



کاتالوگ

ماست

دوغ

شیر

خامه

پنیر

آبمیوه

بستنی

PROVIDER OF ALL KINDS OF FOOD STABILIZERS



SCHWAN

YOGURT STABILIZER



[READ MORE >](#)

www.schwangp.com

پایدار کننده ماست

از دیرباز محصولات تخمیری شیر به دلیل خواص مطلوب تغذیه‌ای، ماندگاری بالا، عطر و طعم منحصر به فرد و خواص درمانی نقش به‌سزایی در تغذیه خانواده‌ها داشته‌اند. در این میان ماست که از تخمیر لاکتیکی شیر با فعالیت آغازگرهای باکتریایی تولید می‌شود، به دلیل دارا بودن خصوصیات متمایزی مانند حضور باکتری‌های زنده و میزان بالای لاکتیک اسید در آن، خواص تغذیه‌ای، درمانی و پروبیوتیک قابل ملاحظه مانند بهبود هضم غذا، تقویت سیستم ایمنی، فعالیت ضد سرطانی، مقدار بالای کلسیم و پتاسیم، همچنین عطر و طعم مطلوب ناشی از فعالیت باکتری‌های لاکتیکی یکی از پرفدارترین محصولات تخمیری به شمار می‌رود.



مزایای استفاده از استابیلایزرها و امولسی فایرها در ماست

- مقرون به صرفه کردن محصول نهایی با جایگزینی به جای برخی از اجزای گران قیمت شیر مانند پروتئین ها و چربی

- اتصال دهنده های قوی آب محصول

. کاهش یا از بین بردن خطر سینرزیس / جداسازی آب پنیر

. بهبود ویسکوزیته و جلوگیری از آبکی شدن احساس دهانی محصول

. بهبود مناسب خاصیت کرمی یافت برای محصولات بدون چربی و کم چرب

- امولسیفایر در طول فرآیند پر کردن به عنوان عامل ضد کف عمل می کند و از تشکیل کف در بالای ماست جلوگیری می کند که باعث کاهش سینرزیس و تضعیف قدرت ژل می شود.

- امولسیفایر براقیت سطح ماست را افزایش می دهد



پایدار کننده ماست

از لحاظ ساختاری، ماست به صورت شبکه سه بعدی پروتئینی است که در طی فعالیت باکتری های لاکتیکی با بهم پیوستن رسوبات پروتئین کازئینی تشکیل شده است و گلبول های چربی و پروتئین های سرمی دناتوره شده **Filling agents** که در این شبکه به عنوان عوامل پرکننده قرار می گیرند، خصوصیات کیفی ماست، از قبیل خصوصیات بافتی، گراندروی و آب اندازی را تحت تأثیر قرار می دهند.



**در مجموعه ی
تولیدی شوان گروه پارسه
با تکیه بر این علم و استفاده از
بهترین ترکیبات در فرمولاسیون
این نوع محصول انواع کدهای
استابیلایزر به شرح ذیل طراحی
و تولید گردیده است**



ماست قالبی

ترکیبات	دوز مصرف	کد	خصوصیات
WPC/ MPC/ E 440/ E 471/ E407	0.3-0.5%	Y 100	<ul style="list-style-type: none"> بهبود بافت و ایجاد استحکام در آن کاهش آب اندازی و کنترل آن در شرایط سخت توزیع و انبار بهبود احساس دهانی (Mouth Feeling) و ایجاد حالت خامه‌ای قابلیت جایگزینی با بخشی از ماده خشک یا پروتئین اضافه شده به فرمولاسیون حاوی پروتئین شیر
MPC/ SMP/ E 440/ E441/ 471	0.3-0.5%	Y 110	<ul style="list-style-type: none"> بهبود بافت و ایجاد استحکام در آن کاهش آب اندازی و کنترل آن در شرایط سخت توزیع و انبار بهبود احساس دهانی (Mouth Feeling) و ایجاد حالت خامه‌ای قابلیت جایگزینی با بخشی از ماده خشک یا پروتئین اضافه شده به فرمولاسیون حاوی پروتئین شیر ایجاد براقیت در سطح محصول
E 440/ E 471/ Milk Protein Mixture	0.5-1%	Y 131	<ul style="list-style-type: none"> بهبود بافت و ایجاد استحکام در آن کاهش آب اندازی و کنترل آن قابلیت جایگزینی مناسب با شیر خشک فرمولاسیون محصول بهبود احساس دهانی (Mouth Feeling)
Corn starch/ E 441/ Milk Protein Mixture/ E471	2%	Y 151 (یدمثبت)	<ul style="list-style-type: none"> بهبود بافت و ایجاد استحکام در آن کاهش آب اندازی و کنترل آن قابلیت جایگزینی مناسب با شیر خشک فرمولاسیون محصول بهبود احساس دهانی (Mouth Feeling)



ماست همزده

ترکیبات	دوز مصرف	کد
E 401/ E471/ E 1422/ Milk Protein Mixture	2-2.5%	Y 200
<ul style="list-style-type: none"> بهبود ظاهر بافت: کاهش میزان آباندازی (Syneresis) و همچنین ایجاد ظاهری براق 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 		خصوصیات

Corn starch/ E471/ E441/ Milk Protein Mixture	1.5-2.5%	Y 250
<ul style="list-style-type: none"> 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 		خصوصیات



ماست چکیده

ترکیبات	دوز مصرف	کد
E 440/ E471/ Corn starch Milk Protein Mixture	2.5-3%	Y 300
<p>خصوصیات</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 		



ماست طعم دار و میوه ای

ترکیبات	دوز مصرف	کد
Corn starch/ E471/ E441 Milk Protein Mixture	2-2.5%	Y 400
<p>خصوصیات</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 • کنترل و کاهش آب اندازی بعد از اضافه کردن پوره ی میوه ، موسیر و... در طول مدت ماندگاری 		



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

دفتر مرکزی: تهران، نیاوران، بعد از چهارراه مزده، نبش
کوچه صالحی، ساختمان 495، طبقه چهارم، واحد 402

۳۹۱۸ ۷۲ ۲۲ ۲۱ (+۹۸)

۹۸۸۴ ۷۲۹ ۰۹۱۲ (+۹۸)



BACK

www.schwangp.com



SCHWAN

DOOGH STABILIZER



[READ MORE >](#)

www.schwangp.com

نوشیدنی هایی بر پایه ی شیر تخمیری در کشورهای مختلف تنوع فراوان و نام های متفاوتی دارند . از آن جمله می توان به ماست نوشیدنی در اروپا ، کفیر و کومیس در خاورمیانه ، ایران در ترکیه و دوغ در ایران اشاره کرد.

این فرآورده از رقیق کردن ماست با آب آشامیدنی، آب پنیر تخمیر شده و یا دوغ کره به دست می آید. به منظور تولید دوغ ، شیر در معرض تیمار گرمایی قرار گرفته که منجر به تجمع پروتئین های آب پنیر و بر همکنش آن با کازئین می شود.





دو فاز شدن یکی از مشکلات مهم دوغ به شمار می رود. برای جلوگیری از تجمع پروتئین ها و آب اندازی در این محصولات از پایدار کننده های متنوعی استفاده می شود که معمول ترین آنها هیدروکلوئید ها می باشد. استفاده از هیدروکلوئیدها روشی است که از لحاظ تکنولوژیک به منظور ایجاد بافت و خصوصیات رئولوژیک منحصر به فرد در مواد غذایی به کار گرفته می شود.



هیدروکلوئیدها به طور گسترده ای در صنایع غذایی مورد استفاده قرار می گیرند. این ترکیبات به عنوان عوامل تغلیظ کننده و ژل دهنده، پایدارسازی کف ها، امولسیون ها و محلول ها، جلوگیری از آفت رطوبت، حفظ رنگ و همچنین در افزایش عمر ماندگاری نقش مهمی را در کنترل خصوصیات کیفی مواد غذایی ایفا می نمایند. امروزه، اغلب پژوهشگران افزودن پایدارکننده ها یا ترکیبات هیدروکلوئیدی را به عنوان راه حلی عملی برای جلوگیری از دوفاز شدن نوشیدنی های اسیدی شیر توصیه می کنند. به طور کلی، هیدروکلوئیدها در نوشیدنی های اسیدی لبنی به دو صورت عمل می کنند: یا به عنوان یک عامل قوام دهنده مانند صمغ لوکاست ، آلژینات، زانتان و گوار یا هیدروکلوئیدهای آنیونی مثل پکتین، کتیرا، لانداکاراگینان و کربوکسی متیل سلولز که با کازئین های دارای بار مثبت وارد واکنش می شوند.

به کارگیری این تکنیک در دوغ می تواند به پایدار سازی سوسپانسیون ها و معلق سازی ذرات جامد کمک نماید

در کل استفاده از استابیلایزرها یا پایدار کننده در دوغ باعث خصوصیات زیر می گردد :

- پایدار سازی سوسپانسیون
- بهبود احساس دهانی
- افزایش حجم ظاهری در فاز جامد دوغ
- بهبود خصوصیات رئولوژیکی و بافتی محصول
- افزایش ویسکوزیته
- ایجاد تک فازی در محصول و جلوگیری از دو فاز شدن

در مجموعه ی تولیدی شوان گروه پارسه با علم براین موارد و تحقیقات و آزمون های صورت گرفته کدهای متنوعی برای انواع دوغ ها از جمله دوغ تک فاز ، دوغ دو فاز و دوغ سبزیجات طراحی و تولید گردیده است که شامل موارد زیر می باشد



تک فاز

ترکیبات

دوز مصرف

کد

E 466/ E 440/ E 471/ E401/ Maltodextrin 0.3-0.4% YD 100

- با کمک به پایداری کلونید از رسوب ذرات تا مقدار زیادی جلوگیری میکند
- با ایجاد شبکه کلونیدی قوی با بالا بردن قوام و ویسکوزیته
- دوغ بافت بسیار مناسبی تولید مینماید
- بهبود احساس دهانی
- بدون ایجاد پس طعم

خصوصیات

E 471/ E 410/ E401/ E 418 0.25-0.4% YD 110

- با کمک به پایداری کلونید از رسوب ذرات تا مقدار زیادی جلوگیری میکند
- با ایجاد شبکه کلونیدی قوی با بالا بردن قوام و ویسکوزیته دوغ بافت
- بسیار مناسبی تولید مینماید
- بهبود احساس دهانی
- بدون ایجاد پس طعم

خصوصیات

E 418/ E 401/ E 407/ E 471/ E452 0.3-0.4% YD 120

- بهبود بافت و ایجاد استحکام در آن
- کاهش آب اندازی و کنترل آن در طول مدت ماندگاری
- با کمک به پایداری کلونید از رسوب ذرات تا مقدار زیادی جلوگیری میکند
- با ایجاد شبکه کلونیدی قوی با بالا بردن قوام و
- ویسکوزیته دوغ بافت بسیار مناسبی تولید مینماید
- بهبود احساس دهانی
- بدون ایجاد پس طعم

خصوصیات



غلیظ کننده (دوغ دو فاز)

ترکیبات	دوز مصرف	کد
E 415/ E 466/ E 440 E471/ Maltodextrin	0.3-0.4%	Y 200
<p>ایجاد قوام و غلظت مطلوب ایجاد افزایش حجم ظاهری در فاز جامد دوغ بهبود احساس دهانی (Mouth Feeling) بدون ایجاد پس طعم</p>		خصوصیات
E 471/ E 410/ E401/ E 418	0.25-0.4%	YD 210
<p>ایجاد قوام و غلظت مطلوب ایجاد افزایش حجم ظاهری در فاز جامد دوغ بهبود احساس دهانی (Mouth Feeling) بدون ایجاد پس طعم</p>		خصوصیات



دوغ سبزیجات

ترکیبات

دوز مصرف

کد

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

0.3-0.4%

Y 300

. با کمک به پایداری کلونید از رسوب ذرات تا مقدار زیادی جلوگیری میکند
. تعلیق سبزیجات در طول مدت ماندگاری
. بهبود احساس دهانی
. بدون ایجاد پس طعم

خصوصیات



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

دفتر مرکزی: تهران، نیاوران، بعد از چهارراه مژده، نبش
کوچه صالحی، ساختمان 495، طبقه چهارم، واحد 402

۳۹۱۸ ۷۲ ۲۲ ۲۱ (+۹۸)

۹۸۸۴ ۷۲۹ ۰۹۱۲ (+۹۸)



BACK

www.schwangp.com



SCHWAN

FLAVORED MILK STABILIZER
(cocoa, coffee, Fruity)



