



فہرست

زیادی

لبن رائب

حلیب

کریم

جبن

عصیر الفواکہ

آیس کریم

PROOF OF ALL INDUSTRIES STABILIZERS
KIN OF FOOD



SCHWAN

مثبت الزبادي



> إقرأ المزيد

www.schwangp.com

مثبت الزبادي

لعبت منتجات الألبان المخمرة دوراً مهماً في تغذية العائلات لفترة طويلة نظراً لخصائصها الغذائية الملائمة ومدة صلاحيتها الطويلة ونكهاتها الفريدة وخصائصها العلاجية. وفي الوقت نفسه، فإن الزبادي الذي يتم إنتاجه من التخمير اللبني للحليب مع فعالية البادئات البكتيرية، نظراً لخصائصه المتميزة مثل وجود البكتيريا الحية والكمية العالية من حمض اللاكتيك فيه، يتمتع بخصائص غذائية علاجية وبوبيوتيك ملحوظة مثل تحسين هضم الطعام، وتعزيز جهاز المناعة، والنشاط المضاد للسرطان، وكمية عالية من الكالسيوم والبوتاسيم، وكذلك الرائحة والطعم اللطيفين الناجمين عن نشاط بكتيريا اللاكتيك تعتبر من أشهر المنتجات المخمرة.



مثبت الزبادي

من وجهة النظر الهيكلية، يكون الزبادي على شكل بروتين ثلاثي الأبعاد، يتكون أثناء نشاط بكتيريا اللاكتيك عن طريق ربط رواسب بروتين الكازين، وكريات الدهون و بروتينات المصل المشوهة (التمسخة) التي توضع كعوامل تعبئة في هذه الشبكة، تؤثر على خصائص جودة الزبادي، مثل الخصائص التركيبية، واللزوجة، تسرب الماء(نضح الماء).



فوائد استخدام المثبتات و المستحلبات في الزبادي

- . جعل المنتج النهائي ميسور التكلفة عن طريق استبدال بعض مكونات الحليب باهظة الثمن مثل البروتينات والدهون.
- . مواد رابطة قوية للمياه.
- . تقليل أو القضاء على مخاطر التآزر / فصل مصل اللبن.
- . تحسين اللزوجة والمنع من أن يصبح الشعور بالفم للمنتج خفيفاً.
- . تحسين مناسب للمنتج دسم الملمس للمنتجات الخالية من الدهون وقليلة الدسم
- . يعمل المستحلب كعامل مضاد للرغوة أثناء عملية التعبئة ويمنع تكون الرغوة فوق الزبادي، مما يقلل من التآزر ويضعف قوة الهلام.
- . يزيد المستحلب من لمعان سطح الزبادي.



شركة شوان مجموعة بارسه للإنتاج

بناء على هذا العلم واستخدام أفضل المكونات في صياغة هذا النوع من المنتجات، تم تصميم وإنتاج أنواع مختلفة من رموز التثبيت في مجمع شوان مجموعة بارسه الإنتاجي على النحو التالي



زبادي مصبوب

المكونات	كمية الإستهلاك	الرمز	الخصائص
WPC/ MPC/ E 440/ E 471/ E407	0.3-0.5%	Y 100	<ul style="list-style-type: none"> تحسين الملمس وتعزيزه التقليل من تسرب الماء خلال التوزيع التخزين تحسين الشعور بالفم (Mouth Feeling) وخلق حالة الكريمة القدرة على الإستبدال بجزء من المادة الجافة أو البروتين المضاف إلى المستحضر يحتوي على بروتين الحليب
MPC/ SMP/ E 440/ E441/ 471	0.3-0.5%	Y 110	<ul style="list-style-type: none"> تحسين الملمس وتعزيزه التقليل من تسرب الماء خلال التوزيع التخزين تحسين الشعور بالفم (Mouth Feeling) وخلق حالة الكريمة القدرة على الإستبدال بجزء من المادة الجافة أو البروتين المضاف إلى المستحضر يحتوي على بروتين الحليب خلق لمعان على سطح المنتج
E 440/ E 471/ Milk Protein Mixture	0.5-1%	Y 131	<ul style="list-style-type: none"> تحسين الملمس وتعزيزه التقليل من تسرب الماء والسيطرة عليه إمكانية الاستبدال بمسحوق الحليب المركب للمنتج تحسين الشعور بالفم (Mouth Feeling)
Corn starch/ E 441/ Milk Protein Mixture/ E471	2%	Y 151 (اليود الإيجابي)	<ul style="list-style-type: none"> تحسين الملمس وتعزيزه التقليل من تسرب الماء والسيطرة عليه إمكانية الاستبدال بمسحوق الحليب المركب للمنتج تحسين الشعور بالفم (Mouth Feeling)



زبادي مخفوق

المكونات	كمية الإستهلاك	الرمز
E 401/ E471/ E 1422/ Milk Protein Mixture	2-2.5%	Y 200
<ul style="list-style-type: none">تحسين مظهر: التقليل من تسرب الماء (Syneresis) وخلق مظهر لامعتحسين الشعور بالفم (Mouth Feeling) وخلق حالة كريمةزيادة اللزوجة وتحسين الخصائص الانسيابية لقوام المنتجامكانية الاستبدال بمسحوق الحليب والبروتينات الحليب الأخرى المضافة إلى صياغة المنتجالمساعدة في تقليل تكلفة المنتج		الخصائص

Corn starch/ E471/ E441/ Milk Protein Mixture	1.5-2.5%	Y 250
<ul style="list-style-type: none">تحسين مظهر: التقليل من تسرب الماء (Syneresis)تحسين الشعور بالفم (Mouth Feeling) وخلق حالة كريمةزيادة اللزوجة وتحسين الخصائص الانسيابية لقوام المنتجامكانية الاستبدال بمسحوق الحليب والبروتينات الحليب الأخرى المضافة إلى صياغة المنتجالمساعدة في تقليل تكلفة المنتج		الخصائص



الزبادي المصفي

المكونات

كمية الإستهلاك

الرمز

E 440/ E471/ Corn starch
Milk Protein Mixture

2.5-3%

Y 300

الخصائص

- . بهبود ظاهر بافت: کاهش میزان آب‌اندازی (Syneresis)
- . بهبود احساس دهانی (Mouse Feeling) و ایجاد حالت خامه‌ای
- . افزایش ویسکوزیته و بهبود خصوصیات رئولوژیکی بافت محصول
- . قابلیت جایگزین شدن با شیر خشک و سایر پروتئین های شیر افزوده شده به فرمولاسیون محصول
- . کمک به کاهش قیمت تمام شده محصول



الزبادي المنكه وبالفاواكه

المكونات	كمية الإستهلاك	الرمز
Corn starch/ E471/ E441 Milk Protein Mixture	2-2.5%	Y 400
<ul style="list-style-type: none">• تحسين مظهر: التقليل من تسرب الماء (Syneresis)• تحسين الشعور بالفم (Mouth Feeling) وخلق حالة كريمة• زيادة اللزوجة وتحسين الخصائص الانسيابية لقوام المنتج• امكانية الاستبدال بمسحوق الحليب والبوتينات الحليب الأخرى• المضافة إلى صياغة المنتج• المساعدة في تقليل تكلفة المنتج• لسيطرة وتقليل تسرب الماء بعد زيادة هريس الفواكه		<h3>الخصائص</h3>



عنوان المقر الرئيسي: طهران، نياواران، بعد مفترق مزجده،

زاوية شارع صالحی، مبنى 495، الدور الرابع، شقة رقم 402.

عنوان المصنع: جارمسار، جادة فجر.

٣٩١٨ ٧٢ ٢٢ ٢١ (+٩٨)

٩٨٨٤ ٧٢٩ ٩١٢ (+٩٨)



BACK

www.schwangp.com



SCHWAN

مثبت اللبن



> اقرأ المزيد

www.schwangp.com

المشروبات التي تعتمد على الحليب المخمر في بلدان مختلفة لها العديد من الأصناف وأسماء مختلفة. من بينها، يمكن أن نذكر الزبادي المشروب في أوروبا، والكفير والكوميس في الشرق الأوسط، وإيران وتركيا، واللبن في إيران. يتم الحصول على هذه المنتجات عن طريق تخفيف الزبادي بمياه الشرب أو مصّل اللبن المخمر أو لبن الزبدة. من أجل إنتاج اللبن، يتعرض الحليب للمعالجة الحرارية، مما يؤدي إلى تراكم بروتينات مصّل اللبن وتفاعلها مع الكازين.



التحول إلى مرحلتان، هو أحد من المشاكل الهامة لللبن الخاثر. لمنع تراكم البروتينات ونضح الماء في هذه المنتجات، يتم استخدام مثبتات مختلفة، وأكثرها شيوعاً هي الغروانيات المائية. يعد استخدام الغروانيات المائية، كطريقة تُستخدم تقنيًا لإنشاء نسيج وخصائص ريولوجية فريدة في الطعام..



تستخدم الغروانيات المائية على نطاق واسع في صناعة المواد الغذائية. تلعب هذه المكونات دوراً هاماً في التحكم في خصائص جودة الطعام كعوامل تثخين وتبلور، وتثبيت الرغوة، والمستحلبات والمحاليل، ومنع فقدان الرطوبة، والحفاظ على اللون، وزيادة مدة الصلاحية. في وقتنا الحالي، يوصي معظم الباحثين بإضافة مثبتات أو مكونات غرواني مائي كحل عملي لمنع تكوين مرحلتين من مشروبات الحليب الحمضية. بشكل عام، تعمل المواد الغروانية المائية في مشروبات الألبان الحمضية بطريقتين، إما كمتخّن مثل صمغ اللوكاس، والألجينات، والزانثان، والقوار الرباعي، أو كغرواني مائي أنيوني مثل البكتين، وصمغ الكثيراء، واللانداكاراجينان، وكاربوكسي ميثيل السليلوز، والتي يتم دمجها مع الكازين حيث يتفاعلون بشكل إيجابي.

يمكن أن يساعد استخدام هذه التقنيات في اللبن الرائب على تثبيت المعلقات وتعليق الجسيمات الصلبة.

بشكل عام، يؤدي استخدام المثبتات في اللبن

الرائب إلى ما يلي

- استقرار التعليق

- تحسين الشعور بالفم

- زيادة في الحجم الظاهر في المرحلة الصلبة من

اللبن الرائب

- تحسين الخصائص الانسيابية والتركيبية للمنتج

- زيادة اللزوجة

- خلق طور واحد في المنتج ومنع التحول إلى

مرحلتين

في مجمع شوآن مجموعة بارسه الإنتاجي، ومن

خلال معرفة هذه القضايا والأبحاث والاختبارات التي

تم إجراؤها، تم تصميم وإنتاج رموز مختلفة لجميع

أنواع اللبن الرائب، بما في ذلك اللبن أحادي

الطور، ولبن الزبدة على مرحلتين، واللبن بالخضار،

والتي تشمل العناصر التالية



تك فاز

المكونات

كمية الإستهلاكية

الرمز

E 466/ E 440/ E 471/ E401/ Maltodextrin 0.3-0.4%

YD 100

. من خلال المساعدة على استقرار الغروانية ، فإنه يمنع ترسب الجسيمات إلى قيمة كبيرة.
. من خلال إنشاء شبكة غروانية قوية وزيادة اتساق ولزوجة اللبن الرائب، فإنه ينتج نسيجاً مناسباً جداً.
. تحسين الشعور بالفم.
. بدون خلق طعم بعد الإستهلاك.

الخصائص

E 471/ E 410/ E401/ E 418

0.25-0.4%

YD 110

. من خلال المساعدة على استقرار الغروانية ، فإنه يمنع ترسب الجسيمات إلى قيمة كبيرة.
. من خلال إنشاء شبكة غروانية قوية وزيادة اتساق ولزوجة اللبن الرائب، فإنه ينتج نسيجاً مناسباً جداً.
. تحسين الشعور بالفم.
. بدون خلق طعم بعد الإستهلاك.

الخصائص

E 418/ E 401/ E 407/ E 471/ E452

0.3-0.4%

YD 120

. تحسين الملمس وتقويته
. تقليل نضح الماء والتحكم فيه خلال فترة الصلاحية
. من خلال المساعدة على استقرار الغروانية، فإنه يمنع ترسب الجسيمات إلى قيمة كبيرة.
. من خلال إنشاء شبكة غروانية قوية وزيادة اتساق ولزوجة اللبن الرائب، فإنه ينتج نسيجاً مناسباً جداً.
. تنتج لزوجة اللبن الرائب قواماً مناسباً جداً.
. تحسين الشعور بالفم.
. بدون خلق طعم بعد الإستهلاك.

الخصائص



مثخن اللبن (لبن على مرحلتين)

المكونات

كمية الإستهلاكية

الرمز

E 415/ E 466/ E 440/ E471/ Maltodextrin 0.3-0.4%

Y 200

- . خلق الاتساق والتركيز المرجو .
- . خلق زيادة في الحجم الظاهر في المرحلة الصلبة من اللبن الرائب .
- . تحسين الشعور بالفم (Mouth Feeling).
- . بدون خلق طعم بعد الإستهلاك.

الخصائص

E 471/ E 410/ E401/ E 418

0.25-0.4%

YD 110

- . خلق الاتساق والتركيز المرجو .
- . خلق زيادة في الحجم الظاهر في المرحلة الصلبة من اللبن الرائب .
- . تحسين الشعور بالفم (Mouth Feeling).
- . بدون خلق طعم بعد الإستهلاك.

الخصائص



لبن الخضار

المكونات

كمية الإستهلاكية

الرمز

E 471/ E 407/ E418/ E401/ E 415

0.3-0.4%

Y 300

. من خلال المساعدة على استقرار الغروانية، فإنه يمنع ترسب الجسيمات إلى حد كبير.
. تعليق الخضار خلال فترة الصلاحية.
. تحسين الشعور بالفم (Mouth Feeling).
. بدون خلق طعم بعد الإستهلاك.

خصائص



عنوان المقر الرئيسي: طهران، نياواران، بعد مفترق مزجده،

زاوية شارع صالحی، مبنى 495، الدور الرابع، شقة رقم 402.

عنوان المصنع: جارمسار، جادة فجر.

