



تولیدکننده انواع استایبلایزهای صنایع غذایی

نمک های امولسیون کننده



www.schwangp.com

sales@schwangp.com



نمک های امولسیون کننده

فسفرها یکی از مهمترین مواد محیط اطراف ما هستند، که به طور طبیعی در آب و غذا موجود فسفرها در تمام ارگانیزم ها به صورت یون فسفات جذب می شوند. فسفات یک ترکیب طبیعی و حیاتی است که عملاً در هر غذایی وجود دارد و وقتی که تمام یا قسمتی از هیدروژن اسید فسفریک جایگزین فلزاتی مانند سدیم، پتاسیم و... می شود شکل می گیرد. ارتوفسفات ها و پیروفسفات ها به عنوان افزودنی اثرات مثبتی در کاربردهای مواد غذایی دارد. این مواد اگرچه بافر هستند به عنوان جداکننده یون های فلزی ناخواسته، ضدباکتری و منبع مغذی طبیعی می باشند. فسفات ها به طور کلی به عنوان نگهدارنده به بهترین شکل و مقدار کاف برای اهداف مختلف در غذا استفاده می شوند.





نمک های فسفات فرآورده های لبنی

از اسید سولفوریک می توان نمک های فسفات کلسیم، سدیم، پتاسیم و آلومینیوم را تولید کرد. این نمک ها کاربردهای بسیار زیادی در پروژه های تحقیقاتی و صنعتی غذایی دارند.

نمک های فسفات لبنی

نوع نمک فسفات	کد	خصوصیات
نمک فسفات پنیر	Sch 9	بهبود تردی بافت و برش پذیری بهتر محصول بالا بردن PH محصول تاثیر بر روی حفظ و نگهداری آب در محصول سبب پراکندگی میسل های کازئین در محصول می شود
نمک فسفات پنیر پروسس	Sch 7	ایجاد کشسانی بهتر پس از پخت جلوگیری از چسبندگی پنیر بعد از رنده در سردخانه بهبود رنده پذیری بالا بردن PH محصول تاثیر بر روی حفظ و نگهداری آب در محصول سبب پراکندگی میسل های کازئین در محصول می شود
نمک فسفات تنظیم PH	Sch TN	قابل استفاده در دسر های شیری طعم دار و خامه بالا بردن PH محصول کمک به افزایش ماندگاری محصول تاثیر بر روی حفظ و نگهداری آب در محصول
نمک فسفات مخصوص پنیر پروسس ورقه ای	Sch 90	بهبود تردی بافت و برش پذیری بهتر محصول تنظیم PH محصول تاثیر بر روی حفظ و نگهداری آب در محصول سبب پراکندگی میسل های کازئین در محصول می شود افزایش خاصیت الاستیسیته ی محصول
نمک فسفات مخصوص محصولات UHT	Sch sm2	مخصوص محصولات فرادم UHT کنترل پایداری پروتئین شیر در طول فرآیند تولید تنظیم PH محصول کمک به افزایش ماندگاری محصول تاثیر بر روی حفظ و نگهداری آب در محصول

A close-up photograph of three large, thick sausages hanging vertically from a dark wooden rack. The sausages have a golden-brown, slightly charred exterior and a visible internal texture. The background is dark and textured, possibly wood. In the foreground, there are more sausages lying on a dark surface, along with a single red chili pepper and some dried spices.

نمک های فسفات فرآورده های گوشتی

فرآورده های گوشتی یکی از مهمترین شکل های غذا برای انسان در سراسر دنیاست. کیفیت گوشت، عامل بسیار مهم و اساسی در کل این موضوع است.

نمک های فسفات گوشتی

نوع نمک فسفات	کد	خصوصیات
نمک فسفات کاتری (سوسیسی و کالباس)	Sch 417	بهبود تردی بافت و برش پذیری بهتر محصول بالا بردن PH محصول به تعویق انداختن اکسیداسیون اسیدهای چرب غیر اشباع ایجاد پایداری پروتئین ها هنگام انعقاد آنها در حین عمل حرارت بهبود دیسپرسیون و امولسیون چربی تاثیر بر روی بهتر جدا شدن پوشش از محصول
نمک فسفات کاتری (سوسیسی و کالباس)	Sch 417 N	بهبود تردی بافت و برش پذیری بهتر محصول بالا بردن PH محصول به تعویق انداختن اکسیداسیون اسیدهای چرب غیر اشباع تاثیر بر روی بهتر جدا شدن پوشش از محصول ایجاد پایداری پروتئین ها هنگام انعقاد آنها در حین عمل حرارت بهبود دیسپرسیون و امولسیون چربی
نمک فسفات تامبلری (عمل آوری شده پخته)	Sch 700	تاثیر بر روی حفظ و نگهداری آب در محصول بهبود تردی بافت و برش پذیری بهتر محصول بالا بردن PH محصول به تعویق انداختن اکسیداسیون اسیدهای چرب غیر اشباع ایجاد پایداری پروتئین ها هنگام انعقاد آنها در حین عمل حرارت بهبود دیسپرسیون و امولسیون چربی
نمک فسفات تامبلری (عمل آوری شده پخته)	Sch 700N	تاثیر بر روی حفظ و نگهداری آب در محصول بهبود تردی بافت و برش پذیری بهتر محصول بالا بردن PH محصول به تعویق انداختن اکسیداسیون اسیدهای چرب غیر اشباع ایجاد پایداری پروتئین ها هنگام انعقاد آنها در حین عمل حرارت بهبود دیسپرسیون و امولسیون چربی
جهت پوشش فرآورده های آماده و نیمه آماده مصرف	Sch 800	بهبود چسبندگی روکش فرآورده های نیمه آماده مصرف مانند ناگت و شنسل جلوگیری از جدا شدن پوشش سوخاری حین فرآیند پخت تاثیر بر روی حفظ و نگهداری آب در محصول بهبود تردی بافت و برش پذیری بهتر محصول ایجاد پایداری پروتئین ها هنگام انعقاد آنها در حین عمل حرارت
مخصوص فرآورده های دریایی	Sch 900	بهبود تردی بافت و برش پذیری بهتر محصول بالا بردن PH محصول ایجاد پایداری پروتئین ها هنگام انعقاد آنها در حین عمل حرارت باعث کاهش رشد بسیاری از میکروارگانیسم ها می شود



نمک های امولسیون کننده

لبنی و 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 بر پایه 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

(+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