[READ MORE >](#)

www.schwangp.com

شیر های طعم دار

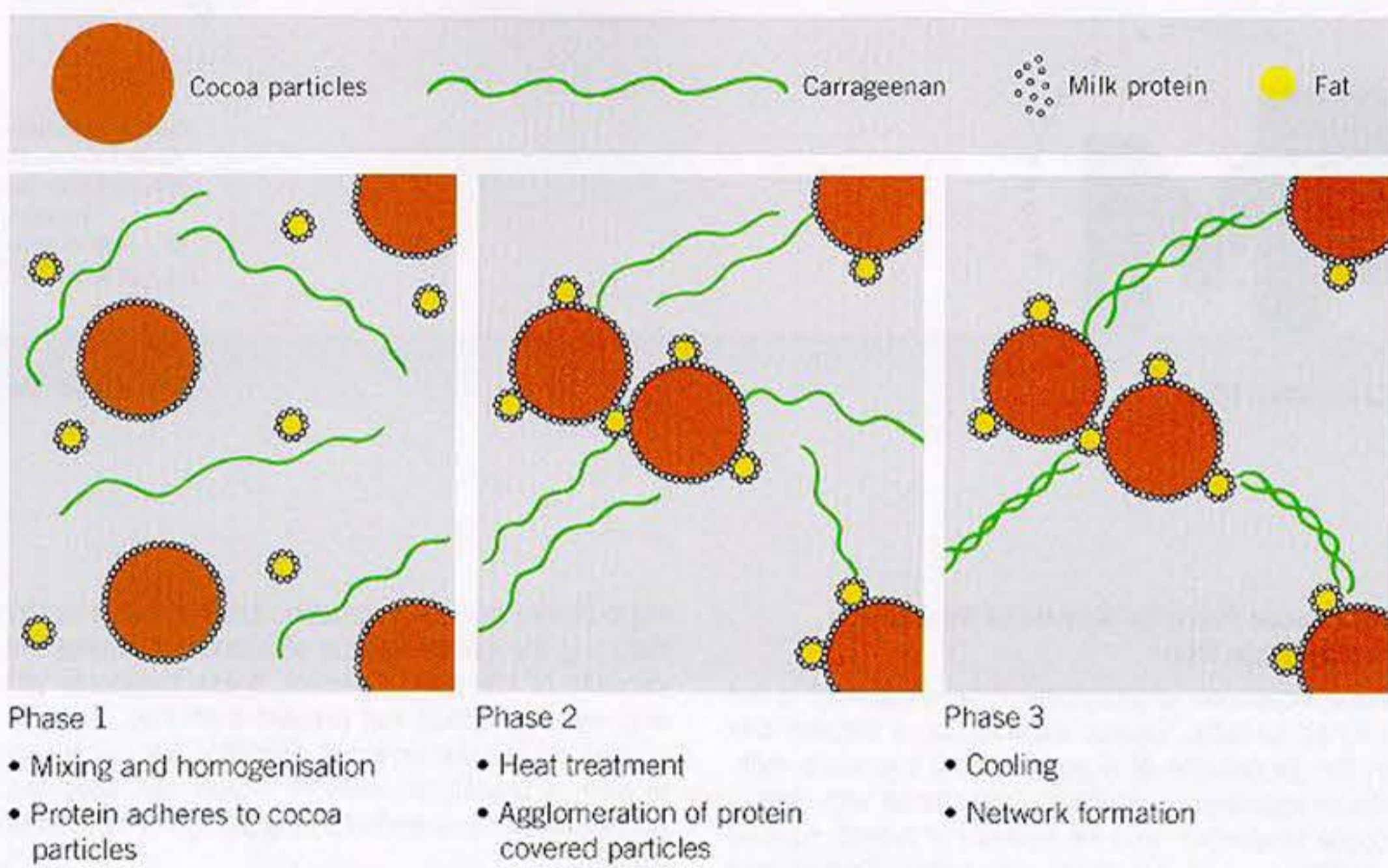
(کاکائو ، قهوه و میوه ای)

شیرهای طعم دار همانند شیرهای ساده، دارای همه مواد معدنی، ویتامین‌ها و مواد مغذی مثل کلسیم، پروتئین، ویتامین D، ویتامین A، ویتامین B12، پتاسیم، فسفر و نیاسین هستند. زیرا پایه اصلی همه‌شان، شیر گاو است. به دلیل یکسان بودن ارزش غذایی شیر طعم دار با شیر ساده، نوشیدن شیر طعم دار به صورت روزانه، می‌تواند بخش زیادی از نیازهای بدن کودکان را تامین کرده و به رشد هر چه بهتر آنها کمک کند.

تامین پروتئین مورد نیاز بدن، استخوان‌سازی با کمک کلسیم موجود در شیر طعم دار، بهبود عملکرد مغز به دلیل وجود فسفر، افزایش انرژی با توجه به وجود ویتامین B12، افزایش قدرت سیستم دفاعی بدن با وجود ویتامین‌های D و A، تنها بخشی از مزایای فوق‌العاده مصرف شیرهای مختلف در طی روز هستند

الزامات مورد نیاز در شیر های طعم دار

عدم رسوب ذرات کاکائو ، قهوه و...
امولسیون چربی پایدار
احساس خامه ای در دهان
ویسکوزیته مناسب و مطلوب



ارزیابی شیرهای طعم دار به این صورت می باشد

ارزیابی بصری

- رسوب و ته نشینی
- جداسدن فاز چربی
- تمایل به تشکیل ژل و ژله ای شدن
- آب اندازی و تشکیل ring
- رنگ

ارزیابی ارگانولپتیک

- احساس دهانی
- کرمی بودن

ویسکوزیته



اثرات امولسی فایر در شیر های طعم دار

جلوگیری از ادغام گلبول های چربی
تشکیل یک امولسیون پایدار از چربی
کنترل حالت لخته ای شدن
بهبود کرمی بودن محصول

اثر پایدار کننده در ذرات حاوی شیر

ذرات محصول را تثبیت می کند (ذرات پودر کاکائو و..)
جلوگیری از دو فاز شدن محصول در طول مدت ماندگاری
بهبود احساس دهانی



در مجموعه ی تولیدی شوان گروه پارسه ،
استابیلایزری جهت شیر طعم دار جهت فرآیندهای
پاستوریزه و UHT طراحی و تولید گردیده است که
به شرح ذیل می باشد.

شیر طعم دار

ترکیبات	دوز مصرف	کد
E401/ E407/ E412	0.1%	CM 500
<p>• ایجاد ویسکوزیته مناسب و مطلوب • ایجاد احساس دهانی مطلوب • عدم تاثیر نامطلوب بر روی عطر و طعم محصول • جلوگیری از دو فاز شدن محصول در طول دوره ی ماندگاری • مناسب جهت فرآیند پاستوریزاسیون و UHT</p>		خصوصیات



۳۹۱۸ ۷۲ ۲۲ ۲۱ (+۹۸)
۹۸۸۴ ۷۲۹ ۰۹۱۲ (+۹۸)



آدرس کارخانه: گرمسار، شهرک صنعتی فجر
بلوار لاله، دانش دهم، پلاک 200/2
دفتر مرکزی: تهران، نیاوران، بعد از چهارراه مژده، نبش
کوچه صالحی، ساختمان 495، طبقه چهارم، واحد 402



BACK

www.schwangp.com



SCHWAN

CREAM STABILIZER



[READ MORE >](#)

www.schwangp.com

خامه قنادی

ترکیبات	دوز مصرف	کد
E 407/ E 471/ E 401/ E 415 Malto dextrin	0.4%	CC 100
<p>خصوصیات</p> <ul style="list-style-type: none"> پایداری WHIP خامه زده شده بهبود و افزایش OVERRUN خامه زده شده جلوگیری از آب اندازی خامه حفظ شکل خامه در قنادی و بر روی کیک تولید شده 		
E 471/ E 407/ E412/ E 401/ E 415 Malto dextrin	0.5-0.6%	CC 110
<p>خصوصیات</p> <ul style="list-style-type: none"> پایداری WHIP خامه زده شده بهبود و افزایش OVERRUN خامه زده شده جلوگیری از آب اندازی خامه حفظ شکل خامه در قنادی و بر روی کیک تولید شده 		



آدرس کارخانه: گرمسار، شهرک صنعتی فجر
بلوار لاله، دانش دهم، پلاک 200/2
دفتر مرکزی: تهران، نیاوران، بعد از چهارراه مژده، نبش
کوچه صالحی، ساختمان 495، طبقه چهارم، واحد 402

۲۱ ۲۲ ۷۲ ۳۹۱۸ (+۹۸)
۰۹۱۲ ۷۲۹ ۹۸۸۴ (+۹۸)

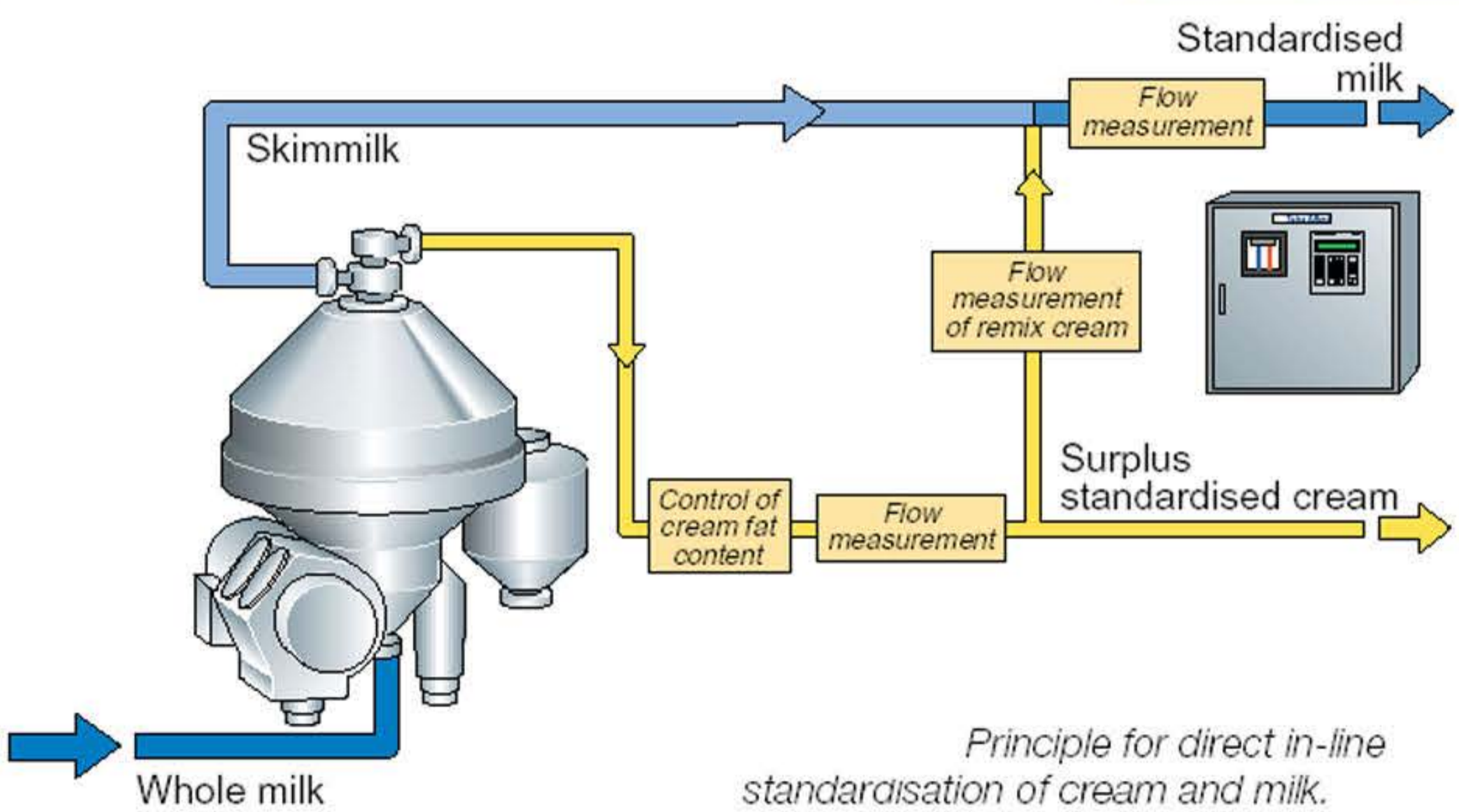


خامه

خامه یا سرشیر قسمتی از شیر است که حاوی چربی بالایی است و با عمل خامه گیری از شیر جدا می شود . این ماده غذایی مانند شیر، یک امولسیون روغن در آب است. در شیر هموژنیزه نشده نیز لایه سبک چربی به مرور زمان در بالای شیر تشکیل میشود. در گذشته تهیه این فراورده نیازمند ساکن نگهداشتن شیر بود تا ذرات چربی بر روی سطح شیر تجمع یابند و جمع کردن آنها روش ساخت سرشیر بود



ولی امروزه با استفاده از روش سانتریفوژ و بوسیله دستگاه سپراتور، چربی از سایر اجزاء شیر تفکیک میشود. /.



ویسکوزیته خامه تحت تاثیر درصد چربی ، میزان ماده خشک ، استفاده از پایدار کننده ها، شرایط هموژنیزاسیون و شرایط فراوری می باشد.