(+98) 21 22 72 3918

(+98) 0912 729 9884



BACK

www.schwangp.com



SCHWAN

مثبت الحليب بالنكهة
الكاكاو، والبُن، والفاكهة



➤ إقرأ المزيد

www.schwangp.com

حليب بالنكهة

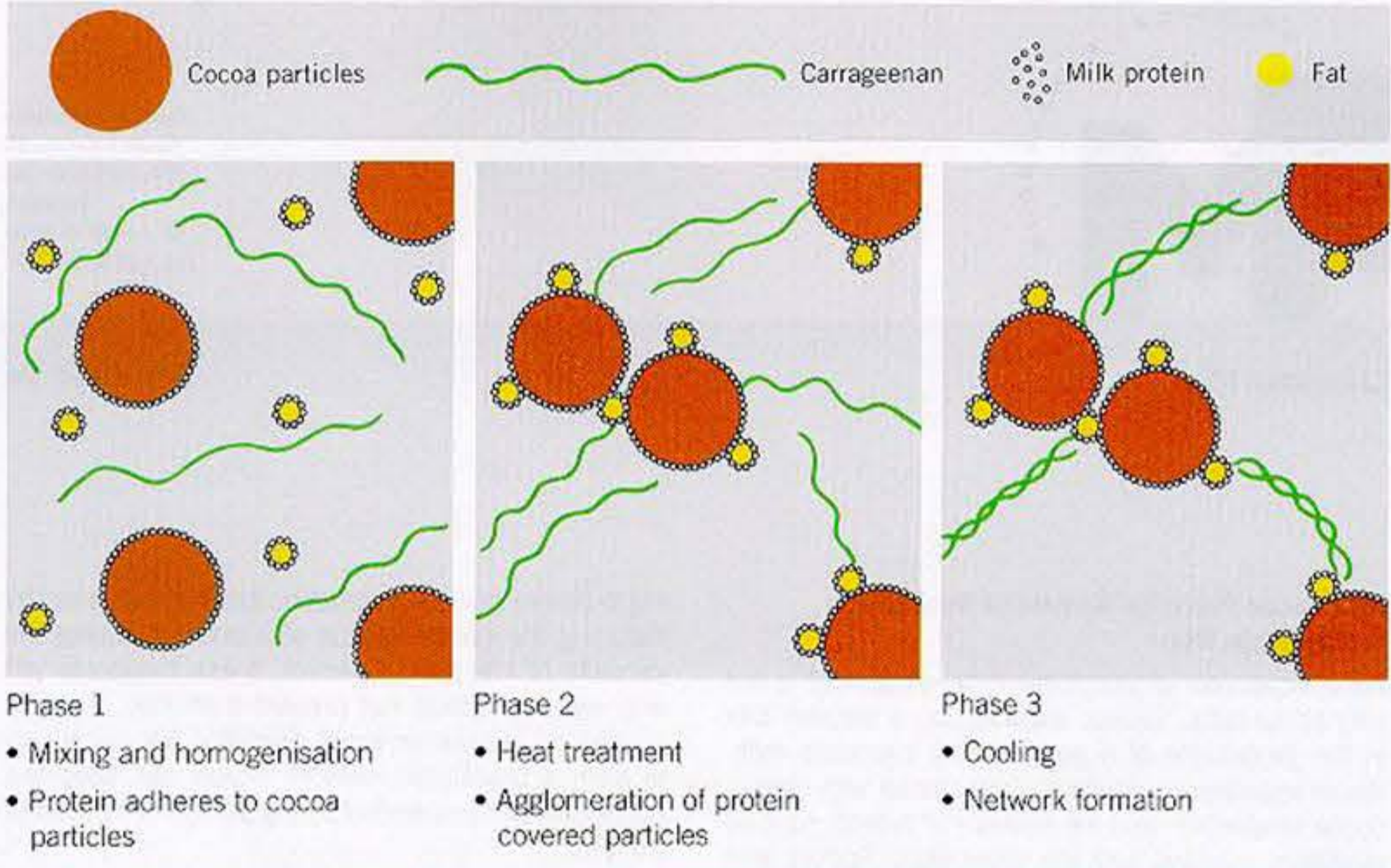
(الكاكاو، والبُن، والفاكهة)

يحتوي الحليب المنكه، مثل الحليب العدي على جميع المعادن والفيتامينات والعناصر الغذائية مثل الكالسيوم، والبروتين، وفيتامين D، وفيتامين A، وفيتامين B12، والبوليتاسيوم، والفوسفور، والنياسين. لأن الأساس الرئيسي لكل منهم هو حليب البقر. نظراً لأن القيمة الغذائية للحليب المنكه هي نفس القيمة الغذائية للحليب العادي، فإن شرب الحليب المنكه بشكل يومي يمكن أن يوفر جزءاً كبيراً من احتياجات أجسام الأطفال ومساعدتهم على النمو قدر الإمكان.

توفيلر البروتين الذي يحتاجه الجسم، وبناء العظام بمساعدة الكالسيوم في الحليب المنكه، وتحسين وظائف المخ نتيجة لوجود الفوسفور، وزيادة الطاقة بسبب وجود فيتامين B12، وزيادة قوة النظام المناعي في الجسم بسبب احتوائه على وجود فيتامين A و D، مجرد جزء من الفوائد العظيمة لإستهلاك أنواع مختلفة من الحليب طول اليوم.

متطلبات الحليب المنكه

عدم ترسب جزيئات الكاكاو، والقهوة و...
مستحلب دهني مستقر
الشعور بالكريمة (الداسم) في الفم
اللزوجة المناسبة والمرغوبة



التقييم الحليب المنكه كمايلي

التقييم البصري

- الترسيب والتركيز في الأسفل
- فصل مرحلة الدهون
- الميل إلى تكوين مادة هلامية
- نضح الماء وتكوين الحلقة
- اللون

التقييم الحسي

- الشعور بالفم
- أن يكون ذات قوام

اللزوجة



تأثير المستحلبات في الحليب المنكه

منع اندماج الخلايا الدهنية
تكوين مستحلب دهني ثابت
السيطرة على التخثر
تحسين قوام المنتج

تأثير التثبيت في الجزيئات التي تحتوي على الحليب

يعمل على استقرار جزيئات المنتج (جزيئات مسحوق
الكاكاو، و...)
منع تكوين المنتج إلى مرحلتين خلال مدة الصلاحية
تحسين الشعور بالفم



في مجمع شوان مجموعة بارسه الإنتاجية
تم تصميم وإنتاج عامل استقرار للحليب المنكه
من أجل عمليات البسترة وعمليات UHT، على النحو
التالي:

الحليب المنكه

الرمز	الكمية الإستهلاكية	المكونات
CM 500	0.1%	E401/ E407/ E412

الخصائص

- خلق اللزوجة المناسبة والمرغوبة
- خلق الشعور بالفم المرغوب
- عدم تأثير غير مرغوب على نكهة وطعم المنتج
- منع تكوين المنتج إلى مرحلتين خلال مدة الصلاحية
- صالح لعملية البسترة وعمليات UHT



عنوان المقر الرئيسي: طهران، نياواران، بعد مفترق مزجده،
زاوية شارع صالحی، مبنى 495، الدور الرابع، شقة رقم 402.
عنوان المصنع: جارمسار، جادة فجر.

(+98) 21 22 72 3918
(+98) 0912 729 9884



BACK

www.schwangp.com



SCHWAN

مثبت كريم



> اقرأ المزيد

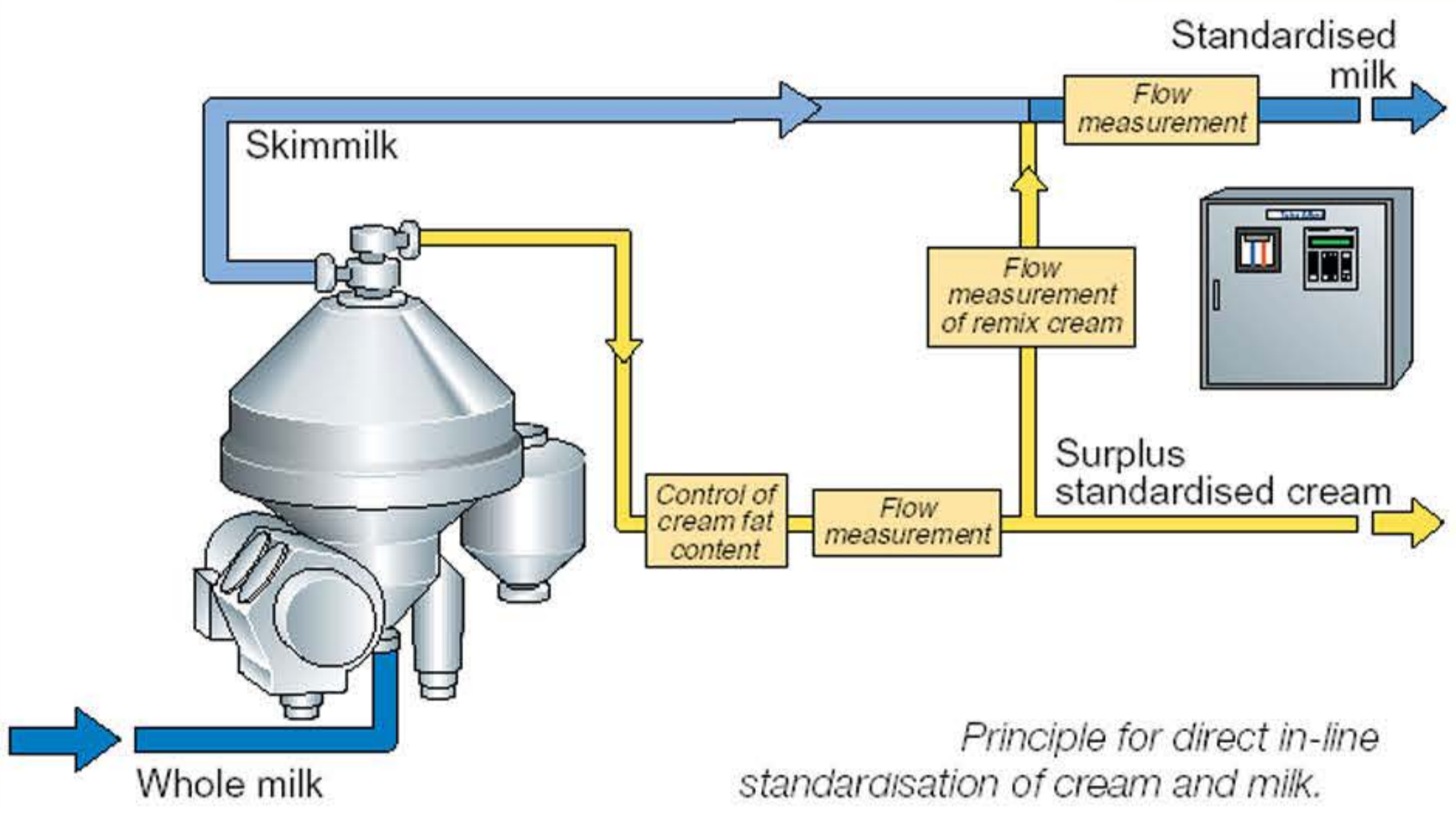
www.schwangp.com

الكريم

الكريم أو القشطة هو جزء من الحليب يحتوي على نسبة عالية من الدهون ويتم فصله عن الحليب عن طريق عملية فصل الكريم. هذه المادة الغذائية، مثل الحليب هي عبارة عن مستحلب زيت في الماء. في الحليب غير المتجانس، تتكون طبقة خفيفة من الدهون فوق الحليب بمرور الوقت. في الماضي، كان تحضير هذا المنتج يتطلب الحفاظ على الحليب ثابتاً حتى تتراكم جزيئات الدهون على سطح الحليب، وكان جمعها هو طريقة صنع القشطة



ولكن اليوم، من خلال استخدام طريقة الطرد المركزي وجهاز الفصل، يتم فصل الدهون عن أجزاء أخرى من الحليب.



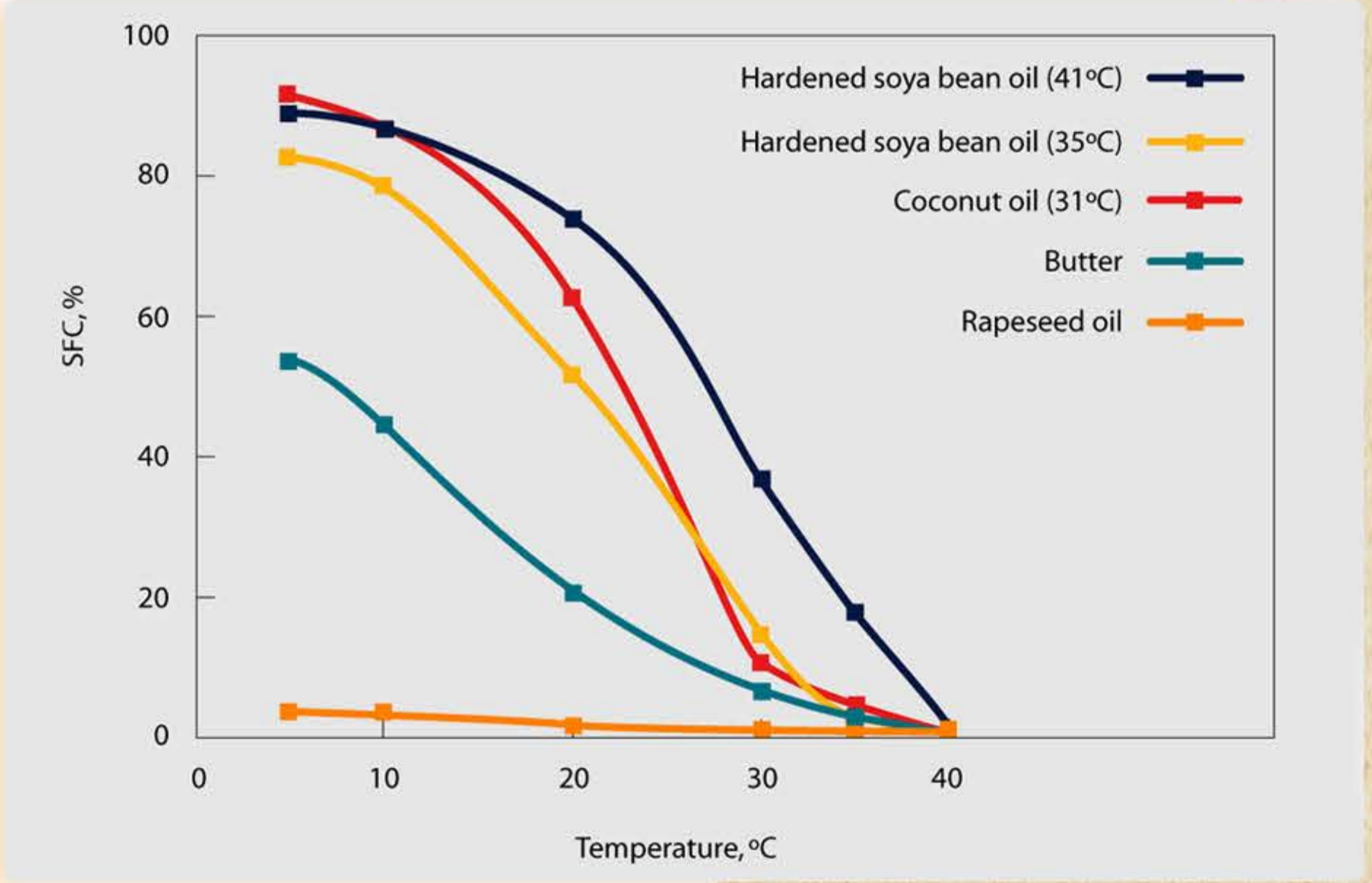
تتأثر لزوجة القشطة بنسبة الدهون وكمية المادة الجافة واستخدام المثبتات وظروف التجانس وظروف المعالجة.

