



Schwan Group Parseh Production Company

تولیدکننده انواع استایلایزرهای صنایع غذایی



www.schwangp.com

sales@schwangp.com



پودر پریمیक्स پروتئین

پروتئین شیر حاوی ۳/۳ درصد پروتئین کل است. پروتئین‌های شیر حاوی ۹ اسید آمینه ضروری مورد نیاز انسان است. پروتئین‌های شیر در غده پستانی سنتز می‌شوند، اما ۴۰٪ از اسیدهای آمینه مورد استفاده در ساخت پروتئین ها از رژیم غذایی گاو به دست می‌آید. کل پروتئین شیر و ترکیب اسیدهای آمینه با نژاد گاو و ژنتیک حیوانات متفاوت است. استفاده از پودر های پریمیक्स شده انواع پروتئین شیر در فرآورده های لبنی می تواند علاوه بر بهبود اثرات تغذیه ای می تواند خصوصیات بافتی و رئولوژیکی مناسبی را در فرآورده نهایی مد نظر ایجاد کند.



پودر پریمیگس مخصوص لبنی

پروتئین شیر گاو انواع مختلفی دارد و هر کدام از آنها اسیدآمینه‌های خاص خود را دارند. تحقیقات نشان می‌دهند که ۲۲ اسید آمینه مختلف، زنجیره‌های پروتئین شیر را تشکیل می‌دهند.



پودر پریمیکس لبنی

کد	دوز مصرف	خصوصیات
Pr10	باتوجه به فرمولاسیون	حاوی ۱۰ درصد پروتئین شیر افزایش ویسکوزیته محصول و بهبود احساس دهانی افزایش پایداری و طعم محصول بالا بردن ماده خشک محصول کاهش هزینه تولید تامین محتوی پروتئین مد نظر محصول نهایی
Pr12	باتوجه به فرمولاسیون	حاوی ۱۲ درصد پروتئین شیر افزایش ویسکوزیته محصول و بهبود احساس دهانی افزایش پایداری و طعم محصول کاهش هزینه تولید تامین محتوی پروتئین مد نظر محصول نهایی بالا بردن ماده خشک محصول
Pr18	باتوجه به فرمولاسیون	حاوی ۱۸ درصد پروتئین شیر افزایش ویسکوزیته محصول و بهبود احساس دهانی افزایش پایداری و طعم محصول کاهش هزینه تولید تامین محتوی پروتئین مد نظر محصول نهایی بالا بردن ماده خشک محصول
Pr33	باتوجه به فرمولاسیون	حاوی ۳۳ درصد پروتئین شیر افزایش ویسکوزیته محصول و بهبود احساس دهانی افزایش پایداری و طعم محصول کاهش هزینه تولید تامین محتوی پروتئین مد نظر محصول نهایی بالا بردن ماده خشک محصول
Pr66	باتوجه به فرمولاسیون	حاوی ۶۶ درصد پروتئین شیر افزایش ویسکوزیته محصول و بهبود احساس دهانی افزایش پایداری و طعم محصول کاهش هزینه تولید تامین محتوی پروتئین مد نظر محصول نهایی بالا بردن ماده خشک محصول
Pr80	باتوجه به فرمولاسیون	حاوی ۸۰ درصد پروتئین شیر افزایش ویسکوزیته محصول و بهبود احساس دهانی افزایش پایداری و طعم محصول کاهش هزینه تولید تامین محتوی پروتئین مد نظر محصول نهایی بالا بردن ماده خشک محصول



پودر پریمیکس پروتئین گوشتی

پروتئین، یکی از مهم‌ترین اجزای تشکیل‌دهنده بدن ماست و نقش حیاتی در رشد، ترمیم بافت‌ها و عملکرد صحیح اندام‌ها ایفا می‌کند.

پودر پریمیکس گوشتی

نوع پودر پریمیکس	کد	خصوصیات
پودر پریمیکس پروتئین	PR60	حاوی ۶۰ درصد پروتئین بهبود بافت بهبود ارزش تغذیه ای کمک به جذب آب باعث حفظ ساختار محصول می شود
پودر پریمیکس پروتئین	PR50	حاوی ۵۰ درصد پروتئین بهبود بافت بهبود ارزش تغذیه ای کمک به جذب آب باعث حفظ ساختار محصول می شود



پودر پریمیکس 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 استایلیزهای 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 .

براساس 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 باکیفیت 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

(+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