انواع خامه بر اساس روش تولید

خامه پاستوریزه

خامه UHT

خامه بازساخته

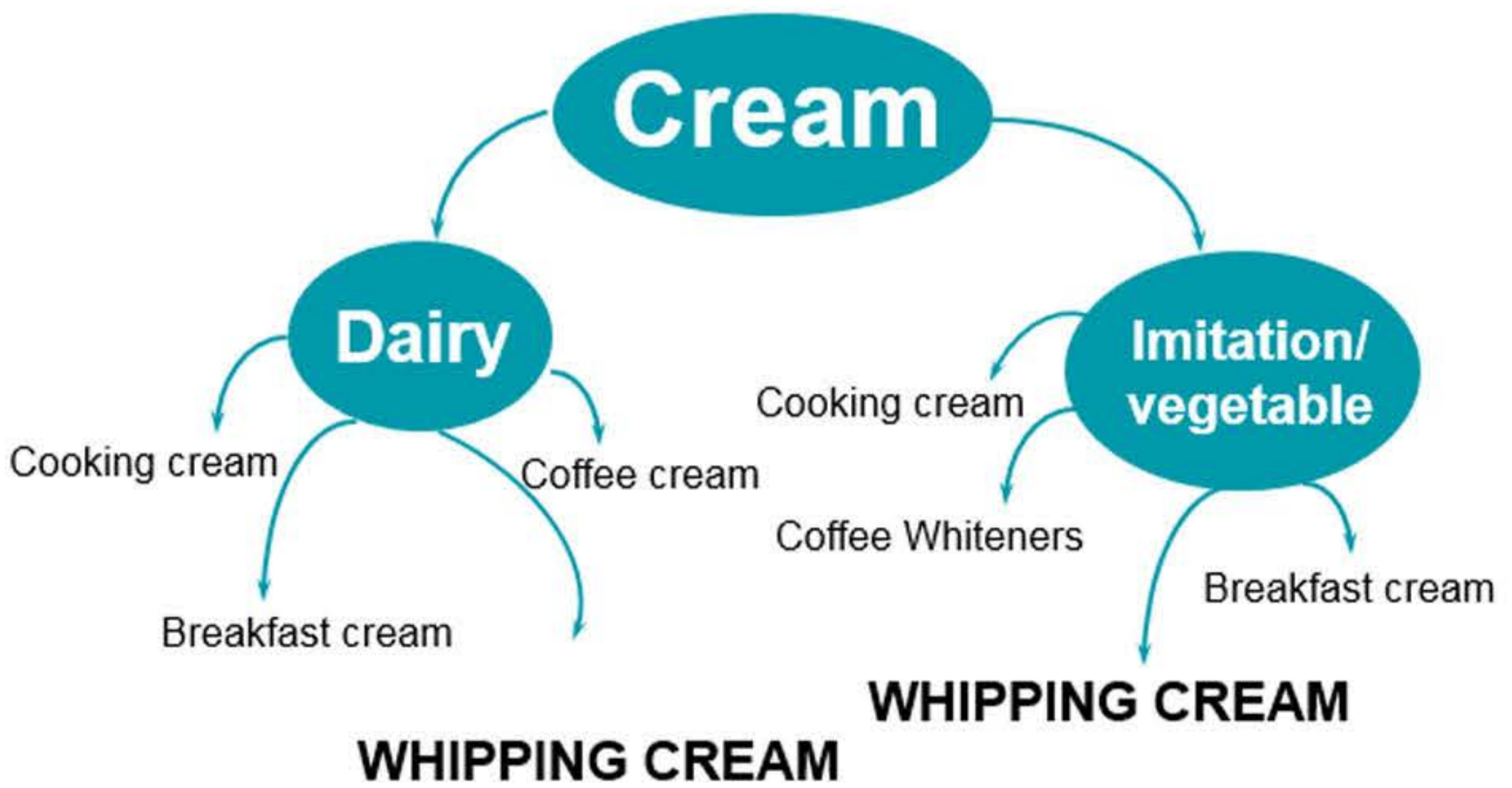
خامه تخمیر شده

خامه اسیدی با افزودن اسید

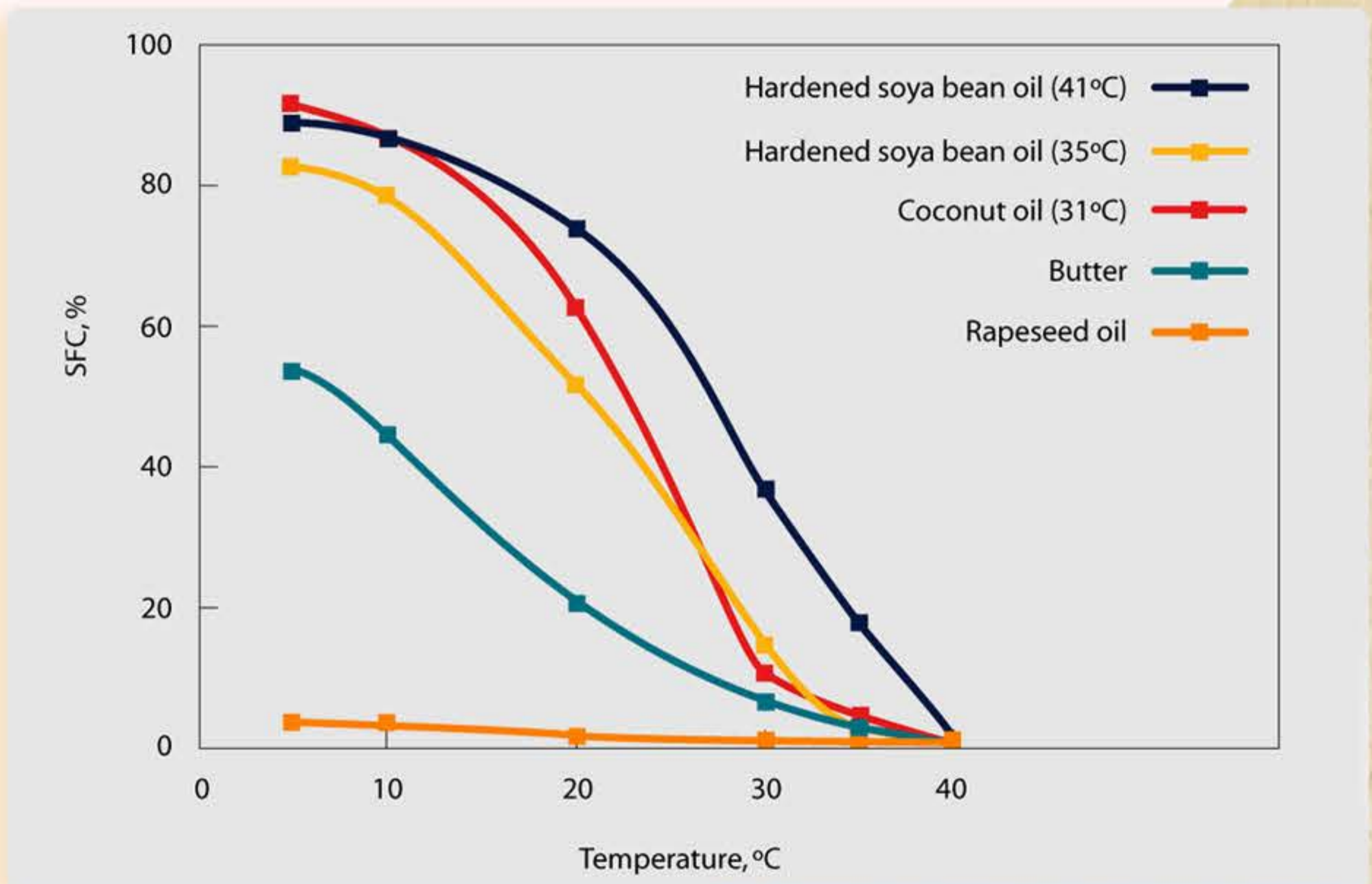
خامه منجمد

خامه آئروسول تحت فشار

خامه قنادی و یا مینارین



SFI of different types of vegetable fat



استابیلایزر خامه قنادی برای خامه هایی با ترکیب بیش از 70 درصد چربی گیاهی توصیه می شود. این محصول با ایجاد یک شبکه کمپلکس در خامه، باعث ایجاد یک امولسیون می گردد که در نهایت این امولسیون می تواند با به دام اندازی و نگهداری حبابهای هوا در بین شبکه کمپلکس، ایجاد یک کف با بافت منسجم و مستحکم نماید.

هم چنین به علت انتخاب و بالانس مناسب ترکیبات این محصول، خامه تولید شده با این استابیلایزر از دوام مناسبی برخوردار می باشد. زمان زدن خامه کاهش می یابد و مدت طولانی شکل خود را حفظ می کند و آب نمی اندازد. هم چنین به علت ایجاد یک امولسیون کامل و تناسب دقیق مواد هیدروکلوئیدی و امولسیفایر در فرمول این محصول، خامه تولید شده با این استابیلایزر کاملاً سبک بوده و روی زبان ماسیدگی ایجاد نمی کند.



در مجموعه ی تولیدی شوان گروه پارسه ،
استابیلایزرهایی جهت انواع خامه با درصدهای
متفاوت چربی و همچنین نوع چربی گیاهی و
حیوانی جهت فرآیندهای پاستوریزه و UHT طراحی
و تولید گردیده است که به شرح ذیل می باشد:

خامه پاستوریزه

ترکیبات	دوز مصرف	کد
E 401/ E 407/ E412/ E 471/ E 415 Dextrose	0.3-0.4%	CC 200
<p>افزایش پایداری خامه و احساس دهانی مطلوب آن کاهش آب اندازی آن در مدت نگهداری افزایش و بهبود مدت ماندگاری خامه ایجاد غلظت و ویسکوزیته مطلوب عدم تشکیل بافت ژله ای و نامطلوب مناسب جهت خامه با درصدهای 25-30 درصد چربی</p>		خصوصیات
E 401/ E 471/ E 412/ E 407/ E 415 Dextrose	0.25-0.4%	CC 210
<p>افزایش پایداری خامه و احساس دهانی مطلوب آن کاهش آب اندازی آن در مدت نگهداری افزایش و بهبود مدت ماندگاری خامه ایجاد غلظت و ویسکوزیته مطلوب عدم تشکیل بافت ژله ای و نامطلوب مناسب جهت خامه با درصدهای 25-30 درصد چربی جهت تولید خامه گیاهی مطلوب می باشد</p>		خصوصیات
E401/ E 407/ E412/ E 471/ E 410 Dextrose	0.25-0.35%	CC 220
<p>افزایش پایداری خامه و احساس دهانی مطلوب آن کاهش آب اندازی آن در مدت نگهداری افزایش و بهبود مدت ماندگاری خامه ایجاد غلظت و ویسکوزیته مطلوب عدم تشکیل بافت ژله ای و نامطلوب مناسب جهت خامه با حداقل درصد چربی 20 جهت تولید خامه گیاهی مطلوب می باشد</p>		خصوصیات

خامه پاستوریزه (کم چرب)

ترکیبات	دوز مصرف	کد
E 407/ E415/ E 471/ E 410 Dextrose	0.4%	CCL 210

- . افزایش پایداری خامه و احساس دهانی مطلوب آن با کاهش چربی
- . کاهش آب اندازی آن در مدت نگهداری
- . افزایش و بهبود مدت ماندگاری خامه
- . ایجاد غلظت و ویسکوزیته مطلوب با کاهش چربی صورت گرفته
- . عدم تشکیل بافت زله ای و نامطلوب
- . مناسب برای خامه 16 تا 18 درصد چربی

خصوصیات



خامه استریل

ترکیبات	دوز مصرف	کد
E401/ E410/ E 471/ E407 Dextrose	0.4%	SCH497
<p>افزایش پایداری خامه و احساس دهانی مطلوب آن کاهش آب اندازی آن در مدت نگهداری افزایش و بهبود مدت ماندگاری خامه ایجاد غلظت و ویسکوزیته مطلوب عدم تشکیل بافت زله ای و نامطلوب 0.4%</p>		<p>خصوصیات</p>





SCHWAN

CHEESE STABILIZER



[READ MORE >](#)

www.schwangp.com

انواع استابیلایزر پنیر مثلثی Triangle Cheese

ترکیبات	دوز مصرف	کد
E 407 / E 471 / E 401 / E 415	0.5%	CH - T1
<p>افزایش پایداری و احساس دهانی مطلوب آن عدم آب اندازی آن در مدت نگهداری ایجاد قوام و ویسکوزیته مناسب ایجاد طعم مناسب و بهبود احساس دهانی ایجاد بافت الاستیک و جلوگیری از خشک شدن پنیر</p>		<h3>خصوصیات</h3>



آدرس کارخانه: گرمسار، شهرک صنعتی فجر
 بلوار لاله، دانش دهم، پلاک 200/2
 دفتر مرکزی: تهران، نیاوران، بعد از چهارراه مژده، نبش
 کوچه صالحی، ساختمان 495، طبقه چهارم، واحد 402

۳۹۱۸ ۷۲ ۲۲ ۲۱ (+۹۸)

۹۸۸۴ ۷۲۹ ۰۹۱۲ (+۹۸)



پایدار کننده پنیر

استابلایزر در صنایع غذایی اساساً ترکیباتی برای افزایش قوام محصول، پایداری محصول، افزایش کیفیت، غلظت و کاهش قیمت تمام شده محصول می باشد. ترکیبات استابلایزر برای هر محصول غذایی متفاوت است.

پنیر خامه ای یک پنیر تازه نرم است که طعم ملایمی دارد. تفاوتی که این پنیر با پنیرهای دیگر دارد این است که پنیر خامه ای را نمی گذارند بماند تا به اصطلاح رسیده شود؛ بلکه آن را تازه مصرف می کنند. پنیر خامه ای معمولاً با کشت های استارتر مزوفیلیک تخمیر می شود و شامل پنیر خامه ای پرچرب (معمولاً 30 درصد چربی و تقریباً 7-8 درصد پروتئین) و پنیر خامه ای کم چرب (معمولاً 15-20 درصد چربی و تقریباً 8-9 درصد پروتئین)

استابلایزر پنیر خامه ای برای ایجاد بافتی منسجم و خشک در انواع پنیرهای خامه ای و فرآوری شده سخت طراحی شده است. از ویژگی های بارز این ترکیب، قابلیت جذب آب بالا و ایجاد قوام ویسکوزیته بسیار مناسب آن است که این عامل در کنار یکدیگر باعث ایجاد بافت سفت کره ای منسجم و بدون آب آزاد می گردد. برای پنیرهای با بافت نرم تر و خامه ای پیشنهاد می شود از استابلایزر پنیر خامه ای استفاده گردد.

پنیر از جنبه های مختلف دسته بندی و طبقه بندی می شود که مهمترین آنها به ترتیب ذیل می باشد ...

۱ براساس مدار رطوبت

رطوبت پنیر به صورت مقدار رطوبت در پنیر بدون چربی بیان می گردد.

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%

۲ براساس مقدار کلسیم در ماده جامد بدون چربی و بدون NaCl که تحت تأثیر مقدار اسیدی کردن می باشد

- بیشتر از 2/5 %
- 2.5-2.1 %
- 1.6-2 درصد
- 1.5-1.1 درصد
- 0.6-1 درصد
- کمتر از 0.6 درصد

۳ براساس روش انعقاد

- Rennet cheese
- Acid cheese
- Heat-Acid coagulation

۴ براساس درصد چربی

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

۵ براساس رسانیدن

۶ براساس داشتن یا نداشتن پوسته

۷ براساس عوامل موثر در رسانیدن

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

۸ براساس خلل و فرج بدنه

۹ براساس روش تولید

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

۱۰ براساس نوع شیر

استابلایزر پنیر خامه ای برای ایجاد بافتی منسجم و خشک در انواع پنیرهای خامه ای و فرآوری شده سخت طراحی شده است. از ویژگی های بارز این ترکیب، قابلیت جذب آب بالا و ایجاد قوام و ویسکوزیته بسیار مناسب آن است که این عامل در کنار یکدیگر باعث ایجاد بافت سفت کره ای منسجم و بدون آب آزاد می گردد. برای پنیرهای با بافت نرم تر و خامه ای پیشنهاد می شود از استابلایزر پنیر خامه ای استفاده گردد.