أنواع الكريم على اساس طريقة الإنتاج

- كريم مبستر
- كريم UHT
- كريمة مخفوقة
- كريم مخمر
- كريمة حامضة مع إضافة الحامض
- كريمة مجمدة
- كريم الأيروسول تحت الضغط
- كريمة المعجنات أو المينارين



SFI of different types of vegetable fat



يوصى بمثبت كريم الحلويات (كريم المعجنات) للكريمات التي تحتوي على أكثر من 70% من الدهون النباتية، من خلال إنشاء شبكة معقدة في الكريم. ينتج هذا المنتج مستحلباً من خلال تكوين شبكة معقدة في الكريم، وأخيراً يمكن لهذا المستحلب إنشاء رغوة ذات نسيج متماسك وقوي عن طريق محاصرة فقاعات الهواء والحفاظ عليها في الشبكة المعقدة.

كما أن، ونظراً للإختيار والتوازن المناسبين لمكونات هذا المنتج، فإن الكريم المنتج باستخدام هذا المثبت يتمتع بمتانة جيدة. تقل مدة خفق الكريمة وتحافظ على شكلها لفترة طويلة ولا تسرب الماء. كما أن، ونظراً لتكوين مستحلب كامل والنسبة الدقيقة للغرواني المائي ومواد المستحلب في مكونات هذا المنتج، فإن الكريم المنتج باستخدام هذا المثبت خفيف تماماً ولا يسبب تهيجاً على اللسان.



في مجمع شوان مجموعة بارسه الإنتاجية، تم تصميم وإنتاج المثبتات لأنواع مختلفة من الكريمة بنسب مختلفة من الدهون، بالإضافة إلى أنواع من الدهون النباتية والحيوانية للبسترة وعمليات UHT، وهي على النحو التالي:

كريم مبستر

الرمز	كمية الإستهلاك	المكونات
CC 200	0.3-0.4%	E 401/ E 407/ E412/ E 471/ E 415 Dextrose
		<ul style="list-style-type: none"> زيادة ثبات الكريم وإحساسه المفضل في الفم التقليل من تسرب الماء خلال مدة التخزين(الصلاحية) زيادة وتحسين مدة صلاحية الكريم خلق التركيز واللزوجة المرغوبين عدم تكوين أنسجه هلامية غير مرغوب فيها يصلح للقشطة التي تحتوي على نسبة 25-30% من الدسم
CC 210	0.25-0.4%	E 401/ E 471/ E 412/ E 407/ E 415 Dextrose
		<ul style="list-style-type: none"> زيادة ثبات الكريم وإحساسه المفضل في الفم التقليل من تسرب الماء خلال مدة التخزين(الصلاحية) زيادة وتحسين مدة صلاحية الكريم خلق التركيز واللزوجة المرغوبين عدم تكوين أنسجه هلامية غير مرغوب فيها يصلح للقشطة التي تحتوي على نسبة 25-30% من الدسم يصلح لإنتاج كريم نباتي
CC 220	0.25-0.35%	E401/ E 407/ E412/ E 471/ E 410 Dextrose
		<ul style="list-style-type: none"> زيادة ثبات الكريم وإحساسه المفضل في الفم التقليل من تسرب الماء خلال مدة التخزين(الصلاحية) زيادة وتحسين مدة صلاحية الكريم خلق التركيز واللزوجة المرغوبين عدم تكوين أنسجه هلامية غير مرغوب فيها يصلح للقشطة التي تحتوي على نسبة 20% من الدسم يصلح لإنتاج كريم نباتي

الخصائص

الخصائص

الخصائص

كريم مبستر (قليل الدسم)

المكونات	كمية الإستهلاك	الرمز
E 407/ E415/ E 471/ E 410 Dextrose	0.4%	CCL 210

- زيادة ثبات الكريم وإحساسه المفضل في الفم مع تقليل الدسم
- التقليل من تسرب الماء خلال مدة التخزين (الصلاحية)
- زيادة وتحسين مدة صلاحية الكريم
- خلق التركيز واللزوجة المرغوبين عن طريق تقليل الدسم
- عدم تكوين أنسجة هلامية غير مرغوب فيها
- يصلح للقشطة التي تحتوي على نسبة 16-18% من الدسم

الخصائص



كريم معقم

المكونات	كمية الإستهلاك	الرمز
E401/ E410/ E 471/ E407 Dextrose	0.4%	SCH497

- زيادة ثبات الكريم وإحساسه المفضل في الفم مع تقليل الدسم
- التقليل من تسرب الماء خلال مدة التخزين (الصلاحية)
- زيادة وتحسين مدة صلاحية الكريم
- خلق التركيز واللزوجة المرغوبين عن طريق تقليل الدسم
- عدم تكوين أنسجه هلامية غير مرغوب فيها

الخصائص



كريم المعجنات (الحلويات)

الرمز	كمية الإستهلاك	المكونات
CC 100	0.4%	E 407/ E 471/ E 401/ E 415 Malto dextrin
<p>خصوصيات</p> <ul style="list-style-type: none"> • ثبات WHIP الكريم المخفوق • تحسين وزيادة OVERRUN الكريم المخفوق • المنع من نضح الماء في الكريم • الحفاظ على شكل الكريمة في صناعة الحلويات والكيك المنتج 		

الرمز	كمية الإستهلاك	المكونات
CC 110	0.5-0.6%	E 471/ E 407/ E412/ E 401/ E 415 Malto dextrin
<p>خصوصيات</p> <ul style="list-style-type: none"> • ثبات WHIP الكريم المخفوق • تحسين وزيادة OVERRUN الكريم المخفوق • المنع من نضح الماء في الكريم • الحفاظ على شكل الكريمة في صناعة الحلويات والكيك المنتج 		



عنوان المقر الرئيسي: طهران، نياواران، بعد مفترق مزجده،

زاوية شارع صالحی، مبنى 495، الدور الرابع، شقة رقم 402.

عنوان المصنع: جارمسار، جادة فجر.

٣٩١٨ ٧٢ ٢٢ ٢١ (+٩٨)

٩٨٨٤ ٧٢٩ ٩١٢ (+٩٨)



BACK

www.schwangp.com

SCHWAN

مثبت اللبن



[> اقرأ المزيد](#)

مثبت الجبن

المثبتات في صناعة الأغذية هي في الأساس مركبات لزيادة اتساق المنتج، واستقرار المنتج، وزيادة الجودة، والتركيز، وتقليل السعر النهائي للمنتج. تختلف مكونات المثبت لكل منتج غذائي.

جبنة الكريمة هي جبنة طرية طازجة ذات مذاق معتدل. الفرق بين هذا الجبن وأنواع الجبن الأخرى هو أن الجبن الكريمي لا يترك لكي ينضج على سبيل التعبير. بل يستهلكونها طازجة. عادة ما يتم تخمير الجبن الكريمي باستخدام الثقافات البادئة المتوسطة وتتضمن جبناً كريماً عالي الدسم (عادةً 30% دهون و 7-8% بروتين تقريباً) وجبن كريمي قليل الدسم (عادةً 15-20% دهون و 8-9% بروتين تقريباً).

تم تصميم مثبت الجبن الكريمي لخلق قوام متسق وجاف في جميع أنواع الكريمة والأجبان المعالجة الصلبة. تتمثل إحدى السمات البارزة لهذه التركيبة في قدرتها على امتصاص الماء العالي وخلق قوام ولزوجة مناسبين للغاية. بالنسبة للجبن ذات الملمس الأكثر نعومة ودسماً، يوصى باستخدام مثبت الجبن الكريمي.

يتم تصنيف الجبن من جوانب مختلفة،
وأهمها هي على النحو التالي:

١ بناءً على كمية الرطوبة

يُعبّر عن رطوبة الجبن بكمية الرطوبة
في الجبن الخالي من الدسم

Moisture in fat free cheese (MFFC)

Dried	MFFC < 40%
Grated	MFFC = 40% - 49.9%
Hard	MFFC = 50 - 59.9%
Soft	MFFC = 60 - 69.9%
Fresh	MFFC = 70 - 82%

٢ بناءً على كمية الكالسيوم في المادة
الصلبة بدون دهون وبدون كلوريد
الصوديوم والتي تتأثر بكمية التحميص.

- أكثر 2/5 %
- 2.5-2.1 %
- 1.6-2 بالمائة
- 1.5 - 1.1 بالمائة
- 0.6-1 بالمائة
- كمتراز 0.6 بالمائة

٣ بناءً على طريقة التخرتر

- Rennet cheese
- Acid cheese
- Heat-Acid coagulation

٤ بناءً على نسبة الدهون

- High fat : >60%
- Full fat : 45-60%
- Medium fat : 25-45%
- Low fat : 10-25%
- Skim : <10%

٥ بناءً على التسليم

٦ بناءً على وجود أو عدم وجود قشرة

٧ بناءً على اسباب فعالة في التسليم

- Mold ripened (Surface – Internally)
- Bacterially ripened (Internally – surface)
- Smear ripened (مخمر + باكتري)

٨ بناءً على الخلل والعيوب في الهيكل

٩ بناءً على طريقة الإنتاج

- Rennet coagulated (natural cheese)
- Heat- acid coagulation
- Concentration – crystallization
- Acid coagulated
- Dried Cheese
- Enzyme – modified
- Cheese Analogues
- Processed Cheese

١٠ بناءً على نوع الحليب

تم تصميم مثبت الجبن الكريمي لخلق قوام متسق وجاف في جميع أنواع الكريمة والأجبان المعالجة الصلبة. تتمثل إحدى السمات البارزة لهذه التركيبة في قدرتها على امتصاص الماء العالي وخلق قوام ولزوجة مناسبين للغاية. بالنسبة للجبن ذات الملمس الأكثر نعومة ودسماً، يوصى باستخدام مثبت الجبن الكريمي



سبب استخدام المستحلب و المثبت في تركيبة الجبن

- السيطرة على فصل مصل اللبن
- ضبط الخصائص الحسية

الملمس، ملمس الفم، قوة الهلام، القابلية للانتشار، السطوع

- ثبات البروتين

مستوى البروتين ونوعه، ومستوى الدهون، ومستوى المادة الجافة،
والحمل الحراري ودرجة الحموضة

- كاهش قيمت تمام شده

Whey retention

Good

Excellent

* also sticky, waxy mouthfeel
** tendency to skin formation

Texture (spread)

Brittle

Alginate

Firm

Carrageenan

Short

LBG

Smooth

Gelatine

Creamy

Guar gum *

Xanthan gum **

Low
viscosity

Mono-diglycerides
of fatty acids

Mouthfeel

Dry

Smooth

Very creamy & smooth



في مجمع إنتاج شوان مجموعة بارسه، تم إنتاج مثبتات لجميع أنواع الجبن الطري والمعالج، بما في ذلك الجبن الكريمي بنسب مختلفة من الدهون، وكذلك أنواع الدهون النباتية والحيوانية، وهي كالتالي :

جبنة الكريمة

المكونات	الكمية الإستهلاكية	الرمز
E 401/ E 410/ E412/ E 471 E 415/ E 407	0.3-0.4%	CH 1
<ul style="list-style-type: none"> زيادة ثباتها وإحساس الفم المناسب عدم بدء تشغيله أثناء الصيانة خلق الاتساق واللزوجة المناسبين للجبن الكريمي خلق الطعم المناسب وتحسين الشعور بالفم تكوين قوام كريمي ومنع الجبن من الجفاف عدم تكوين أنسجة الهلام غير المرغوب فيها 		الخصائص
E410 /E471 /E466 E412 /E407	0.3-0.4%	CH 3
<ul style="list-style-type: none"> زيادة ثباتها وإحساس الفم المناسب عدم بدء تشغيله أثناء الصيانة خلق الاتساق واللزوجة المناسبين للجبن الكريمي خلق الطعم المناسب وتحسين الشعور بالفم تكوين قوام كريمي ومنع الجبن من الجفاف عدم تكوين أنسجة الهلام غير المرغوب فيها 		الخصائص
E401 /E471 /E466 /E412 E415 /E407	0.3-0.4%	CH 5
<ul style="list-style-type: none"> زيادة ثباتها وإحساس الفم المناسب عدم بدء تشغيله أثناء الصيانة خلق الاتساق واللزوجة المناسبين للجبن الكريمي خلق الطعم المناسب وتحسين الشعور بالفم تكوين قوام كريمي ومنع الجبن من الجفاف عدم تكوين أنسجة الهلام غير المرغوب فيها 		الخصائص

جبنة جودة شيدر كريمة

الرمز	الكمية الإستهلاكية	المكونات
CH 7	0.3-0.4%	E410 /E471 /E407 E412 /E425
الخصائص		<ul style="list-style-type: none">. زيادة ثباتها وإحساس الفم المناسب. عدم بدء تشغيله أثناء الصيانة. خلق الاتساق واللزوجة المناسبين للجبنة الكريمة. خلق الطعم المناسب وتحسين الشعور بالفم. تكوين قوام كريمة ومنع الجبن من الجفاف. عدم تكوين أنسجة الهلام غير المرغوب فيها



جبنة جرة

المكونات

الكمية الإستهلاكية

الرمز

E 401 /E 410 /E412 /E 471
E 415 /E 407

0.5%

CH 13

- . زيادة ثباتها وإحساس الفم المناسب
- . عدم بدء تشغيله أثناء الصيانة
- . خلق الاتساق واللزوجة المناسبين للجبنة الكريمة
- . خلق الطعم المناسب وتحسين الشعور بالفم
- . تكوين قوام كريمي ومنع الجبن من الجفاف
- . عدم تكوين أنسجة الهلام غير المرغوب فيها

الخصائص



جبنة مثلثات

الرمز	الكمية الإستهلاكية	المكونات
CH - T1	0.5%	E 407 / E 471 / E 401 / E 415
الخصائص		<ul style="list-style-type: none">. زيادة ثباتها وإحساس الفم المناسب. عدم بدء تشغيله أثناء الصيانة. خلق الاتساق واللزوجة المناسبين. خلق الطعم المناسب وتحسين الشعور بالفم. تكوين قوام كريمي ومنع الجبن من الجفاف



عنوان المقر الرئيسي: طهران، نياواران، بعد مفترق مزجده،
زاوية شارع صالحی، مبنى 495، الدور الرابع، شقة رقم 402.
عنوان المصنع: جارمسار، جادة فجر.

