بین بردن آب اندازی هنگام پخت ترد شدن بافت سینه مرغ کامل در شنیدل باعث حفظ ساختار محصول می شود
عمل آوری جذب بالای درصد (تامبلر) ۴۰	TM 600	اضافه شدن ۴۰٪ جذب واقعی بعد از اتمام عمل تامبلر از بین بردن آب اندازی در پوشش محصول نهایی باعث حفظ ساختار محصول می شود بهبود بافت و تردی بهتر محصول

استابیلایزر غذای نیمه آماده

به منظور ارتقاء سلامت جامعه، کنترل و کاهش اثرات عوامل مخاطره ساز (Risk Factors) در جامعه، و همچنین پیش برد نظام تولید غذا در کشور بصورتی که یارای ورود به بازارهای جهانی را داشته باشد.

انواع استابیلایزر غذای نیمه آماده

نوع پایدار کننده	کد	خصوصیات
پایدار کننده ناگت	N100	باعث حفظ ساختار محصول می شود ایجاد احساس دهانی مطلوب جذب آب میان بافتی بیشتر افزایش کیفیت بعد از طبخ بهبود بافت
پایدار کننده غذاهای نیمه آماده مصرف	SP 300	باعث حفظ ساختار محصول می شود ایجاد احساس دهانی مطلوب جذب آب میان بافتی بیشتر افزایش کیفیت بعد از طبخ کاهش جذب روغن هنگام طبخ
پایدار کننده غذاهای نیمه آماده مصرف	P400	باعث حفظ ساختار محصول می شود ایجاد احساس دهانی مطلوب جذب آب میان بافتی بیشتر افزایش کیفیت بعد از طبخ کاهش جذب روغن هنگام طبخ

بهبود دهنده رنگ

با کاربرد فسفات در صنایع غذایی می توان به حفظ طعم مواد غذایی گوشتی و بهبود رنگ در آنها کمک نمود. رنگ مطلوب خود می تواند عاملی برای جذب مشتری و فروش بیشتر باشد.



انواع بهبود دهنده رنگ

نوع بهبود دهنده	کد	خصوصیات
بهبود دهنده رنگ	W400	رفع هاله های دو رنگی اطراف برش های محصول نهایی بهبود ماندگاری محصول رفع کدورت های ناشی از مصرف بالای کربوهیدرات ها و خمیر مرغ تشدید خاصیت آنتی اکسیدانی آسکوربیک اسید

استابیلایزر سوسیس و کالباس

از قدیمی ترین انواع فرآورده های گوشتی در دنیا می توان به سوسیس و کالباس اشاره کرد که در ایران نیز بیشترین تولید را در بین فرآورده ها به خود اختصاص داده است.



انواع استابیلایزر سوسیس و کالباس

نوع پایدار کننده	کد	خصوصیات
فیبر فرآوری شده	FIBR 200	باعث حفظ ساختار محصول می شود پایداری رنگ مزه برای مدت طولانی تر جذب آب ایجاد احساس دهانی مطلوب توانایی جذب آب بالا و روغن ایجاد بافت مستحکم جایگزین مناسب و مقرون به صرفه نسبت به فیبر و ایجاد باف منسجم و لطیف تر کمک به عدم خروج آب در محصول و کیوم شده
پایدار کننده سوسیس و کالباس	S 500	بهبود بافت و ساختار محصول ایجاد حالت الاستیسیته مناسب ایجاد بافت مستحکم افزایش خاصیت برش پذیری
پودر گلو تن فرآوری شده	G 200	جذب آب بالا رفع آب جمع شده در سرگره ها در محصولات با درصد گوشت بالا افزایش جذب آب در محصولات با پایه گوشتی ضعیف کمک به عدم خروج آب در محصول و کیوم شده
پودر پایدار کننده جایگزین ایزوله سویا	RS 20	بهبود بافت و ساختار محصول نسبت به ایزوله سویا بهبود رنگ محصول نهایی ایجاد بافت مستحکم افزایش خاصیت برش پذیری
پودر تکستوره	TX 200	توانایی جذب آب بالا و روغن با سه برابر وزن خود ایجاد بافت مستحکم جایگزین مناسب و مقرون به صرفه نسبت به پودرهای پروتئین
پودر جایگزین چربی	RO 200	ایجاد امولسیون سفید رنگ و مصرف آن داخل کاتر جایگزینی امولسیون حاصل با همه یا بخشی از روغن و بخشی از رطوبت محصول پس از پایان فرآیند پخت و سرد شدن به صورت بلوکه در می آید ایجاد رنگ گوشتی مطلوب در محصول به علت دارا بودن ترکیبات موثر بر رنگ ایجاد بافت بهتر در محصول به دلیل تمایل به ایجاد شبکه براق شدن سطح محصول پس از پخت



استابلیزرهای گوشتی



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 استایلیزرها ی 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 پرقابله 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

(+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