علت استفاده از امولسی فایرو استابیلایزر در فرمولاسیون پنیر

- مهار جدا شدن آب پنیر
- تنظیم خواص ارگانولپتیک

بافت ، حس دهانی ، استحکام ژل ، قابلیت پخش پذیری ، درخشندگی

- پایداری پروتئین

سطح و نوع پروتئین، سطح چربی، سطح ماده خشک، بار حرارتی، pH

- کاهش قیمت 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



در مجموعه ی تولیدی شوان گروه پارسه ، استابیلایزرهایی جهت انواع پنیر های پروسس و نرم از جمله پنیر خامه ای و با در صدهای متفاوت چربی و همچنین نوع چربی گیاهی و حیوانی تولید گردیده است که به شرح ذیل می باشد :

انواع استابیلایزر پنیر خامه ای

ترکیبات	دوز مصرف	کد
E 401/ E 410/ E412/ E 471 E 415/ E 407	0.3-0.4%	CH 1
<p>افزایش پایداری و احساس دهانی مطلوب آن عدم آب اندازی آن در مدت نگهداری ایجاد قوام و ویسکوزیته مناسب پنیر خامه ای ایجاد طعم مناسب و بهبود احساس دهانی ایجاد بافت خامه ای و جلوگیری از خشک شدن پنیر عدم تشکیل بافت ژله ای و نامطلوب</p>		خصوصیات
E410 /E471 /E466 E412 /E407	0.3-0.4%	CH 3
<p>افزایش پایداری و احساس دهانی مطلوب آن عدم آب اندازی آن در مدت نگهداری ایجاد قوام و ویسکوزیته مناسب پنیر خامه ای ایجاد طعم مناسب و بهبود احساس دهانی ایجاد بافت خامه ای و جلوگیری از خشک شدن پنیر عدم تشکیل بافت ژله ای و نامطلوب</p>		خصوصیات
E401 /E471 /E466 /E412 E415 /E407	0.3-0.4%	CH 5
<p>افزایش پایداری و احساس دهانی مطلوب آن عدم آب اندازی آن در مدت نگهداری ایجاد قوام و ویسکوزیته مناسب پنیر خامه ای ایجاد طعم مناسب و بهبود احساس دهانی ایجاد بافت خامه ای و جلوگیری از خشک شدن پنیر عدم تشکیل بافت ژله ای و نامطلوب</p>		خصوصیات

انواع استابیلایزر پنیر خامه ای، گودا، چدار

ترکیبات	دوز مصرف	کد
E410 /E471 /E407 E412 /E425	0.3-0.4%	CH 7
<p>افزایش پایداری و احساس دهانی مطلوب آن عدم آب اندازی آن در مدت نگهداری ایجاد قوام و ویسکوزیته مناسب پنیر خامه ای ایجاد طعم مناسب و بهبود احساس دهانی ایجاد بافت خامه ای و جلوگیری از خشک شدن پنیر عدم تشکیل بافت ژله ای و نامطلوب</p>		<h3>خصوصیات</h3>



انواع استابیلایزر پنیر جار

ترکیبات	دوز مصرف	کد
E 401 / E 410 / E412 / E 471 E 415 / E 407	0.5%	CH 13

- افزایش پایداری و احساس دهانی مطلوب آن
- عدم آب اندازی آن در مدت نگهداری
- ایجاد قوام و ویسکوزیته مناسب پنیر خامه ای
- ایجاد طعم مناسب و بهبود احساس دهانی
- ایجاد بافت خامه ای و جلوگیری از خشک شدن پنیر
- عدم تشکیل بافت ژله ای و نامطلوب

خصوصیات





SCHWAN

BEVERAGE STABILIZER



[READ MORE >](#)

www.schwangp.com

پایدار کننده آبمیوه

آبمیوه یکی از بهترین جایگزین‌ها برای نوشابه‌های گازدار سراسر دنیا است این نوشیدنی تهیه شده از انواع میوه، از صنایع اساسی در بخش غذایی به شمار می‌رود و این موضوع موجب شده تا بازار جهانی انواع آبمیوه وکنسانتره بسیار پررونق و گرم باشد.

میوه‌ها و سبزیجات حاوی آنتی‌اکسیدان‌ها، فیبر، مواد معدنی (روی، سلنیوم و...) انواع ویتامین‌ها (A, E, C, B4, B6) و بتا کاروتن و آب فراوان می‌باشند که برای رشد و نمو و انجام فعالیت‌های ضروری بدن، افزایش مقابله با استرس، پیشگیری از سرطان‌ها، یبوست، کاهش کلسترول و... لازم می‌باشند.



[READ MORE >](#)



طبق استاندارد نوشیدنی های میوه ای به سه دسته طبقه بندی می شوند :

آبمیوه

فرآورده ای است که با محتوای آبمیوه صد در صد بدست آمده و از فشردن میوه و یا پوره ی طبیعی میوه و یا کنسانتره میوه با آب آشامیدنی تا رسیدن به غلظت مطلوب بدست می آید.

نکتار

از مخلوط آب میوه ی طبیعی و یا کنسانتره یا پوره ی میوه به همراه آب ، شکر و یا سایر افزودنی های مجاز بدست می آید. این محصول نسبت به آبمیوه حاوی در صد کمتری از آب میوه بوده و حداقل محتوای آن بر حسب نوع میوه از 30 تا 50 درصد متغیر است.

نوشیدنی میوه ای بدون گاز

این محصول از نظر درصد آبمیوه حاوی حداقل 20 درصد آب میوه بوده یا معادل آن کنسانتره و آب می باشد و حاوی سایر مواد از قبیل شکر ، اسید خوراکی ، طعم دهنده و رنگ طبیعی می باشد

[READ MORE >](#)

www.schwangp.com

هدف استفاده از استابیلایزر در آبمیوه ها

نکته قابل توجه این است که به دلیل بالا بودن ویسکوزیته ذرات پالپ و گوشت میوه، بعد از مدتی در محصول رسوب ایجاد میشود که علاوه بر تاثیر منفی در طعم، در بازار پسندی آبمیوه نیز تاثیر نامطلوب میگذارد. در همین راستا از طریق افزودن استابیلایزر به آبمیوه، میتوان مانع ایجاد این رسوبات گردید و با افزایش ویسکوزیته ی محصول می توان باعث بهبود احساس دهانی آن گردید. شرکت شوان گروه پارسه با طراحی و تولید استابیلایزر های آبمیوه توانسته، گام مثبتی را جهت رفع مشکل در حوزه تولید این محصول با ارزش داشته باشد.



[READ MORE >](#)

استابلایزر های طراحی شده در شرکت شوان گروه پارسه به شرح ذیل می باشد

غلیظ کننده ی آبمیوه

ترکیبات	دوز مصرف	کد
E401/ E440/ E331/ Dextrose	0.15-0.25%	J250
<ul style="list-style-type: none"> افزایش ویسکوزیته محصول و بهبود احساس دهانی افزایش پایداری و طعم محصول مانع از تشکیل رسوب در طول مدت نگهداری محصول عدم تاثیر بر عطر و طعم محصول مقاومت در برابر شرایط اسیدی محصول نسبت به CMC ویسکوزیته مشابه CMC و جایگزین مناسب برای آن 		خصوصیات
E331/ E401/ E440 E415/ Dextrose	0.15-0.25%	J300
<ul style="list-style-type: none"> افزایش ویسکوزیته محصول و بهبود احساس دهانی افزایش پایداری و طعم محصول مانع از تشکیل رسوب در طول مدت نگهداری محصول عدم تاثیر بر عطر و طعم محصول مقاومت در برابر شرایط اسیدی محصول نسبت به CMC ویسکوزیته مشابه زانتان و پکتین و جایگزین مناسب برای آنها 		خصوصیات
E331/ E418/ E417 E415/ Dextrose	0.15-0.25%	J350
<ul style="list-style-type: none"> افزایش ویسکوزیته محصول و بهبود احساس دهانی افزایش پایداری و طعم محصول مانع از تشکیل رسوب در طول مدت نگهداری محصول عدم تاثیر بر عطر و طعم محصول مقاومت در برابر شرایط اسیدی محصول نسبت به CMC مناسب برای آب میوه با در صد پوره بالا و ایجاد حالت تک فازی کامل 		خصوصیات

[READ MORE >](#)

معلق کننده

تخم شربتی ، آلوئه ورا ، تکه های میوه و...

در سال های اخیر توجه ویژه ای به تولید نوشیدنی های حاوی ذرات میوه (یا دانه گیاهان) از قبیل نوشیدنی پالپ دار آلوئه ورا، نوشیدنی تخم شربتی و شربت خاکشیر شده است و این نوشیدنیها به علت حضور ذرات و ایجاد جذابیت برای مصرف کننده، از اهمیت ویژه ای برخوردار شده اند. معلق سازی یکنواخت ذرات یا پالپ میوه ها در نوشیدنی بر جذابیت بصری و پذیرش حسی آن می افزاید.

از نکات جذاب و جالب این نوع پایدار کننده این می باشد که می تواند ذرات میوه و یا دانه گیاهان را در طول مدت ماندگاری محصول حتی در دمای اتاق به صورت معلق نگه دارد و مانع از ته نشینی آن شود.

شرکت شوان گروه پارسه با طراحی و تولید این نوع استابلایزر آبمیوه توانسته گام مثبتی را جهت رفع مشکل در حوزه تولید این محصول داشته باشد

معلق کننده آبمیوه

ترکیبات	دوز مصرف	کد
E418/ E401/ E331/ Maltodextrin	0.15-0.16%	J100

- افزایش پایداری محصول
- عدم تاثیر بر عطر و طعم محصول
- مقاومت در برابر شرایط اسیدی محصول
- جهت معلق نگه داشتن پالپ و تکه های میوه (آلوئه ورا ، تخم شربتی و پرتغال ، نارگیل و ...)
- معلق نگه داشتن در دمای 25 الی 30 درجه سانتی گراد بدون نیاز به قرارگیری در سردخانه

خصوصیات

READ MORE >

شربت (سیروپ)

شرکت شوان گروه پارسه با طراحی و تولید این نوع استابلایزر شربت توانسته گام مثبتی را جهت رفع مشکل در حوزه تولید این محصول داشته باشد. استابلایزر طراحی شده در شرکت شوان گروه پارسه به شرح ذیل می باشد

شربت

ترکیبات	دوز مصرف	کد
E417/ E440/ E466 E331/ Dextrose	0.3-0.4%	J 600

- افزایش پایداری محصول
- عدم تاثیر بر عطر و طعم محصول
- مقاومت در برابر شرایط اسیدی محصول
- افزایش ویسکوزیته محصول و بهبود احساس دهانی

خصوصیات



آدرس کارخانه: گرمسار، شهرک صنعتی فجر
بلوار لاله، دانش دهم، پلاک 200/2
دفتر مرکزی: تهران، نیاوران، بعد از چهارراه مژده، نبش
کوچه صالحی، ساختمان 495، طبقه چهارم، واحد 402

۲۱ ۲۲ ۷۲ ۳۹۱۸ (+۹۸)
۰۹۱۲ ۷۲۹ ۹۸۸۴ (+۹۸)



[READ MORE >](#)

[BACK](#)

www.schwangp.com



SCHWAN

ICE CREAM STABILIZER



[READ MORE >](#)

www.schwangp.com

بستنی

بستنی و محصولات مرتبط به طور کلی به عنوان دسرهای منجمد طبقه بندی می شوند.

از نظر تعریف، بستنی فرآورده غذائی منجمدی است که از شیر یا محصولات شیری با افزودن ترکیبات مختلف به دست می آید. از نظر فیزیکی، بستنی یک نوع امولسیون گاز در مایع می باشد که در آن حباب های کوچک هوا در فاز پیوسته ای که تا حدی منجمد شده است پراکنده می باشند.

هدف کلی طراحی بستنی، ترکیب چندین ماده نامحلول مختلف (حباب های هوا، کریستال های یخ و گلبول های چربی) در یک فاز آبی در کوچک ترین اندازه ها و در بیشترین تعداد ممکن است.

نوع و مقدار ترکیبات در بستنی های مختلف متفاوت می باشد ولی به طور کلی بستنی معمولی حاوی حدود 7-12% چربی، 12-16% مواد جامد بدون چربی شیر، 12-16% شیرین کننده، 0.4-0.8% قوام دهنده و امولسیون کننده، 34-45% مواد جامد کل و 55-65% شیر یا آب می باشد.



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

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 ذوب شدن سریع بستنی و شوک حرارتی در حین مصرف جلوگیری می نماید.

نقش اساسی یک استابیلایزر کاهش مقدار آب آزاد در مخلوط بستنی با اتصال آن به عنوان "آب هیدراتاسیون" یا با بی حرکت کردن آن در ساختار ژل می باشد. همچنین استفاده از درصد کمی استابیلایزر، توانایی جذب و نگهداری مقادیر زیادی آب را دارا می باشد.