٣٩١٨ ٧٢ ٢٢ ٢١ (+٩٨)

٩٨٨٤ ٧٢٩ ٩١٢ (+٩٨)



BACK

www.schwangp.com



SCHWAN

مثبت عصير فواكه



> إقرأ المزيد

www.schwangp.com

مثبت عصير فواكه

يعتبر العصير من أفضل بدائل المشروبات الغازية في العالم، ويعتبر هذا المشروب المصنوع من جميع أنواع الفاكهة من الصناعات الأساسية في قطاع الأغذية، وهذا جعل السوق العالمي لجميع أنواع العصائر والمركزات الغاية مزدهرة وساخنة. تحتوي الفواكه والخضروات على مضادات الأكسدة، والألياف، والمعادن (الزنك، والسيلينيوم، وما إلى ذلك)، والفيتامينات المختلفة (A ، E ، C ، B6 ، B4)، وبيتا كاروتين، والكثير من الماء، والتي تعتبر ضرورية للنمو والتطور. من الضروري القيام بنشاطات الجسم، وزيادة التأقلم مع الإجهاد، والوقاية من السرطانات، والإمساك، وتقليل الكوليسترول، وما إلى ذلك.



[READ MORE >](#)



وفقًا للمعيار، يتم تصنيف مشروبات الفاكهة إلى ثلاث فئات :

العصير

هو منتج يحتوي على نسبة 100% من العصير ويتم الحصول عليه عن طريق عصر الفاكهة أو معجون الفاكهة الطبيعي أو مركز الفاكهة بمياه الشرب حتى الوصول إلى التركيز المطلوب.

شهد (نكتار)

يتم الحصول عليه من خليط عصير الفاكهة الطبيعي أو مركز الفاكهة أو المهروس مع الماء أو السكر أو أي إضافات أخرى مسموح بها. مقارنة بعصير الفاكهة، يحتوي هذا المنتج على نسبة أقل من عصير الفاكهة ويختلف الحد الأدنى من محتواه من 30 إلى 50 بالمائة حسب نوع الفاكهة.

مشروب فواكه غيرمكربن

يحتوي هذا المنتج على 20% على الأقل من عصير الفاكهة من حيث النسبة المئوية لعصير الفاكهة أو ما يعادله من المركز والماء ويحتوي على مواد أخرى مثل السكر وحمض الطعام والنكهات واللون الطبيعي .

READ MORE >

www.schwangp.com

هدف استفادة از استابيلايزر در آبميوه ها

وتجدر الإشارة إلى أنه بسبب اللزوجة العالية لللب وجزئيات لب الفاكهة، بعد مرور بعض الوقت تتشكل الرواسب في المنتج، والتي بالإضافة إلى التأثير السلبي على الطعم، لها أيضًا تأثير سلبي على تسويق العصير. في هذا الصدد، من خلال إضافة عامل استقرار للعصير، من الممكن منع تكوين هذه الرواسب، ومن خلال زيادة لزوجة المنتج، من الممكن تحسين ملمسه الفموي.

استطاعت شركة شوان مجموعة بارسه من خلال تصميم وإنتاج مثبتات عصير الفاكهة، أن تتخذ خطوة إيجابية لحل المشكلة في إنتاج هذا المنتج القيم.



[READ MORE >](#)

المثبتات المصممة في شركة شوان مجموعة بارسه هي كما يلي :

مثخن العصير

الرمز	كمية الإستهلاكية	المكونات
J250	0.15-0.25%	E401/ E440/ E331/ Dextrose
		<p>الخصائص</p> <ul style="list-style-type: none"> . زيادة لزوجة المنتج وتحسين الشعور بالفم . زيادة ثبات وطعم المنتج . يمنع تكون الرواسب أثناء تخزين المنتج . لا يؤثر على نكهة المنتج . مقاومة الظروف الحمضية للمنتج مقارنة بـ CMC . لزوجة مشابهة لـ CMC وبديل مناسب لها
J300	0.15-0.25%	E331/ E401/ E440 E415/ Dextrose
		<p>الخصائص</p> <ul style="list-style-type: none"> . زيادة لزوجة المنتج وتحسين الشعور بالفم . زيادة ثبات وطعم المنتج . يمنع تكون الرواسب أثناء تخزين المنتج . لا يؤثر على نكهة المنتج . مقاومة الظروف الحمضية للمنتج مقارنة بـ CMC . لزوجة تشبه الزانثان والبكتين وبديل مناسب لها
J350	0.15-0.25%	E331/ E418/ E417 E415/ Dextrose
		<p>الخصائص</p> <ul style="list-style-type: none"> . زيادة لزوجة المنتج وتحسين الشعور بالفم . زيادة ثبات وطعم المنتج . يمنع تكون الرواسب أثناء تخزين المنتج . لا يؤثر على نكهة المنتج . مقاومة الظروف الحمضية للمنتج مقارنة بـ CMC . مناسب لعصير الفاكهة الذي يحتوي على نسبة عالية . من المهروس ويخلق حالة كاملة من مرحلة واحدة

[READ MORE >](#)

عامل معلق

شراب الحوك "بذورريحان جبلي"، الصبار ، قطع فواكه، إلخ

في السنوات الأخيرة، تم إيلاء اهتمام خاص لإنتاج المشروبات التي تحتوي على جزيئات الفاكهة (أو بذور النباتات) مثل مشروب لب الصبار وشراب الحوك (بذورريحان جبلي)، وشراب الخمخم، وهذه المشروبات مهمة بسبب وجود الجزيئات وخلق الجاذبية. للمستهلك يضيف التعليق المنتظم لجزيئات الفاكهة أو اللب في المشروب إلى جاذبيتها البصرية وقبولها الحسي.

إحدى النقاط الجذابة والمثيرة للاهتمام لهذا النوع من المثبتات هي أنه يمكن أن يحافظ على جزيئات الفاكهة أو بذور النباتات في حالة تعليق خلال العمر الافتراضي للمنتج حتى في درجة حرارة الغرفة ويمنعها من الاستقرار.

استطاعت شركة شوان مجموعة بارسه من خلال تصميم وإنتاج مثبتات عصير الفاكهة، أن تتخذ خطوة إيجابية لحل المشكلة في إنتاج هذا المنتج.

المعلق

الرمز	كمية الإستهلاكية	المكونات
J100	0.15-0.16%	E418/ E401/ E331/ Maltodextrin

الخصائص

- . زيادة استقرار المنتج
- . لا يؤثر على نكهة المنتج
- . مقاومة الظروف الحمضية للمنتج
- . للحفاظ على اللب وقطع الفاكهة معلقة
- . الصبار ، بذور،الشربات والبرتقال، جوز الهند، إلخ...
- . الحفاظ على التعليق عند درجة حرارة من 25 إلى 30 درجة مئوية دون الحاجة إلى وضعه في البرادة

[READ MORE >](#)

شراب

استطاعت شركة شوان مجموعة بارسه من خلال تصميم وإنتاج مثبتات الشرب، أن تتخذ خطوة إيجابية لحل المشكلة في إنتاج هذا المنتج.

المثبتات المصممة في شركة شوان مجموعة بارسه هي كما يلي:

شربت

تركيبات	دوز مصرف	كد
E417/ E440/ E466 E331/ Dextrose	0.3-0.4%	J 600

- . زيادة استقرار المنتج
- . لا يؤثر على نكهة المنتج
- . مقاومة الظروف الحمضية للمنتج
- . زيادة لزوجة المنتج وتحسين الشعور بالفم

خصوصيات



عنوان المقر الرئيسي: طهران، نياواران، بعد مفترق مزجده،
زاوية شارع صالحی، مبنى 495، الدور الرابع، شقة رقم 402.
عنوان المصنع: جارمسار، جادة فجر.

(+98) 21 22 72 3918

(+98) 0912 729 9884



[READ MORE >](#)

[BACK](#)

www.schwangp.com

SCHWAN

مثبت الآيس كريم



➤ إقرأ المزيد

الآيس كريم

يتم تصنيف الآيس كريم والمنتجات ذات الصلة بشكل عام على أنها حلويات مجمدة.

بحكم التعريف، إن الآيس كريم هو منتج غذائي مجمد يتم الحصول عليه من الحليب أو منتجات الألبان عن طريق إضافة مكونات مختلفة. من وجهة نظر مادية، يعتبر الآيس كريم نوعاً من مستحلب الغاز في السائل الذي تكون جزيئاته عبارة عن فقاعات هواء صغيرة منتشرة في مرحلة مستمرة يتم تجميدها جزئياً. الهدف العام لتصنيع الآيس كريم هو الجمع بين عدة مواد مختلفة غير قابلة للذوبان (فقاعات هواء، بلورات ثلجية وكريات دهنية) في مرحلة مائية بأحجام صغيرة وبأكبر عدد ممكن. يختلف نوع وتكوين أنواع الآيس كريم المختلفة، ولكن بشكل عام، يحتوي الآيس كريم العادي على حوالي 7-12% دهون، و7-12% مواد صلبة بدون دسم حليب، و12-16% محلي، و0.4-0.8% مثخن. 34-45% من إجمالي المواد الصلبة و55-65% من الحليب أو الماء



Ice cream

- Super Permium
- Premium
- Standaed
- Low fat/Non fat
- Low calorie
- No sugar added (NSA)

Ice milk

- Sorbet
- Sherbet
- Water Ice
- Frozen mousse

Ice cream

- Soft serve
- Milk shake
- Slush ice
- Frozen yogurt
- Dispenser ice cream

مثبت الآيس كريم هو مزيج من الراتنجات(الصفغ) وغالباً ما يكون مستحلباً، والذي يستخدم لإنشاء التركيز والتجانس في الآيس كريم. يعتبر الجمع بين المثبت والمستحلب أحد الأسباب المهمة والرئيسية في قوام وهيكل الآيس كريم، وله دور كبير في إنتاج الآيس كريم بطريقة صناعية وتقليدية. تستخدم المثبتات لتكوين قوام ناعم وموحد في الآيس كريم ومنع تكون بلورات الثلج والملمس الرملي والذوبان السريع للآيس كريم والصدمة الحرارية أثناء الاستهلاك.

يتمثل الدور الرئيسي للمثبت في تقليل كمية الماء الزائد(الماء المتسرب) في خليط الآيس كريم عن طريق ربطه كمياه ترطيب أو تثبيته في هيكل هلامي(جل). كما أن استخدام كمية صغيرة من المثبت، لديه القدرة على امتصاص وتخزين كميات كبيرة من الماء.