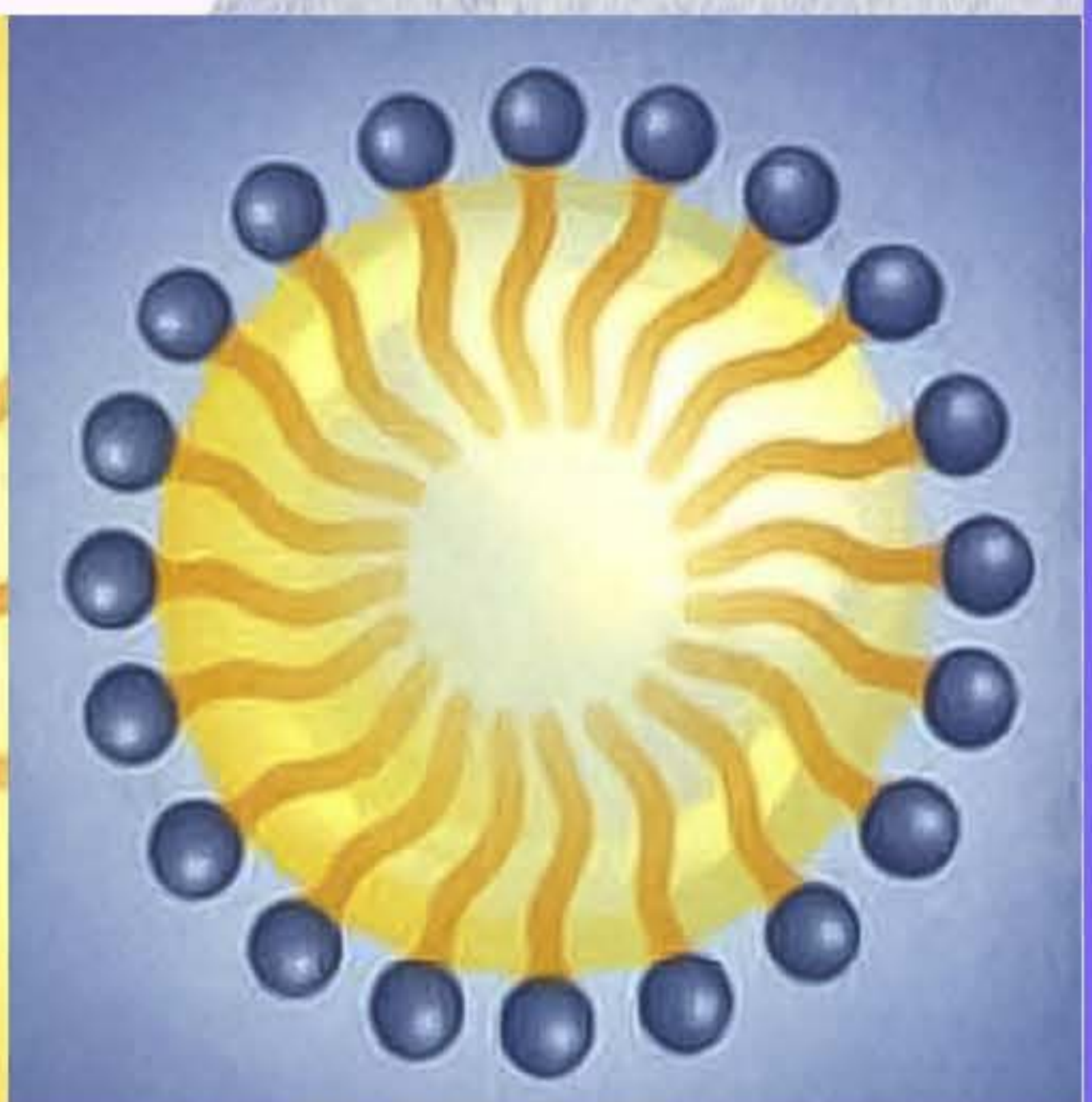
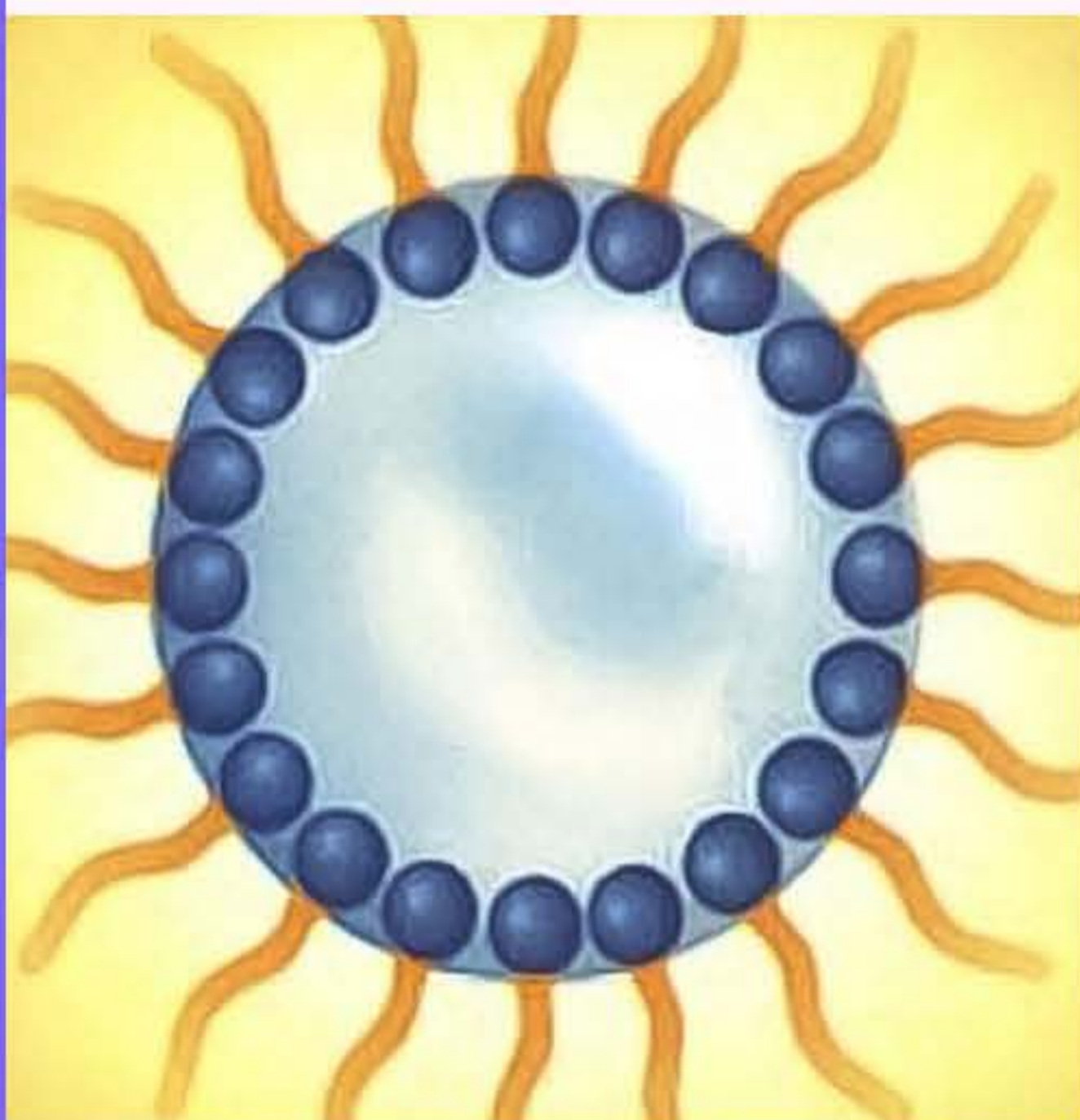


استابیلایزرها یکنواختی بافت محصول را حفظ می کنند و رشد کریستال یخ را در طول فرآیند انجماد هوادهی کنترل می کنند. در طول ذخیره سازی (سردخانه)، استابیلایزرها نقش مهمی در مقاومت در برابر تغییرات ساختاری در طول "شوک حرارتی" ایفا می کنند (دمای اجتناب ناپذیر در طول ذخیره سازی و توزیع که باعث رشد کریستال یخ و سایر انواع خرابی می شود که منجر به تغییرات ساختاری می شود). در طول سرو و مصرف، استابیلایزرها به ذوب شدن یکنواخت، احساس دهانی و بافت بستنی کمک می کنند. بیشتر استابیلایزرهای بستنی مبتنی بر پلی ساکاریدها بر خواص رئولوژیکی فاز پیوسته تأثیر می گذارند. برخی از استابیلایزرها با ترکیبات بستنی کمپلکس تشکیل می دهند، به عنوان مثال، کمپلکس های کاراگینان با کازئین از جدا شدن آب پنیر در حین اختلاط جلوگیری می کنند. در ساخت بستنی همیشه به سختی می توان تمام خواص بستنی را با استفاده از یک هیدروکلوئید به دست آورد. امروزه متخصصان صنایع غذایی با ترکیب این هیدروکلوئیدها و امولسی فایرها در نسبت های مختلف توانسته اند خواص بسیار خوبی از آنها در بستنی به دست آورند.

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

اثر امولسیفایرها در طول فرآیند :

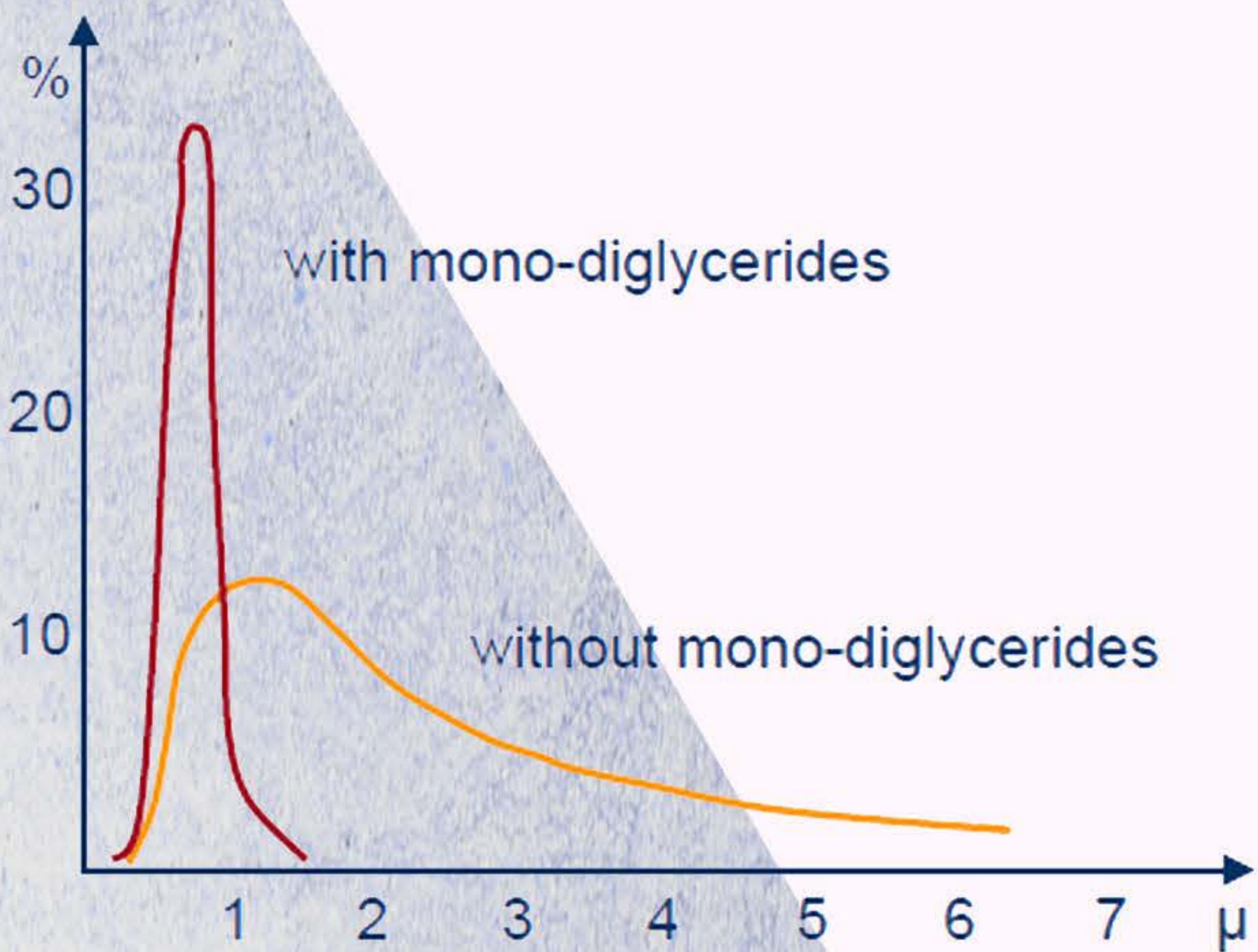
الف/ هموژنیزاسیون

اندازه گویچه چربی یکنواخت تر و کوچکتر را ایجاد می کند

و باعث پایداری آن می شود

بهبود پراکندگی چربی

Particle size distribution with and without mono -diglycerides



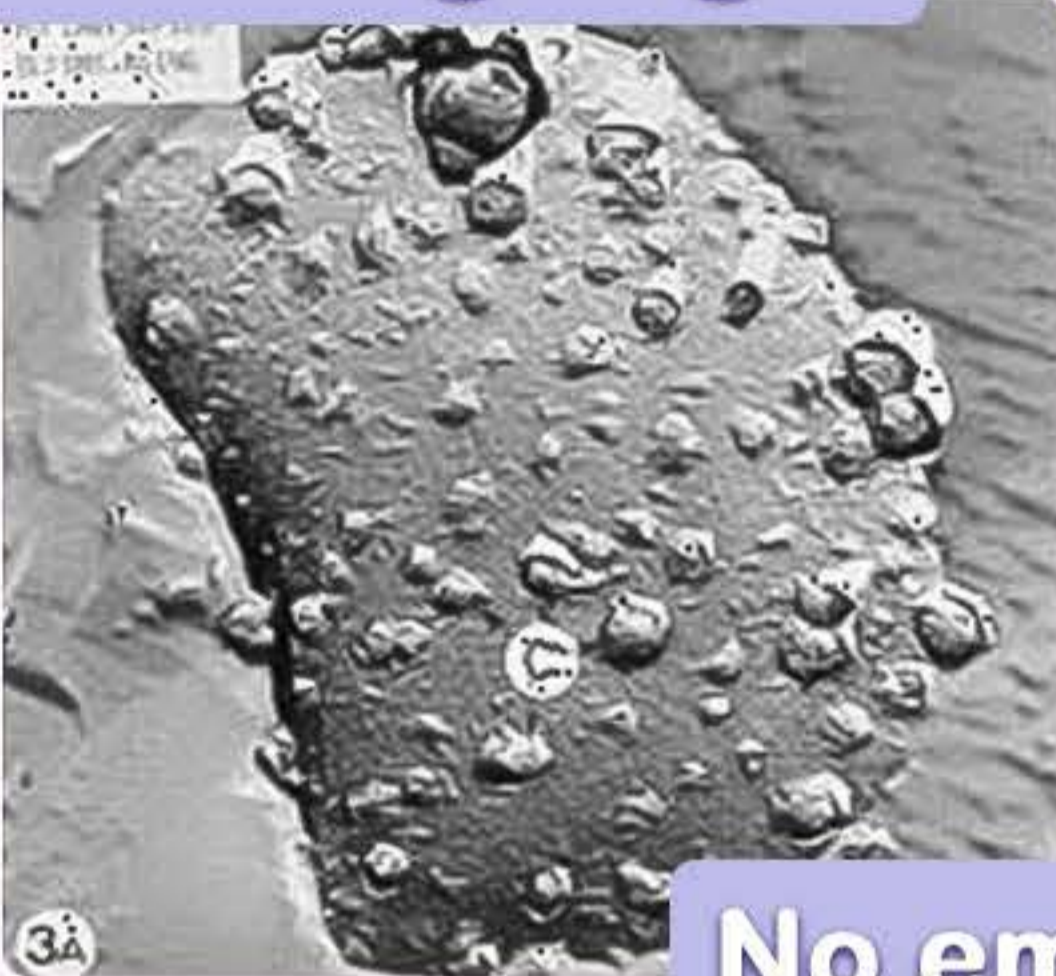
ب / دوره aging

میزان پروتئین دفع شده از گلبول چربی را افزایش می دهد

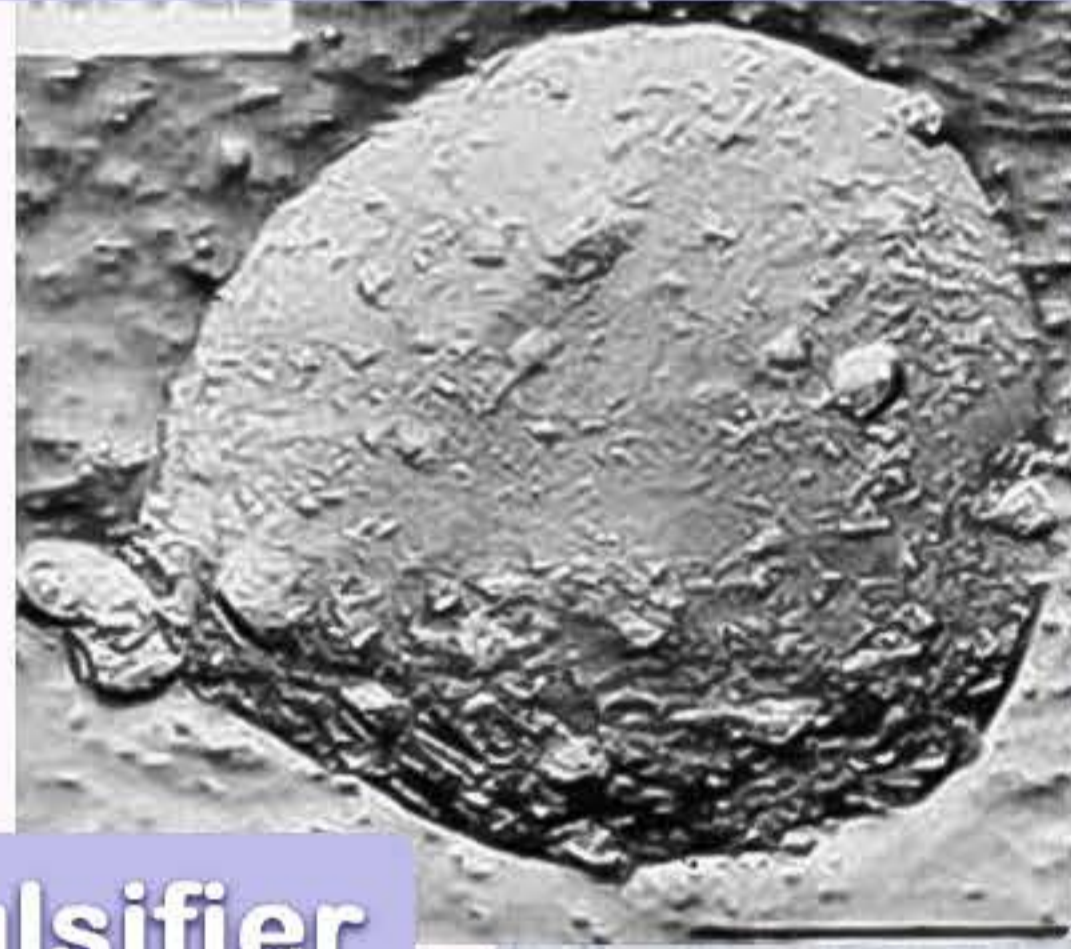
تبلور فاز چربی را تسهیل می کند

Protein desorption in emulsions

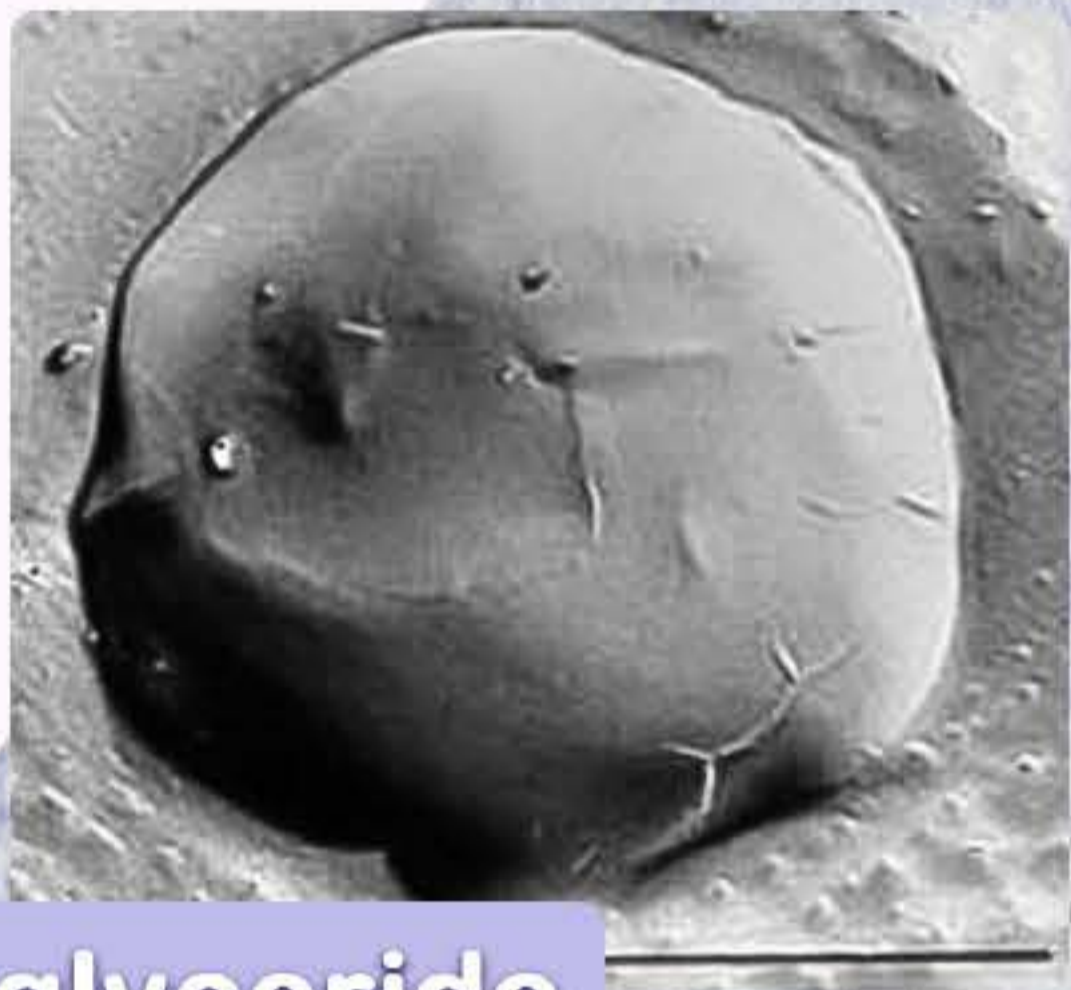
Befor ageing



After 4hours ageing



No emulsifier

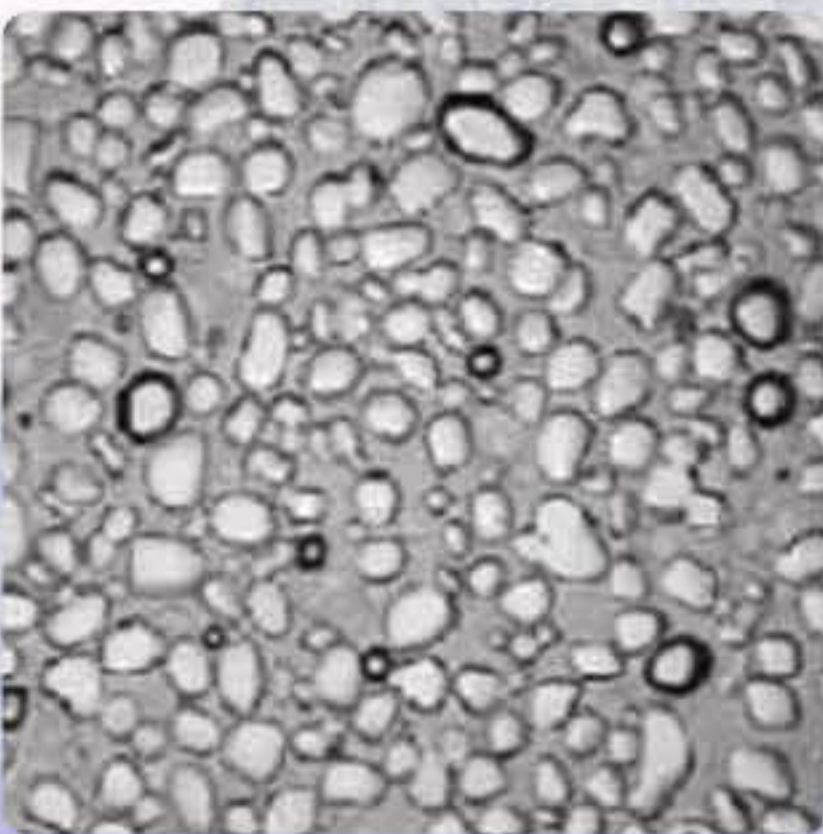


With monoglyceride

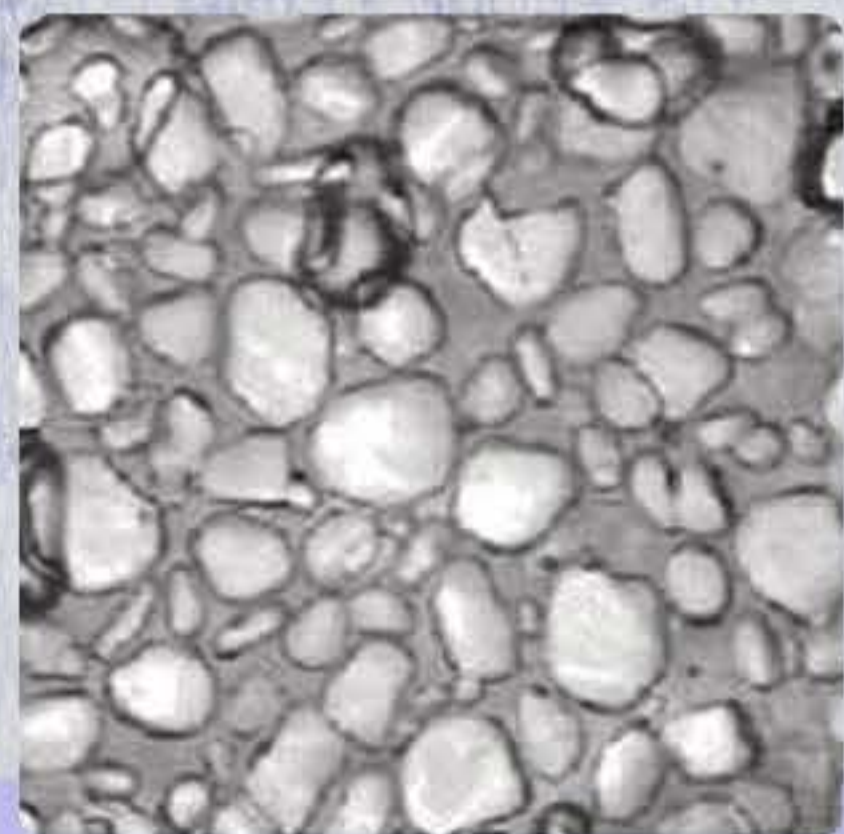
ج / انجماد

به دلیل کاهش کشش سطحی، جذب هوا را تسهیل می کند
کنترل تجمع و ادغام چربی

Ice crystal dispersion for cream exposed to heat shock treatment

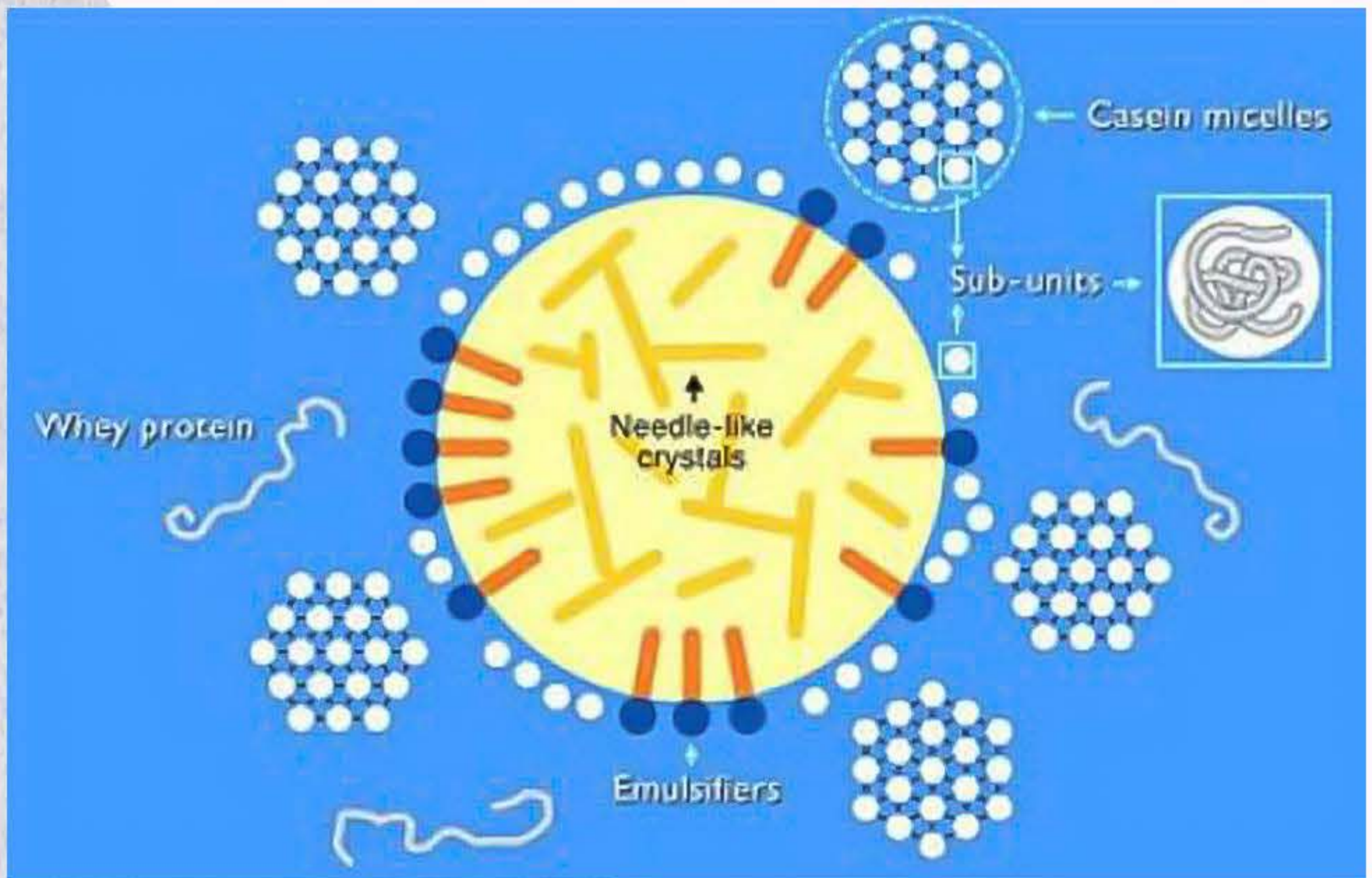


$X_{50.3} = 63\text{pm}$
with 0.3% mono-diglycerides



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

Fat globule structure in ice cream



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. هیدروکلوئیدها

عملکرد هیدروکلوئیدها در بستنی

الف / در طول فرآیند تولید

ویسکوزیته مخلوط را افزایش می دهد

کاهش سینرزیس

تسهیل ادغام هوا

توسعه سلول های هوا را تسهیل می کند

بهبود خشکی و سفتی بافت نهایی محصول

ب / در محصول نهایی :