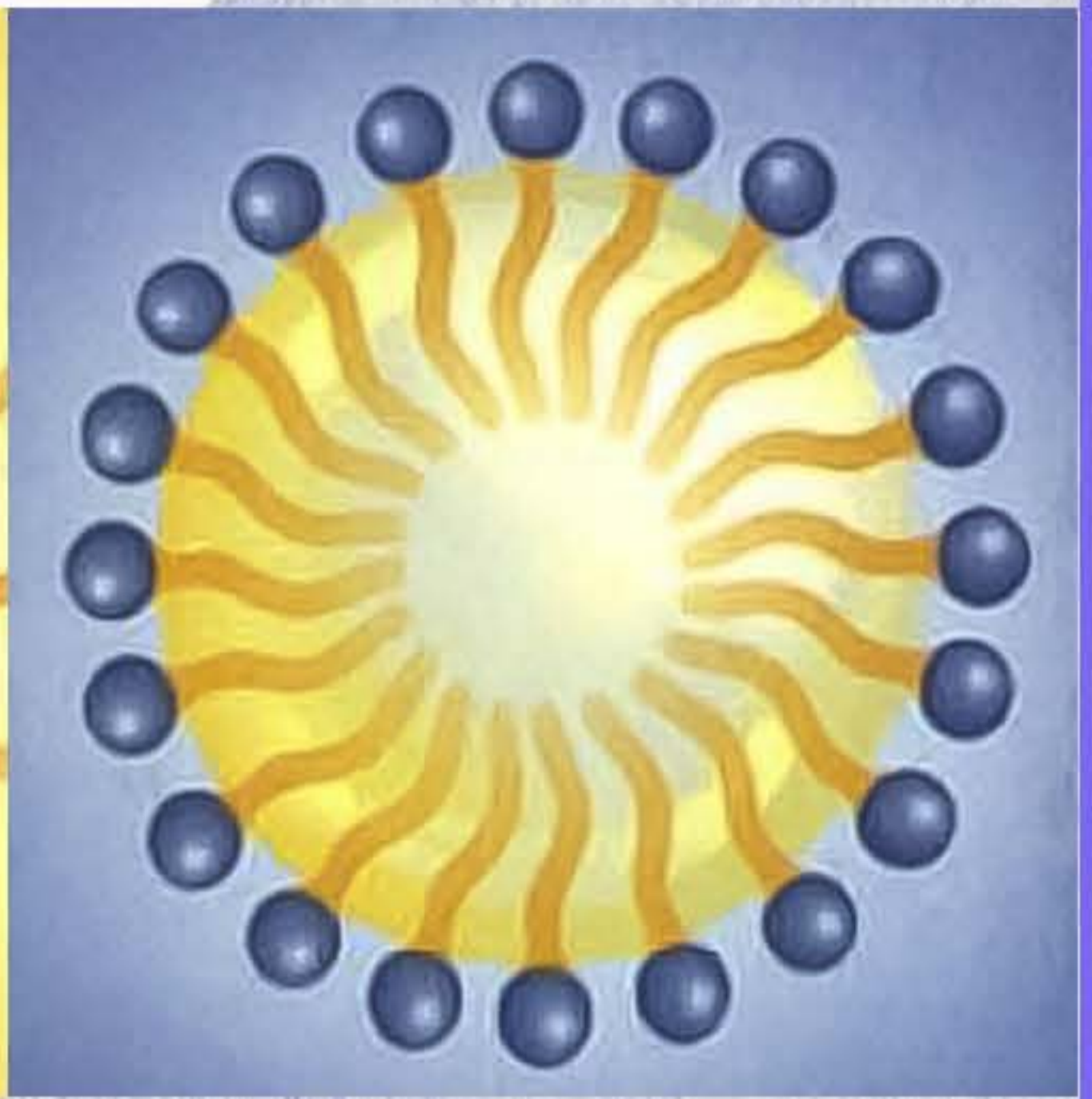
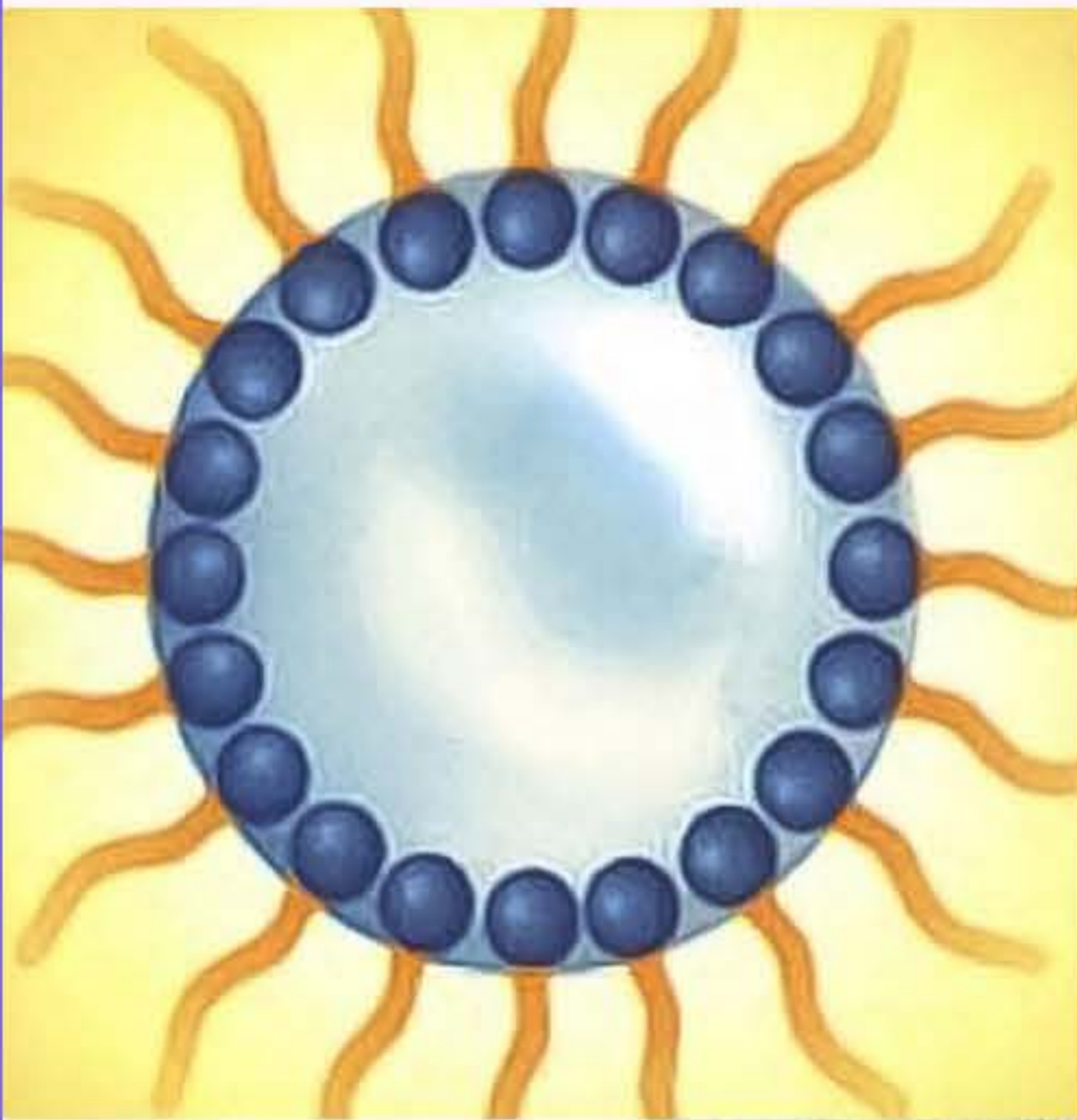


تحافظ المثبتات على تجانس نسيج المنتج وتتحكم في نمو بلورات الثلج أثناء عملية التهوية والتجميد. أثناء التخزين (التبريد)، تلعب المثبتات دوراً هاماً في مقاومة التغيرات الهيكلية أثناء الصدمة الحرارية. (درجات الحرارة التي لا يمكن تجنبها أثناء التخزين والتوزيع والتي تسبب نمو بلورات الجليد وأنواع أخرى من التدهور الذي يؤدي إلى تغييرات هيكلية). أثناء التقديم والاستهلاك، تساهم المثبتات في الذوبان المنتظم، والإحساس في الفم، وقوام الآيس كريم. تؤثر معظم مثبتات الآيس كريم القائمة على متعدد السكاريد على الخصائص الانسيابية للمرحلة المستمرة. بعض المثبتات مع مكونات الآيس كريم قد تشكل المعقدات، على سبيل المثال، تمنع مركبات الكاراجينان مع الكازين مصل اللبن من الانفصال أثناء الخلط. في صنع الآيس كريم، من الصعب دائماً الحصول على جميع خصائص الآيس كريم باستخدام غرواني مائي. اليوم، تمكن المتخصصون في صناعة الأغذية من الحصول على خصائص جيدة جداً في الآيس كريم من خلال الجمع بين هذه الغروانيات المائية والمستحلبات بنسب مختلفة.

کارایی امولسیفایرها و هیدروکلوئیدها در بستنی

1. امولسیفایرها

جزء فعال سطحی که در حد فاصل بین روغن و آب قرار دارد و باعث می شود که دو وجه مخلوط نشدنی با هم مخلوط و ترکیب شوند. در واقع تنش های سطحی بین دو فاز متفاوت را کاهش می دهد.



water-in-oil emulsion

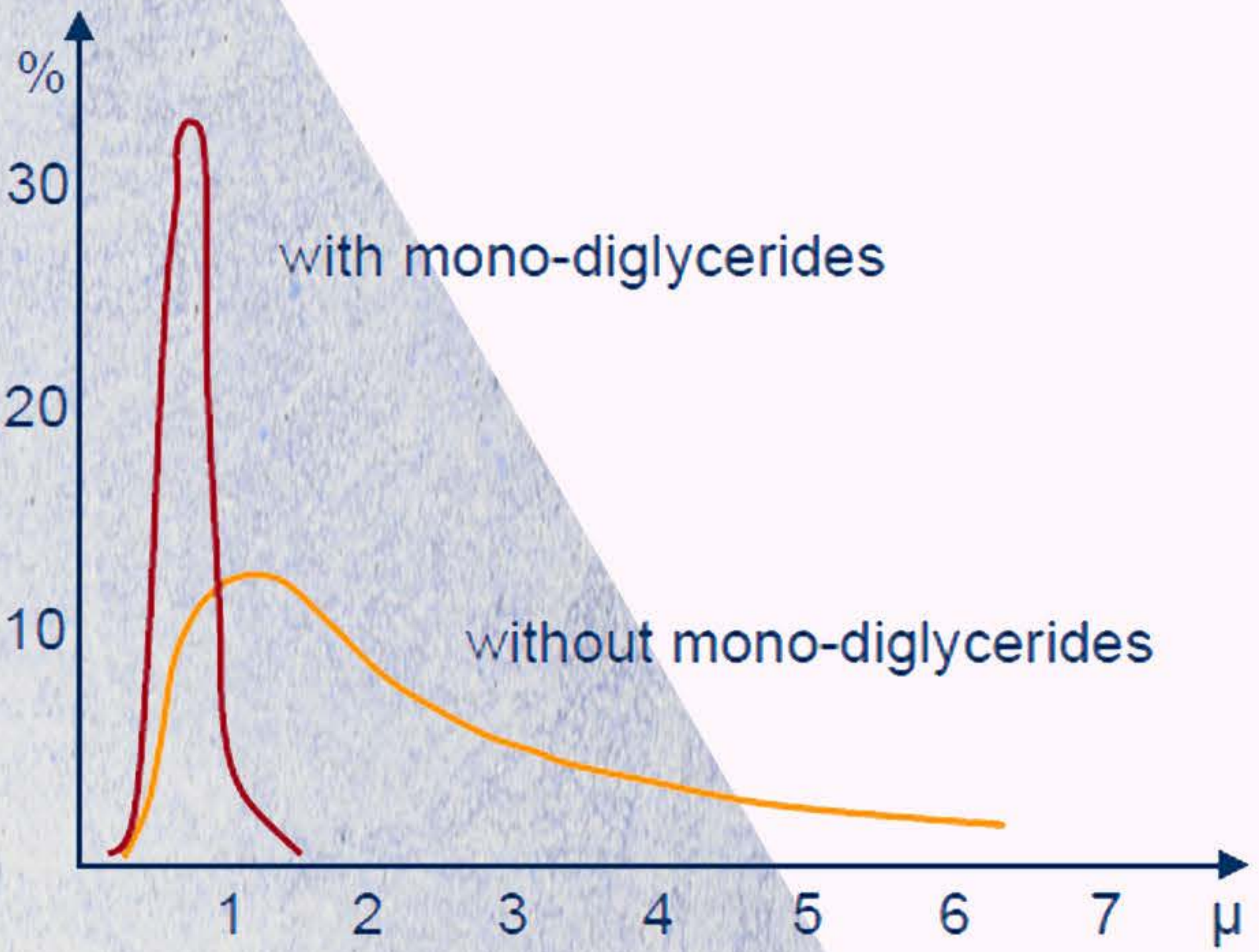
Oil-in water emulsion

تأثير المستحلبات أثناء العملية

(أ) التجانس

إنه يخلق حجم خلية دهنية أكثر اتساقاً
وأصغر ويجعلها أكثر استقراراً.
تحسين توزيع الدهون