ایجاد ساختار و بافت

کاهش رشد کریستال های یخ

بهبود مقاومت در برابر ذوب

کاهش آب شدن سریع محصول

کاهش کریستالیزاسیون لاکتوز و قند

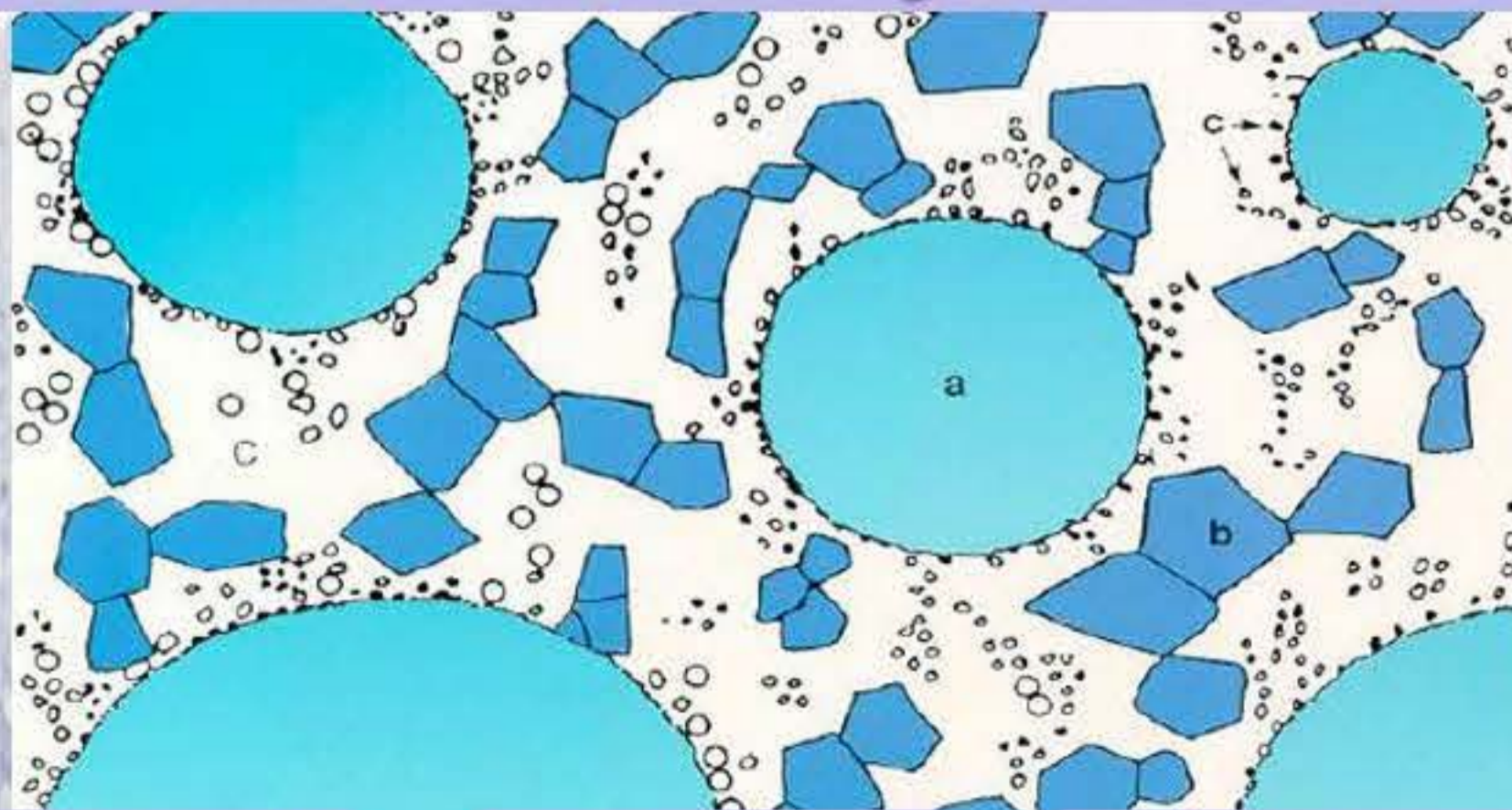
کاهش احساس کریستال های یخ در دهان و

احساس بافت شنی

افزایش مدت ماندگاری محصول از نظر ساختار و

بافت

Microstructure of ice cream without hydrocolloids before heat shock

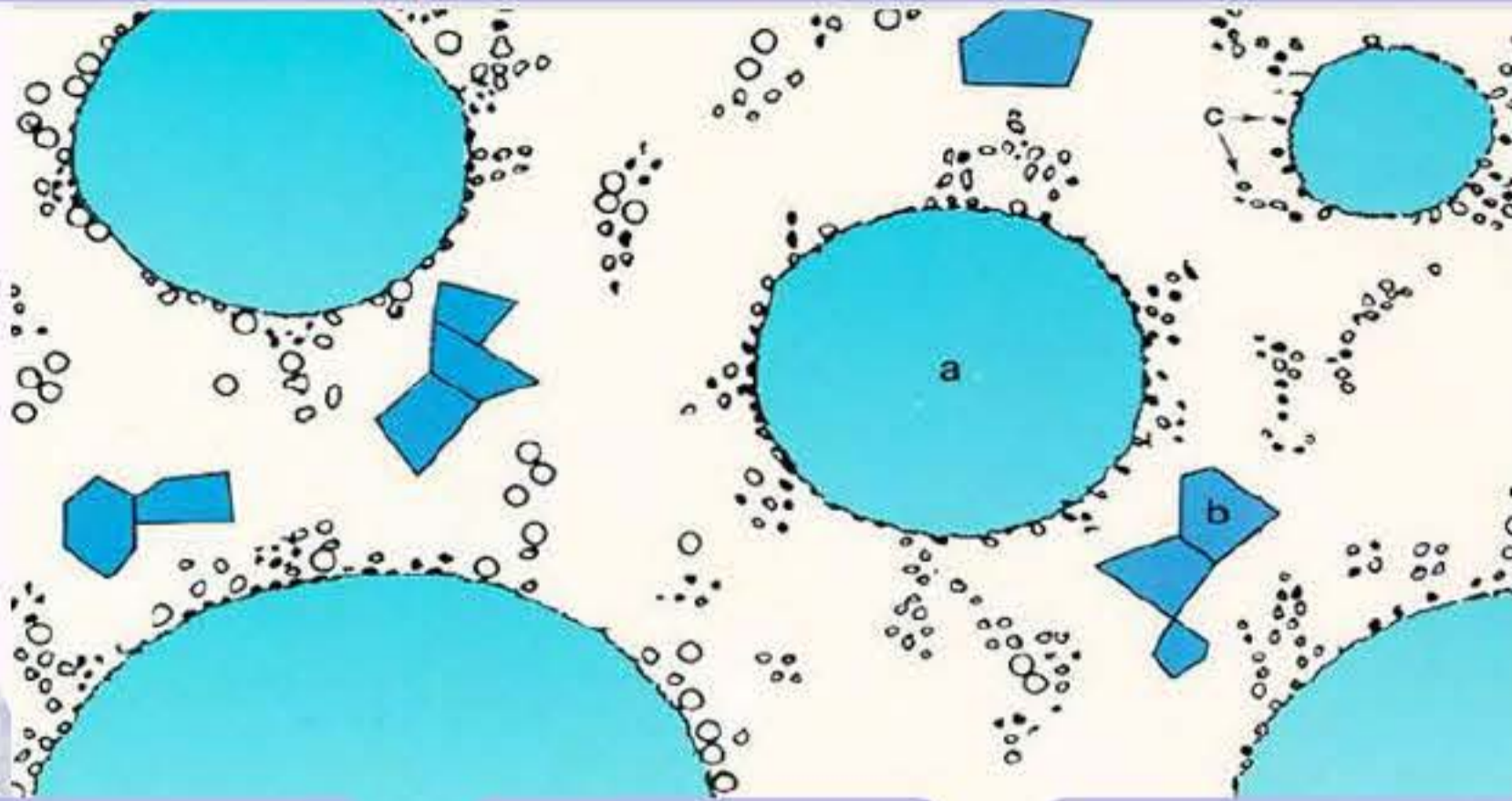


a : air cell

b : ice crystal

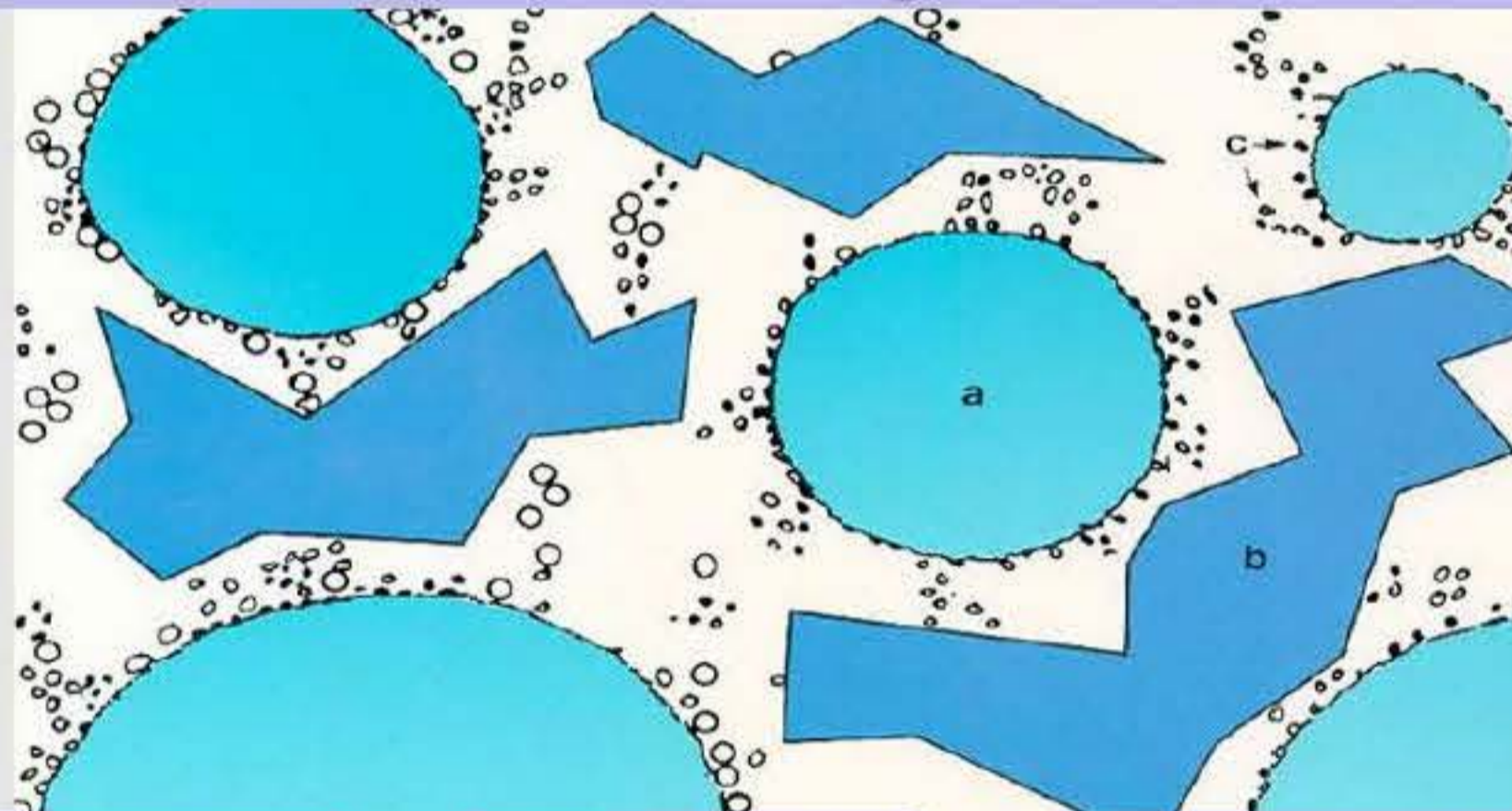
c : protein, fat

Microstructure of ice cream without hydrocolloids - heat shock



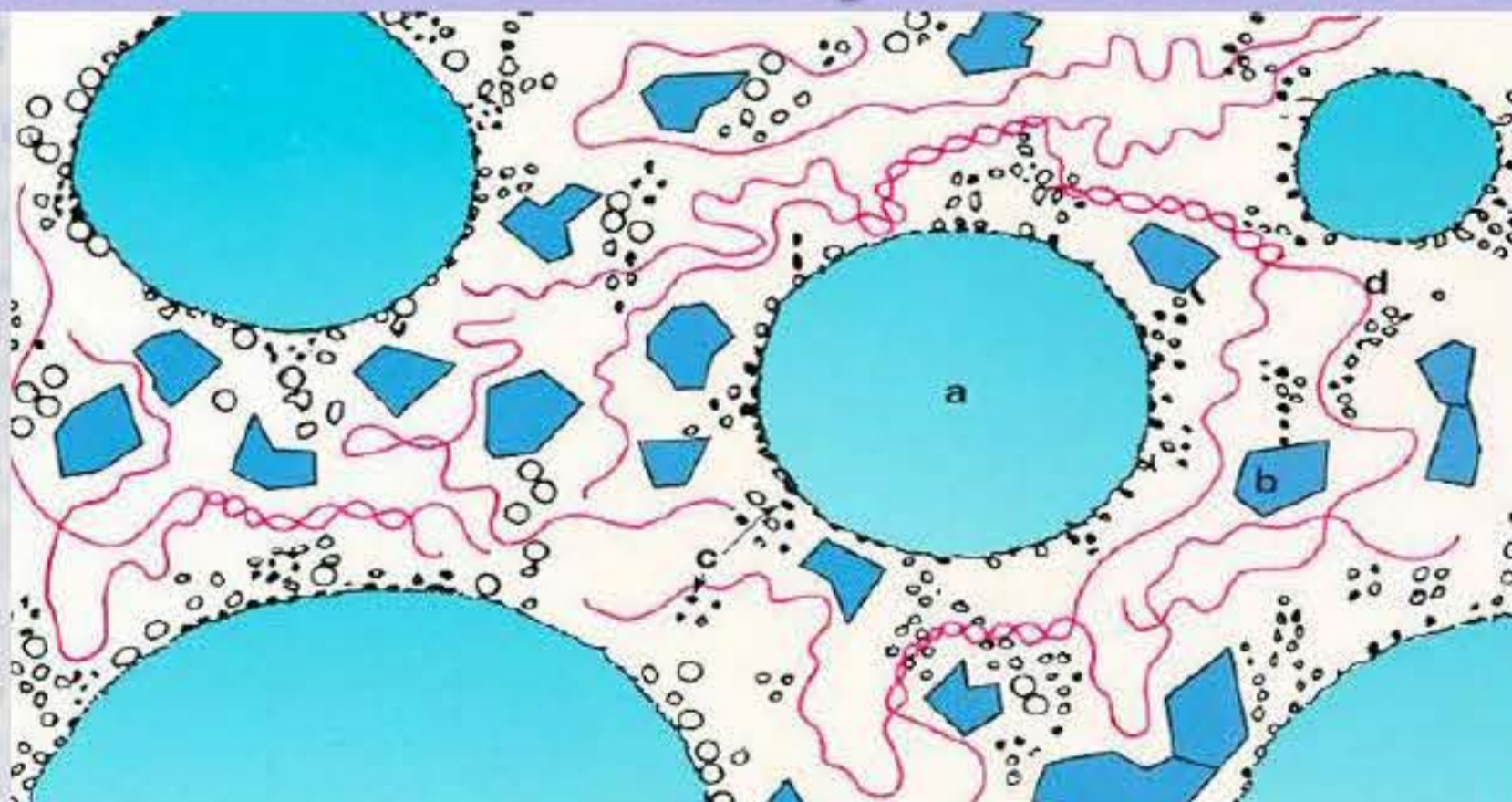
a : air cell b : ice crystal c: protein, fat

Microstructure of ice cream without hydrocolloids after heat shock



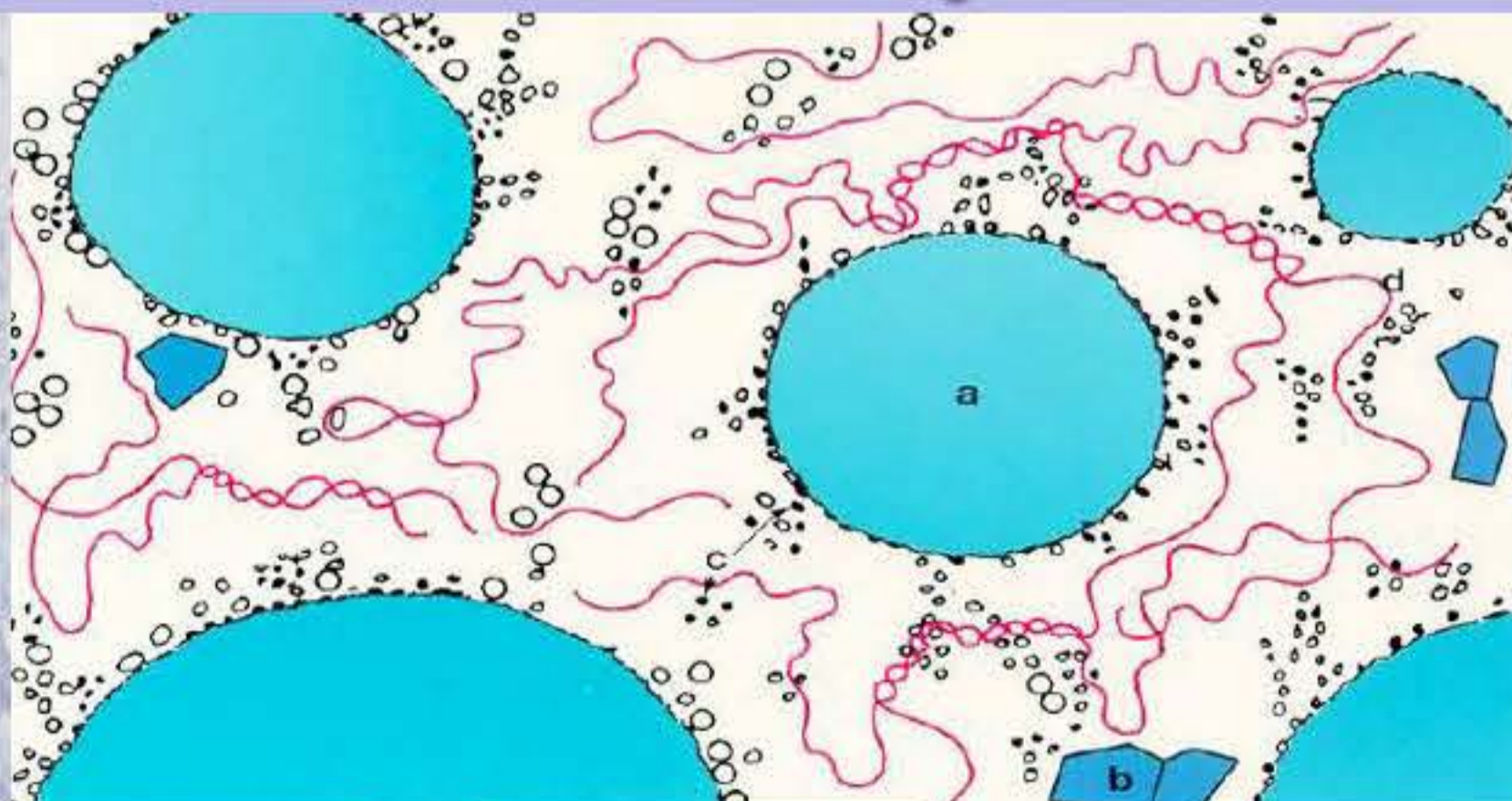
a : air cell b : ice crystal c: protein, fat

Microstructure of ice cream with hydrocolloids before heat shock



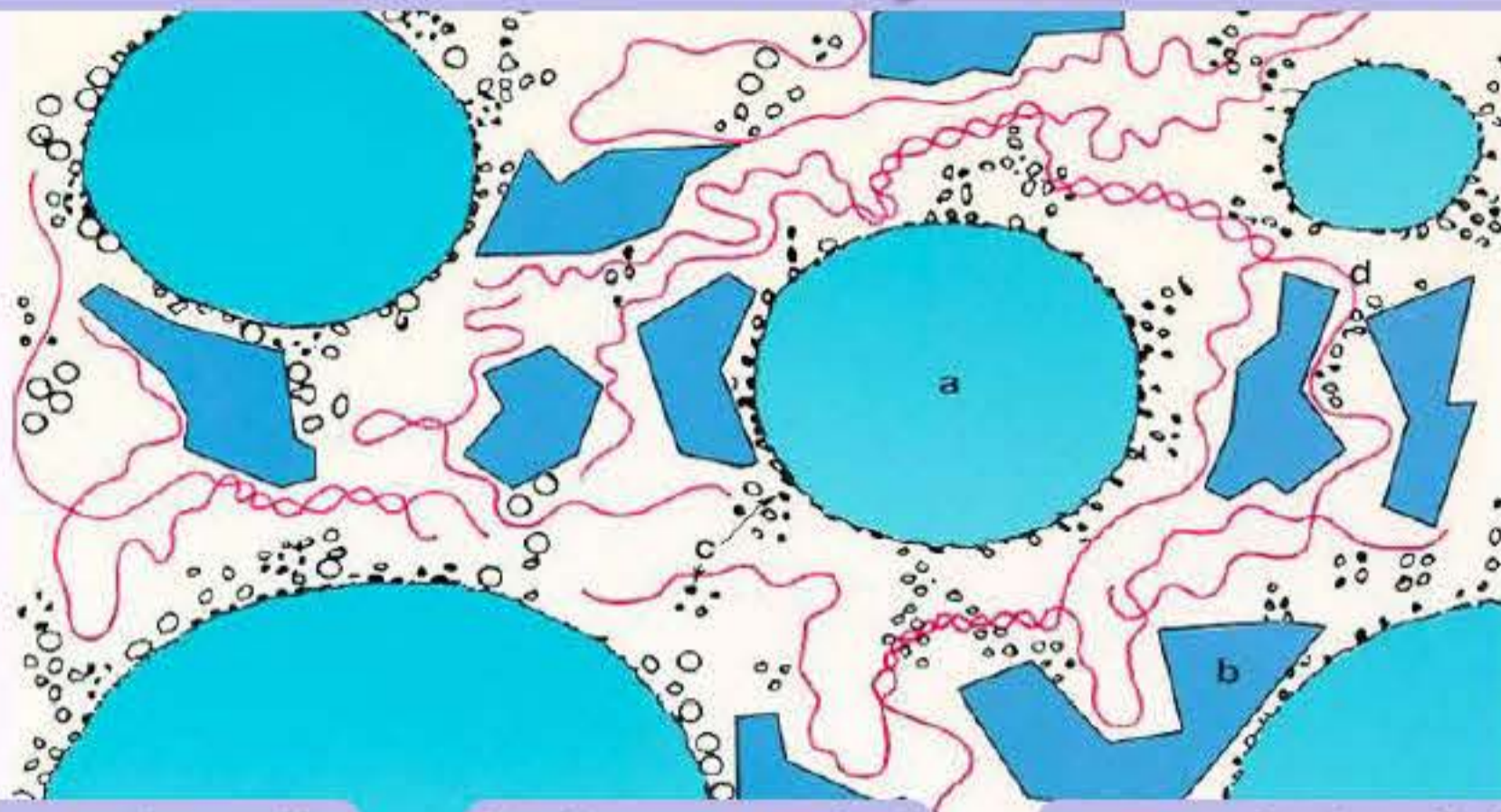
a : air cell b : ice crystal c: protein, fat

Microstructure of ice cream with hydrocolloids heat shock



a : air 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

Properties of Stabilizers in Ice Cream

	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

الزامات یک استابیلایزر مناسب

- به راحتی قابل حل باشد
- طعم و بوی نامطلوب ایجاد نکند
- باعث جدا شدن مخلوط / آب پنیر نشود
- ویسکوزیته مخلوط را بدون ایجاد ژل در طول دوره aging افزایش دهد
- برای پمپاژ کردن در خط تولید مشکلی ایجاد نکند
- رشد کریستال یخ را در انبار کنترل کند

- کنترل رشد کریستال های قند در سردخانه و دوره ی نگهداری
- نقطه ی ذوب خوب و مطلوب ایجاد کند
- بستنی با ساختار خوب تولید کند
- کمک به فرآیند تولید و بهبود overrun
- اقتصادی و در دسترس باشد

در مجموعه ی تولیدی شرکت شوان گروه پارسه با علم بر موارد ذکر شده و آزمون های صورت گرفته در واحد تحقیق و توسعه بر روی انواع بستنی ، استابیلایزرهای متنوعی با ترکیبات متفاوت طراحی و تولید گردیده است که به شرح ذیل می باشد

بستنی بر پایه شیر (شیری و یا مخلوط با چربی نباتی)

ترکیبات	دوز مصرف	کد
E 415/ E 466/ E 407/ E 471/ E401 Maltodextrin	0.5%	Ice 100 (ECO)
<p>خصوصیات</p> <ul style="list-style-type: none"> حفظ شکل و کنترل فرایند ذوب شدن و مانع از جداسدن فاز جامد و مایع به تعویق انداختن ویا 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 		
E 415/ E 407/ E 471/ E 412/ E401 Maltodextrin	0.5%	Ice 200
<p>خصوصیات</p> <ul style="list-style-type: none"> حفظ شکل و کنترل فرایند ذوب شدن و مانع از جداسدن فاز جامد و مایع به تعویق انداختن ویا 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 		
E 410/ E 407/ E 471/ E 412/ E401 Maltodextrin	0.5%	Ice 500
<p>خصوصیات</p> <ul style="list-style-type: none"> حفظ شکل و کنترل فرایند ذوب شدن و مانع از جداسدن فاز جامد و مایع به تعویق انداختن ویا 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 سنتی

ترکیبات	دوز مصرف	کد
E 412/ E 471/ E 461/ E410/ E466 Dextrose	0.6%	Ice 300
<ul style="list-style-type: none"> 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 می شود به تعویق انداختن ویا کاهش رشد کریستال های یخ و لاکتوز در مدت ماندگاری پایداری در مدت زمان ماندگاری و در برابر شوک حرارتی 		<h3>خصوصیات</h3>



بستنی یخی (سوربت)

ترکیبات	دوز مصرف	کد
E 412/ E 401/ E 466/ Dextrose	0.3-0.4%	W ice 100

- 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

خصوصیات



روکش میوه ای بستنی بر پایه آب

ترکیبات	دوز مصرف	کد
E 407/ E415/ E401/ E 412/ Dextrose	0.5-0.6%	W ice 200
<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 		خصوصیات



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

دفتر مرکزی: تهران، نیاوران، بعد از چهارراه مژده، نبش
کوچه صالحی، ساختمان 495، طبقه چهارم، واحد 402

۳۹۱۸ ۷۲ ۲۲ ۲۱ (+۹۸)

۹۸۸۴ ۷۲۹ ۰۹۱۲ (+۹۸)



BACK

www.schwangp.com