توزيع حجم الجسيمات مع وبدون أحادي ثنائي الجلسريد



ب/ فترة متوسط الصلاحية

يزيد من كمية البروتين التي تفرز من

الخلية الدهنية

يسهل تبلور مرحلة الدهون

انتزاز البروتين في المستحلبات

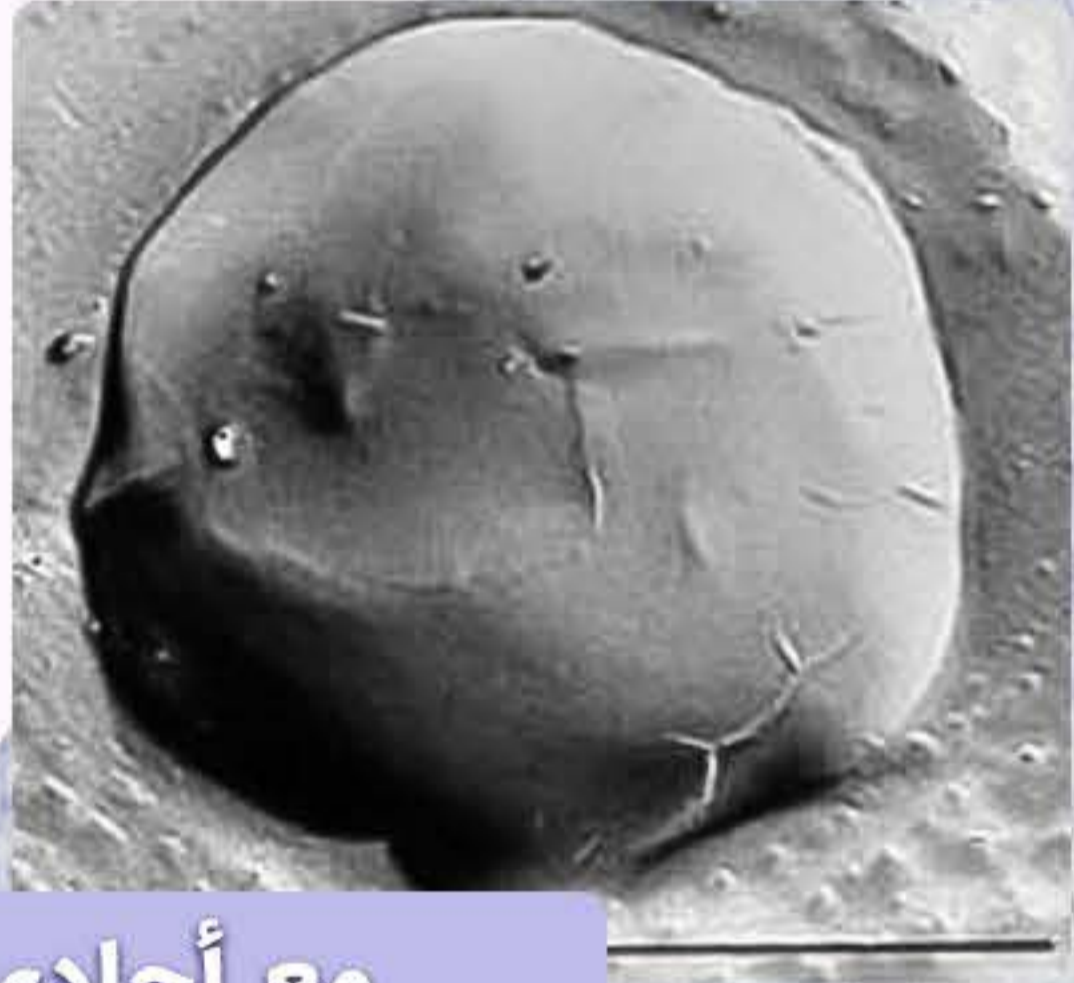
قبل التقاد



بعد 4 ساعات من التقاد



دون مستحلب

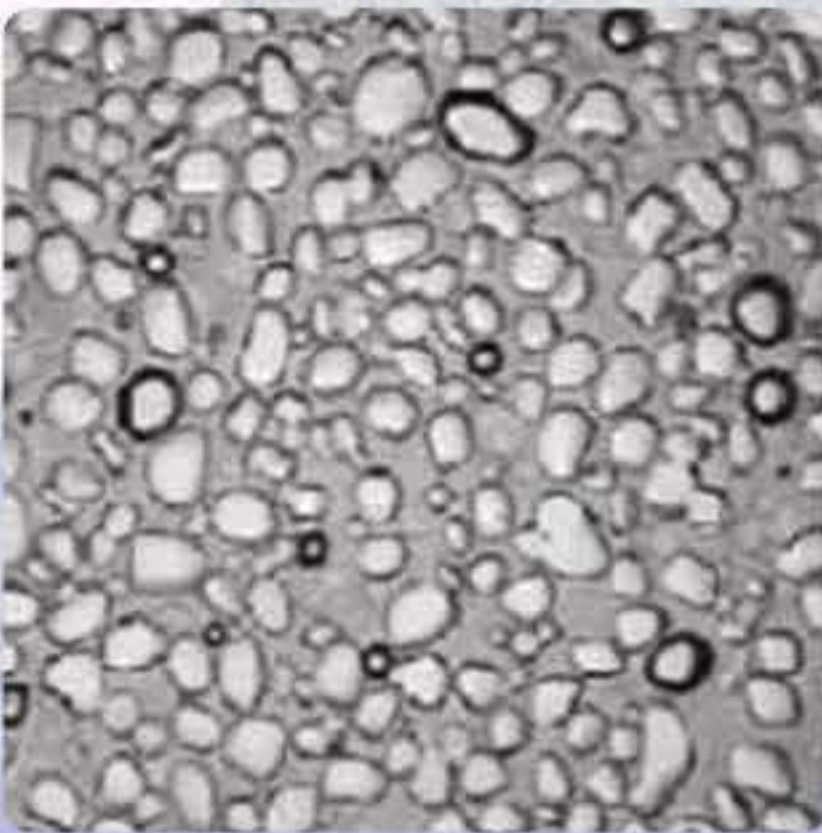


مع أحادي الجليسيريد

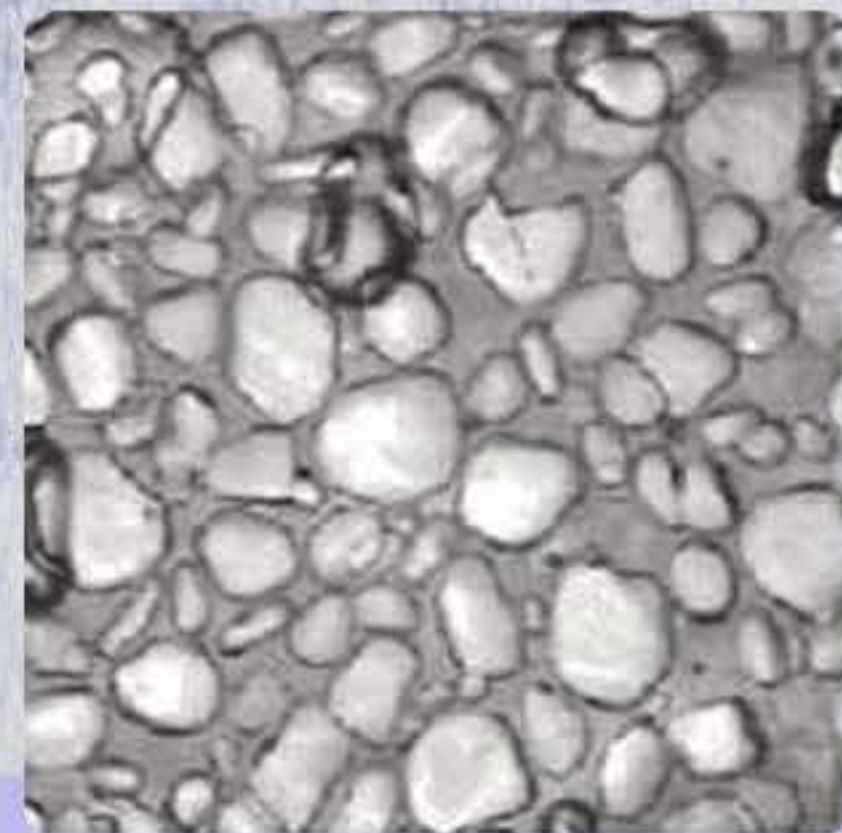
ج / التجميد

بسبب تقليل التوتر السطحي، فإنه يسهل امتصاص الهواء.

تشنت الكريستال الثلج للقشدة المعرضة للمعالجة بالصدمة الحرارية

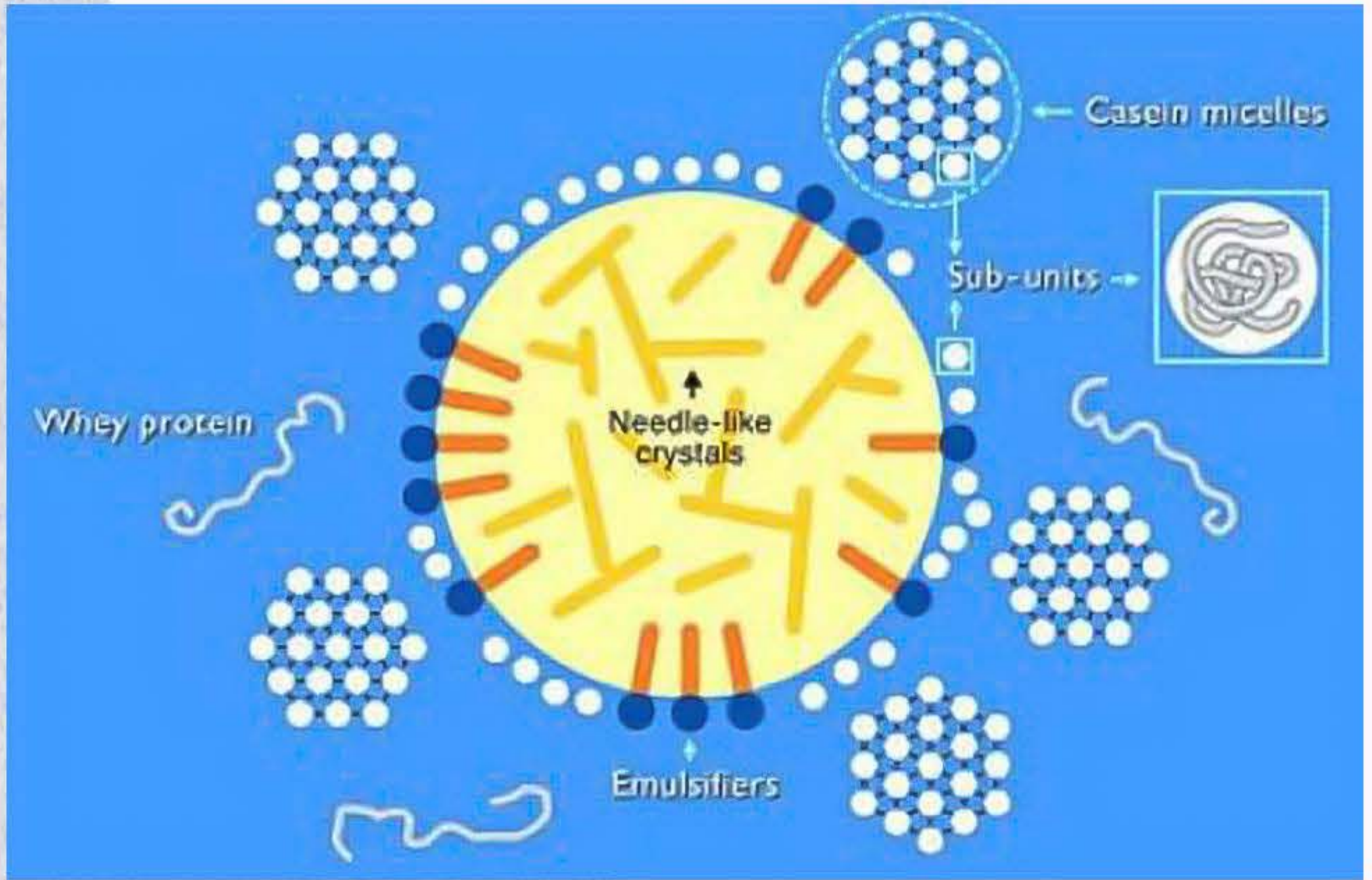


$X_{50.3} = 63\text{pm}$
with 0.3% mono-diglycerides



$X_{50.3} = 97\text{pm}$
with out mono-diglycerides

بنية كريات الدهون في الآيس كريم



E 322 Lecithin	(Polysorbate 20)
E 432 Polyoxyethylene Sorbitan Monolaurate	(Polysorbate 80)
E 433 Polyoxyethylene Sorbitan Monooleate	(Polysorbate 40)
E 434 Polyoxyethylene Sorbitan Monopalmitate	(Polysorbate 60)
E 435 Polyoxyethylene Sorbitan Monostearate	(Polysorbate 65)
E 436 Polyoxyethylene Sorbitan Tristearate	
E 471 Mono-and diglycerides of Fatty Acids	
E 472a Acetic Acid Esters of Mono -and diglycerides of Fatty Acids	
E 472b Lactic Acid Esters of Mono -and diglycerides of Fatty Acids	
E 472c Citric Acid Esters of Mono -and diglycerides of Fatty Acids	
E 472d Tartaric Acid Esters of Mono -and diglycerides of Fatty Acids	
E 472e Mono- and Diacetyl Tartaric Esters of Mono -and diglycerides of Fatty Acids	
E 472f Mixed Acetic and Tartaric Acid Esters of Mono -and diglycerides of Fatty Acids	
E 473 Sucrose Esters of Fatty Acis	
E 474 Sucroglycerides	
E 477 Propylene Glycol Esters of Fatty Acids	
E 491 Sorbitan Monostearate	
E 492 Sorbitan Tristearate	
E 493 Sorbitan Monolaurate	
E 494 Sorbitan Monooleat	
E 495 Sorbitan Monopalmitate	

2. الغرويات المائية

وظيفة الغروانيات المائية في الآيس كريم

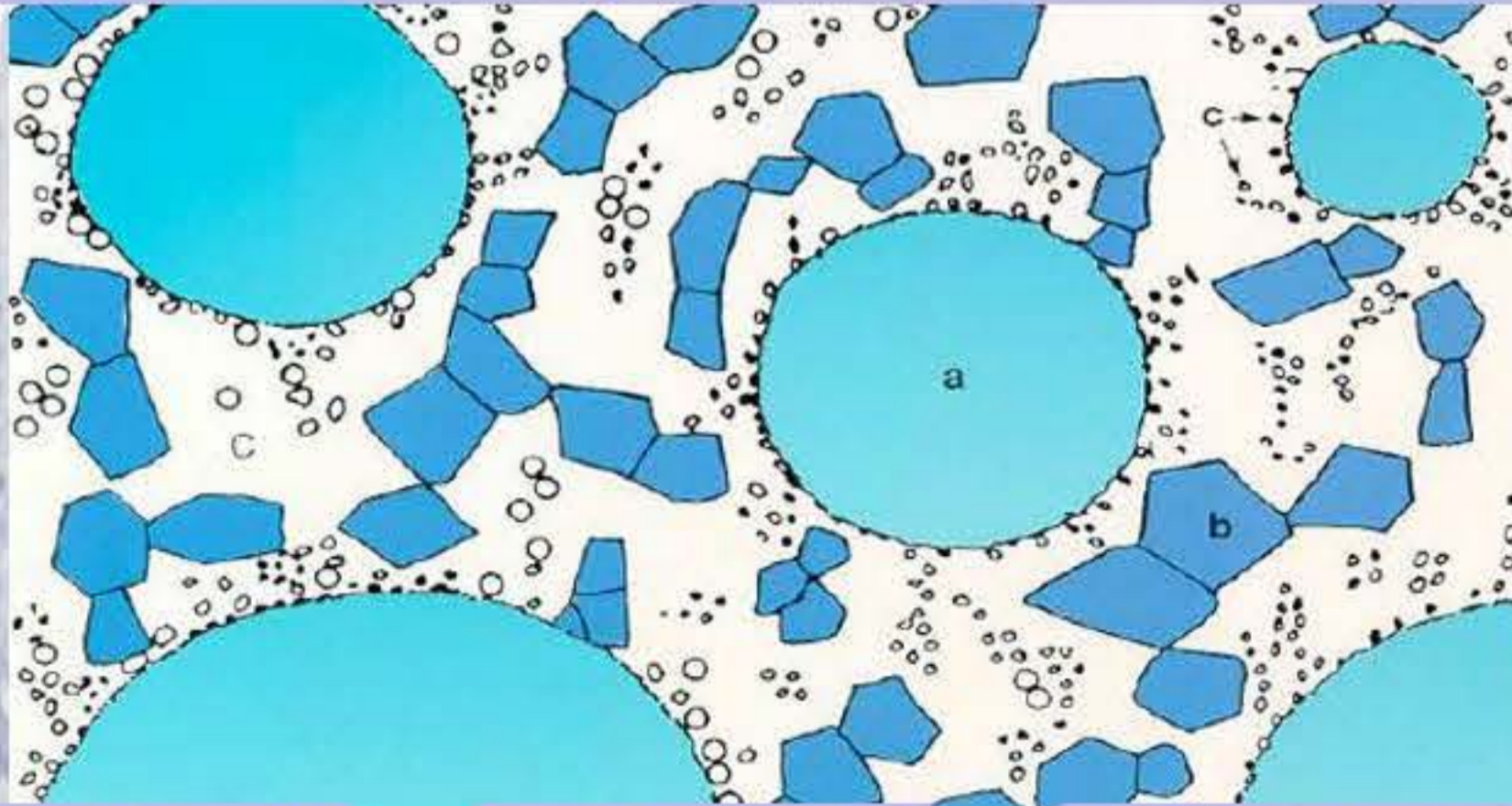
أ / خلال عملية الإنتاج

- يزيد من لزوجة الخليط
- تقليل التآزر
- تسهيل تكامل الهواء
- تسهل تطوير الخلايا الهوائية
- تحسين جفاف وثبات الملمس النهائي للمنتج

ب / في المنتج النهائي :

- تكوين الهيكل والملمس
- تقليل نمو بلورات الجليد
- تحسين مقاومة الذوبان
- التقليل من سرعة ذوبان المنتج
- تقليل تبلور اللاكتوز والسكر
- تقليل الشعور ببلورات الثلج في الفم والشعور بالقوام الرملي
- زيادة مدة الصلاحية للمنتج من حيث التركيب والملمس

Microstructure of ice cream without hydrocolloids before heat shock

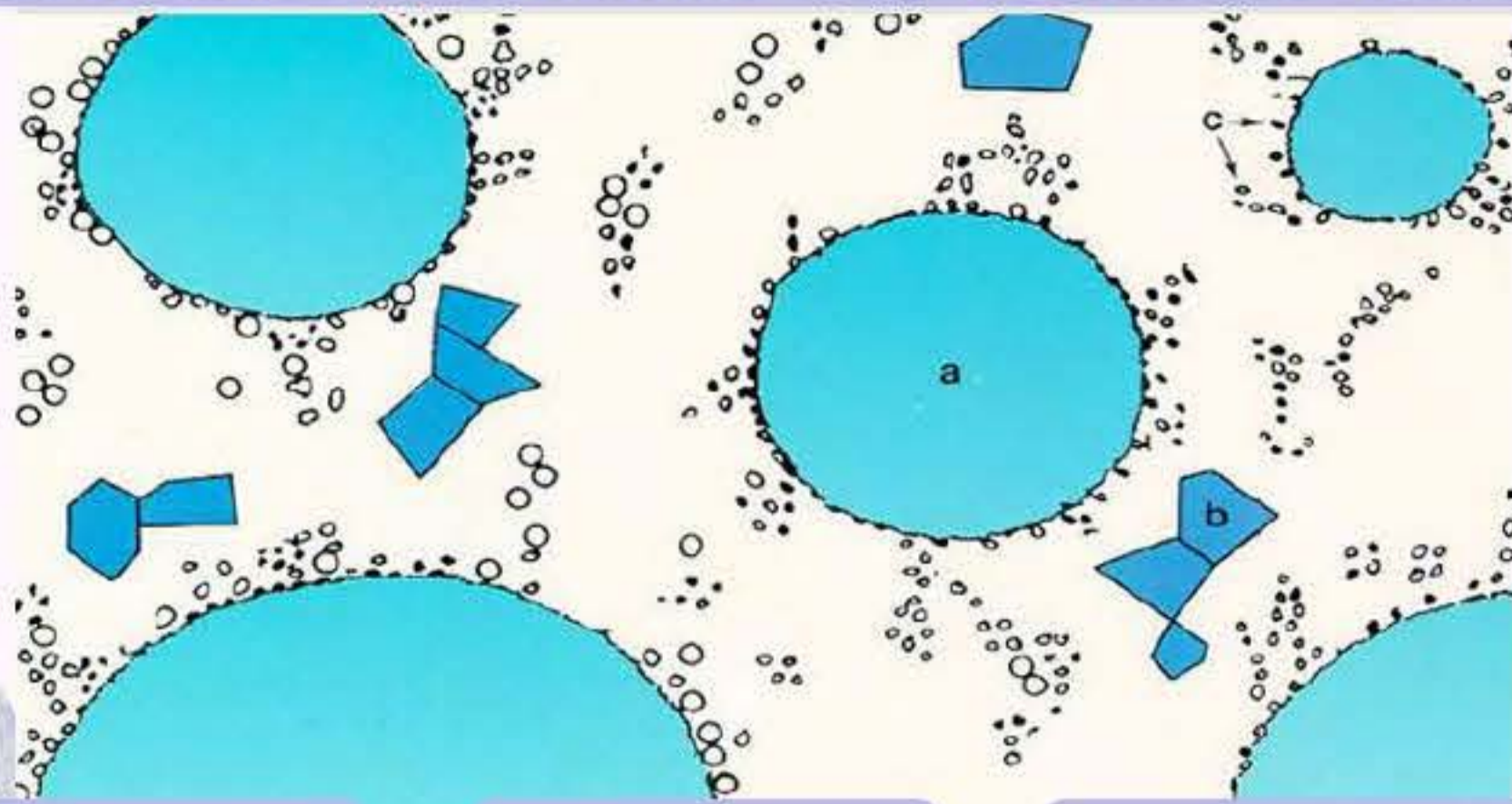


a : air cell

b : ice crystal

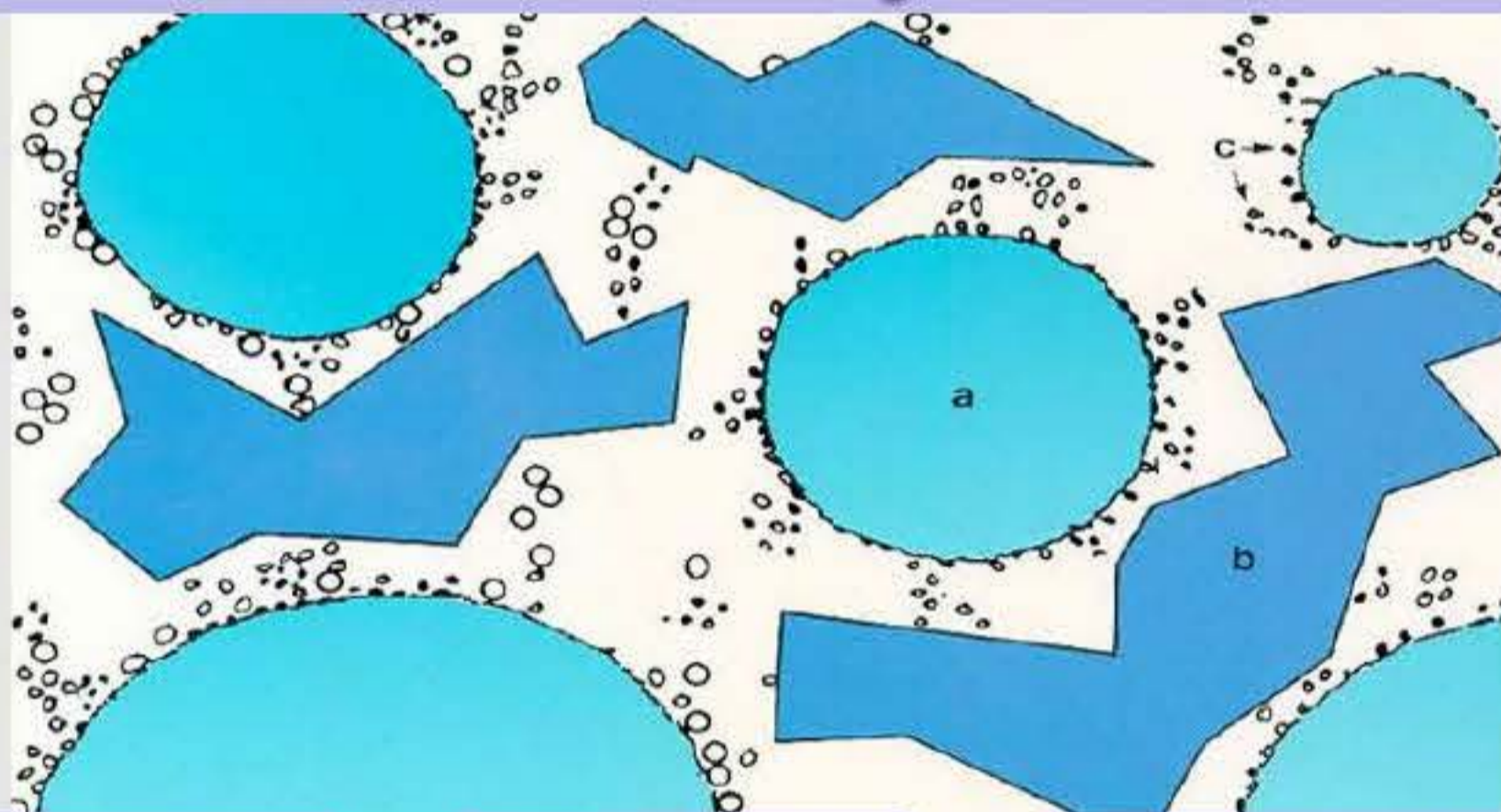
c : protein, fat

Microstructure of ice cream without hydrocolloids - heat shock



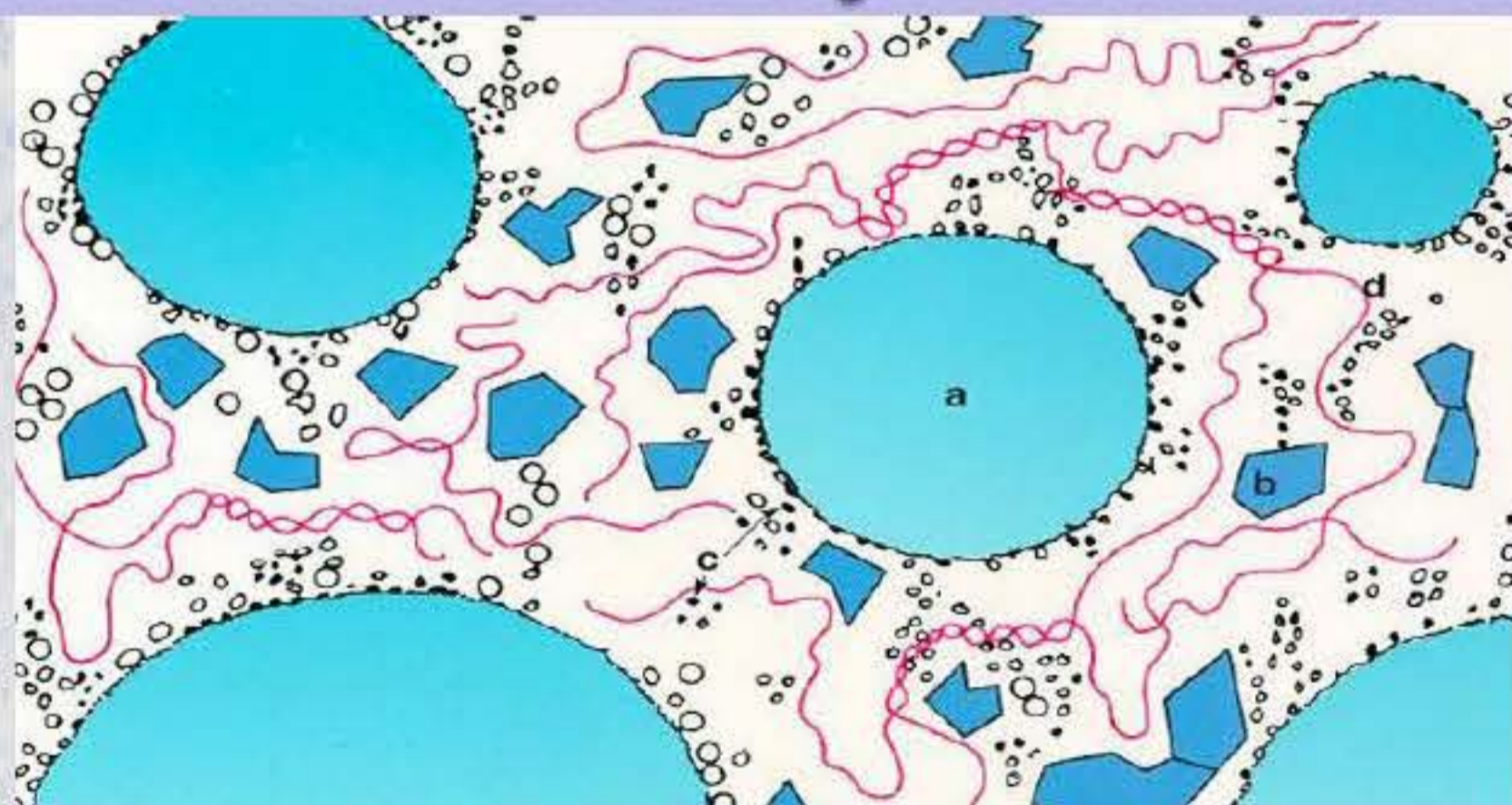
a :sir cell b :ice crystal c: protein, fat

Microstructure of ice cream without hydrocolloids after heat shock



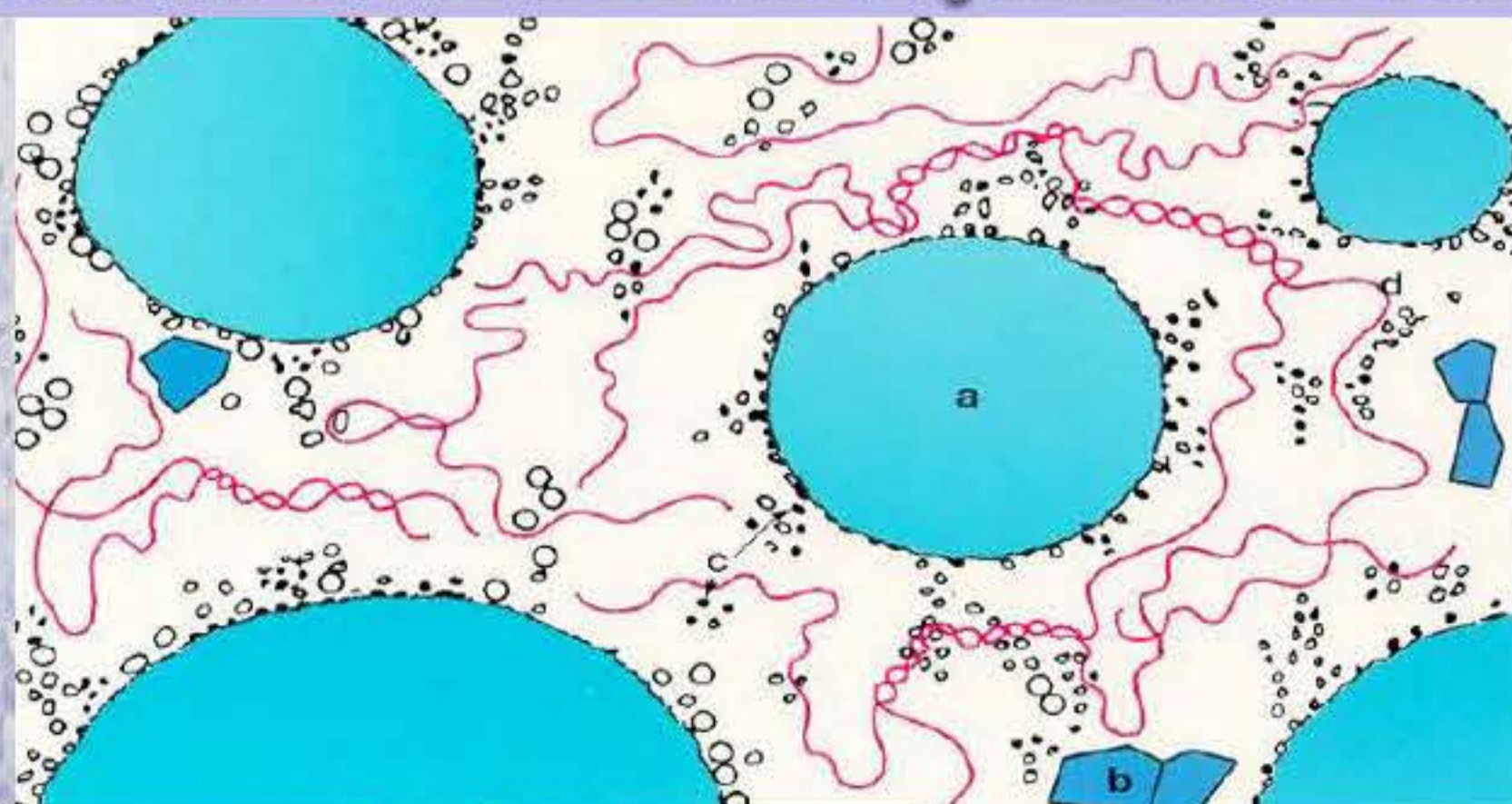
a :sir cell b :ice crystal c: protein, fat

Microstructure of ice cream with hydrocolloids befor heat shock



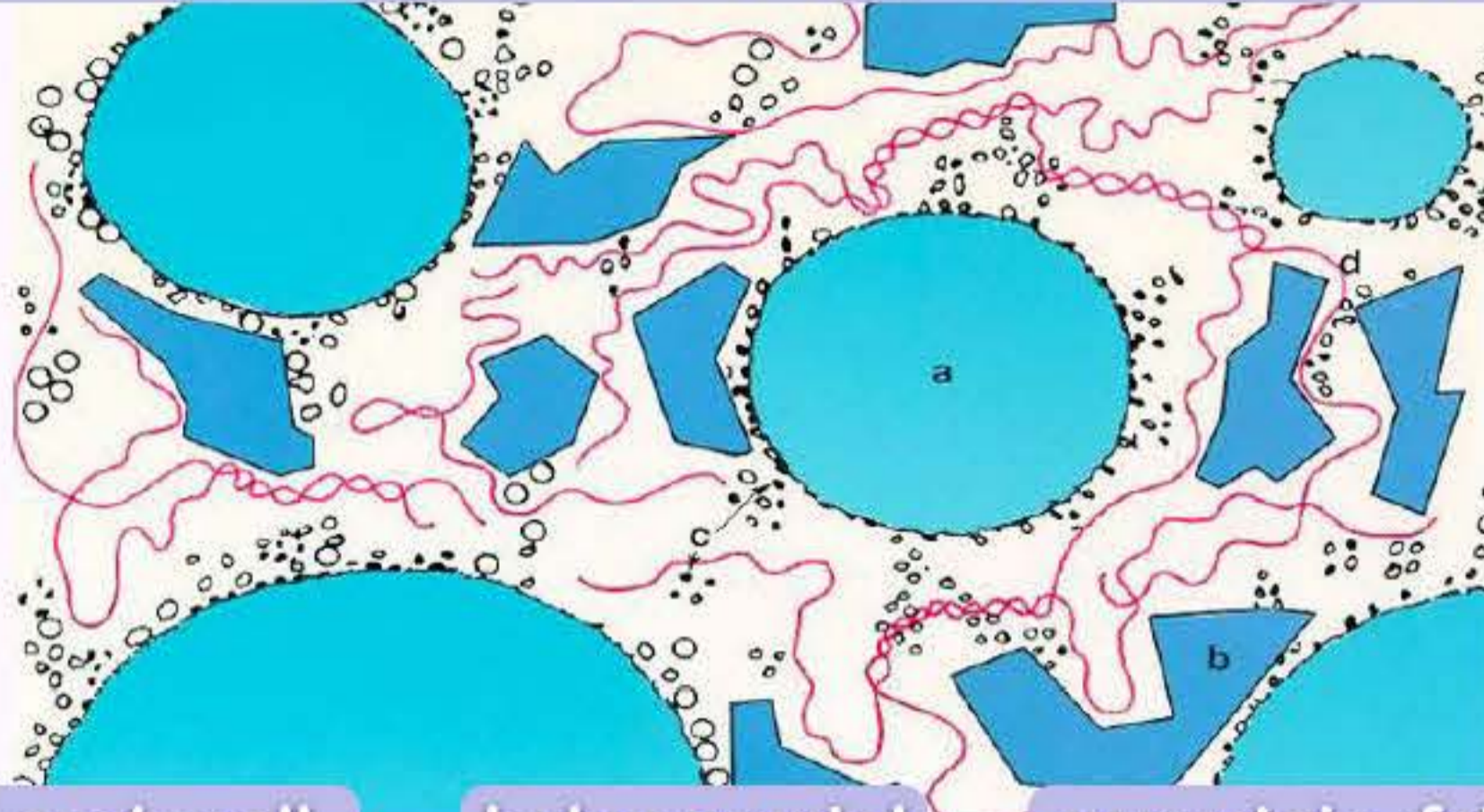
a :sir cell b :ice crystal c: protein, fat

Microstructure of ice cream with hydrocolloids heat shock



a :sir cell b :ice crystal c: protein, fat

Microstructure of ice cream without hydrocolloids before heat shock



a : air cell

b : ice crystal

c : protein, fat

خصائص المثبتات في الآيس كريم

	LBG	Tara	Guar	CMC	Carr.	Alginate	Xanthan
Mix viscosity	Medium	High	High	High	Low	Medium	High
Syneresis	Yes	Yes	No	Yes	No	No	No
Body	Smooth	Smooth	Chewy	Smooth	Brittle	Short	Chewy
Mouthfeel	Creamy	Creamy	Medium	Creamy	Cold	Cold	Medium
Melting resistance	Very good	Good	Fair	Fair	Fair	Good	Fair
Heat shock res.	Very good	Good	Bad	Good	Fair	Fair	Good
Flavour release	Very good	Good	Bad	Fair	Good	Good	Fair
Ionic	No	No	No	Yes	Yes	Yes	Yes
Synergy	Yes	Yes	Yes	No	Yes	Yes	Yes

خصائص المثبت المناسب

- يمكن حله بسهولة.
- أن لا يخلق طعم ورائحة كريهة.
- أن لا يتسبب في فصل الخليط / فصل اللبن.
- أن يسبب زيادة لزوجة الخليط دون تكوين هلام خلال مدة الصلاحية.
- أن لا يسبب مشاكل للضخ في خط الإنتاج.
- أن يتحكم في نمو بلورات الثلج في المخزن (المستودع).

- أن يتحكم في نمو بلورات السكر خلال مدة التخزين في البرادة ومدة الصلاحية
- أن يصنع نقطة انصهار جيدة
- أن ينتج الآيس كريم بشكل جيد
- أن يساعد في عملية الإنتاج وتحسين التجاوز
- أن يكون اقتصادياً وفي متناول اليد



SCHWAN
Schwan Group Parseh Production Company

في مجموعة الإنتاج التابعة لشركة شوآن مجموعة
بارسه، ومع العلم بالحالات المذكورة والاختبارات
التي أجريت في وحدة البحث والتطوير على أنواع
مختلفة من الآيس كريم، تم إعداد مثبتات مختلفة
بتركيبات مختلفة من المكونات والإنتاج، وهي على
النحو التالي

انتاج الآيس كريم على أساس الحليب (بالحليب أو ممزوج بدهن نباتي)

الرمز	كمية الإستهلاك	المكونات
Ice 100 (ECO)	0.5%	E 415/ E 466/ E 407/ E 471/ E401 Maltodextrin
الخصائص		<ul style="list-style-type: none">• الحفاظ على الشكل والتحكم في عملية الذوبان ومنع فصل المرحلتين الصلبة والسائلة• تأخير أو تقليل نمو بلورات الثلج واللاكتوز خلال فترة الصلاحية• الإستقرار خلال فترة الصلاحية وضد الصدمات الحرارية• قوة تهوية كافية• تحسين الجودة والإحساس بالفم وعدم خلق مذاق مزعج• يزيد من لزوجة الخليط دون تكوين هلام خلال فترة الصلاحية
Ice 200	0.5%	E 415/ E 407/ E 471/ E 412/ E401 Maltodextrin
الخصائص		<ul style="list-style-type: none">• الحفاظ على الشكل والتحكم في عملية الذوبان ومنع فصل المرحلتين الصلبة والسائلة• تأخير أو تقليل نمو بلورات الثلج واللاكتوز خلال فترة الصلاحية• الإستقرار خلال فترة الصلاحية وضد الصدمات الحرارية• قوة تهوية كافية• تحسين الجودة والإحساس بالفم وعدم خلق مذاق مزعج• يزيد من لزوجة الخليط دون تكوين هلام خلال فترة الصلاحية
Ice 500	0.5%	E 410/ E 407/ E 471/ E 412/ E401 Maltodextrin
الخصائص		<ul style="list-style-type: none">• الحفاظ على الشكل والتحكم في عملية الذوبان ومنع فصل المرحلتين الصلبة والسائلة• تأخير أو تقليل نمو بلورات الثلج واللاكتوز خلال فترة الصلاحية• الإستقرار خلال فترة الصلاحية وضد الصدمات الحرارية• قوة تهوية كافية• تحسين الجودة والإحساس بالفم وعدم خلق مذاق مزعج• يزيد من لزوجة الخليط دون تكوين هلام خلال فترة الصلاحية

www.schwangp.com



آيس كريم تقليدي

المكونات	كمية الإستهلاك	الرمز
E 412/ E 471/ E 461/ E410/ E466 Dextrose	0.6%	Ice 300
<ul style="list-style-type: none">• تحسين الجودة والإحساس بالفم وعدم خلق مذاق مزعج• زيادة لزوجة الآيس كريم ومرونة الآيس كريم• الحفاظ على الشكل والتحكم في عملية الذوبان ومنع فصل المرحلتين الصلبة والسائلة• تأخير أو تقليل نمو بلورات الثلج واللاكتوز خلال فترة الصلاحية• الإستقرار خلال فترة الصلاحية وضد الصدمات الحرارية		الخصائص



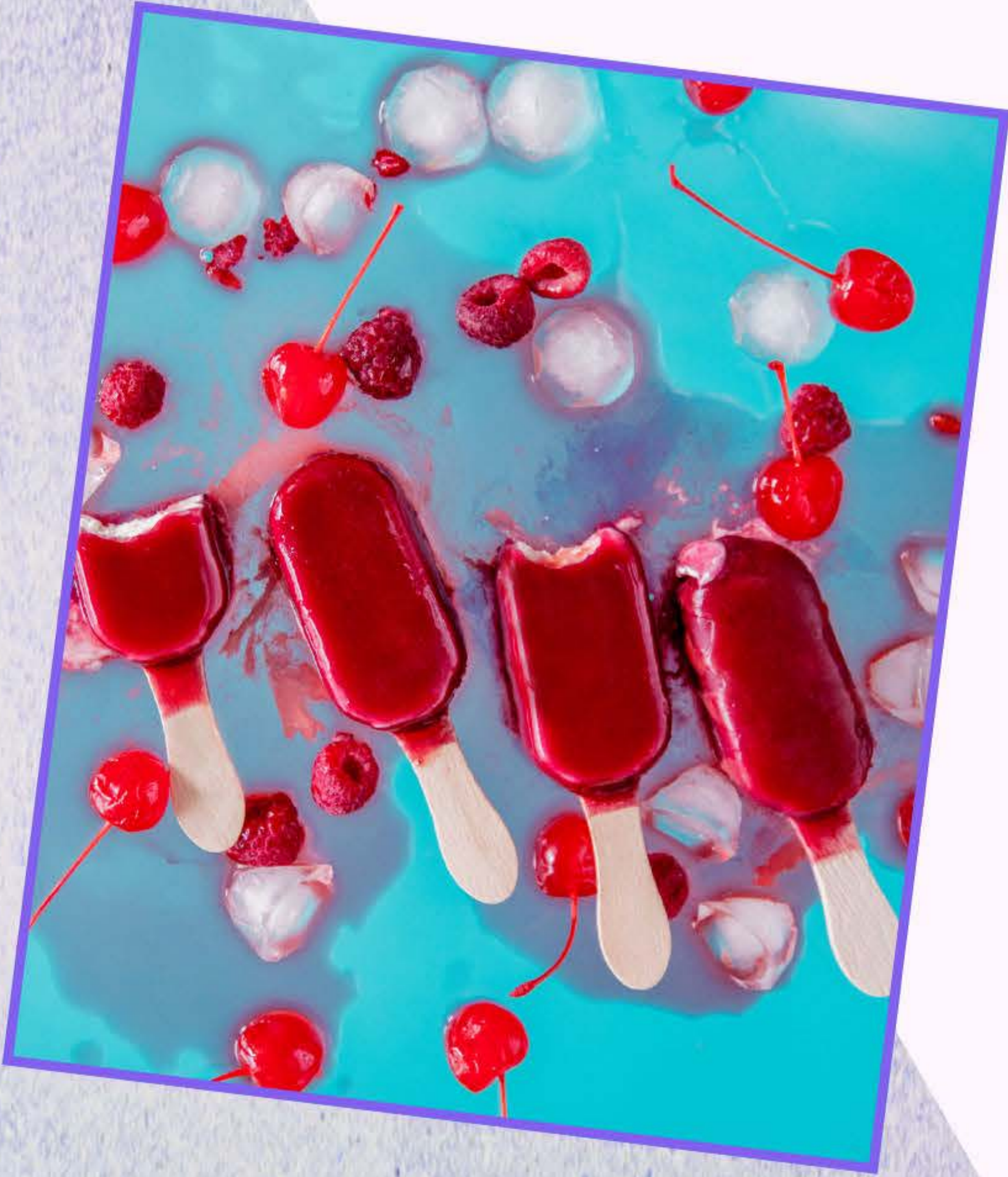
مصاصة ثلج (شربات)

الرمز	كمية الإستهلاك	المكونات
W ice 100	0.3-0.4%	E 412/ E 401/ E 466/ Dextrose
الخصائص		<ul style="list-style-type: none"> • بهبود کیفیت و احساس دهانی و عدم ایجاد پس طعم نامطلوب • افزایش ویسکوزیته بستنی • حفظ شکل و کنترل فرایند ذوب شدن • به تعویق انداختن ویا کاهش رشد کریستال های یخ در مدت ماندگاری • پایداری در مدت زمان ماندگاری و در برابر شوک حرارتی



طلاء فواكه الآيس كريم المائي

الرمز	كمية الإستهلاك	المكونات
W ice 200	0.5-0.6%	E 407/ E415/ E401/ E 412/ Dextrose
الخصائص		<ul style="list-style-type: none"> • بهبود کیفیت و احساس دهانی و عدم ایجاد پس طعم نامطلوب • افزایش ویسکوزیته بستنی • حفظ شکل و کنترل فرایند ذوب شدن • به تعویق انداختن ویا کاهش رشد کریستال های یخ در مدت ماندگاری • پایداری در مدت زمان ماندگاری و در برابر شوک حرارتی



عنوان المقر الرئيسي: طهران، نیاواران، بعد مفترق مزجده،
زاویه شارع صالحی، مبني 495، الدور الرابع، شقة رقم 402.
عنوان المصنع: جارمسار، جادة فجر.

۳۹۱۸ ۷۲ ۲۲ ۲۱ (+۹۸)

۹۸۸۴ ۷۲۹ ۰۹۱۲ (+۹۸)



BACK

www.schwangp.com