

## امولژ - بهبوددهنده‌های بافت کیک و کلوچه

گروه	شکل ظاهری	نام تجاری محصول	نام تجاری محصول به انگلیسی	بهترین میزان مصرف بر حسب وزن کل خمیر	بسته بندی	مزایا، ویژگی‌ها و موارد مصرف
امولژ	زل	امولژ کوکی گلدن (۳۰۴/۲)	Emulgel Cookie Golden (304/2)	کمتر از ۱ درصد	سطل ۱، ۲/۵ و ۲۰ کیلوگرمی	ایجاد امولسیون بین فاز روغنی و فاز آبی در خمیر کلوچه، ایجاد خمیری یکنواخت و یکدست تولید محصولی با نرمی بافت مطلوب و با مدت زمان تازگی بالا - انواع کلوچه و کوکی
		امولژ سیلک گلدن	Emulgel Silk Golden			حفظ نرمی و تازگی در مدت زمان نگهداری، کاهش محسوس حجم مخصوص خمیر، افزایش حجم و ارتفاع محصول نهایی، ایجاد بافت بسیار نرم و یکنواخت - انواع کیک‌های لایه‌ای و سوئیسی رول
		امولژ ۲۰۱ گلدن	Emulgel 201 Golden	تا ۱/۵ درصد		بهبود خصوصیات رئولوژیکی خمیر، یکنواختی بافت، ایجاد نرمی در بافت، بهبود حجم و تاخیر در بیانی - انواع کیک
		امولژ اکو گلدن	Emulgel Eco Golden			صرفه اقتصادی، افزایش هوادهی، بهبود قابلیت نگهداری هوا در ساختار خمیر بهبود خصوصیات کیفی محصول نهایی و تاخیر در بیانی - انواع کیک و نان
		امولژ تاپ گلدن	Emulgel Top Golden			افزایش قابلیت نگهداری سلول‌های هوا در خمیر، افزایش قابل ملاحظه حجم و ارتفاع محصول نهایی نرمی محسوس بافت - مافین، کاپ کیک، کیک‌های لایه‌ای و کیک روغنی
		امولژ جی-۶۰ گلدن	Emulgel J-60 Golden			سهولت در فرآیند خمیرگیری، بهبود خصوصیات کیفی خمیر و محصول، افزایش زمان تازه خوری - انواع محصولات قنادی
پودر	امولژ روزانه گلدن	Emulgel Daily Golden	۲ درصد	پاکت ۱۰ و ۲۵ کیلوگرمی	صرفه اقتصادی، حمل و نقل، نگهداری و تولید آسان، امکان تولید ژل بر اساس میزان نیاز روزانه مدت زمان ماندگاری بالا - انواع محصولات صنعت پخت	

## افزایش دهنده زمان ماندگاری - SLE

گروه	شکل ظاهری	نام تجاری محصول	نام تجاری محصول به انگلیسی	بهترین میزان مصرف بر حسب وزن کل خمیر	بسته بندی	مزایا، ویژگی‌ها و موارد مصرف
اس ال ائی	مایع	اس ال ائی H	Shelf Life Extender H	۵-۲ درصد	گالن ۲۴ کیلوگرمی و مخزن ۱۲۰۰ کیلوگرمی	افزایش نرمی بافت، تاخیر در بیانی، افزایش زمان ماندگاری و کاهش فعالیت آبی - انواع محصولات پخت
		اس ال ائی M	Shelf Life Extender M			کاهش میزان aw، افزایش زمان ماندگاری و به تاخیر انداختن بیانی - انواع محصولات پخت
		اس ال ائی مولتی	Shelf Life Extender Multi			کاهش محسوس aw، افزایش تازگی، عدم ایجاد پس طعم - انواع محصولات پخت
		کوکی فریش	Shelf Life Extender Cookie Fresh			صرفه اقتصادی، افزایش زمان ماندگاری و تاخیر در بیانی - انواع کلوچه و کوکی

## روغن جدا کننده از قالب

گروه	شکل ظاهری	نام تجاری محصول	نام تجاری محصول به انگلیسی	میزان مصرف	بسته بندی	مزایا، ویژگی‌ها و موارد مصرف
روغن جدا کننده از قالب	مایع خیلی رقیق	اکتیو جی. او - ۱۰۰	Active GO 100	بسته به نوع قالب‌ها متغیر می‌باشد	گالن ۱۹ کیلوگرمی	قدرت جداسازی بالا، روغن قالب بسیار رقیق، قابلیت اسپری شدن - انواع قالب، باند پخت نان و محصولاتی که در فرمولاسیون خود شکر دارند نظیر انواع کیک
		اکتیو جی. او - ۲۰۰	Active GO 200			قدرت جداسازی بالا، روغن قالب رقیق، قابلیت اسپری شدن - انواع قالب، باند پخت نان و محصولاتی که در فرمولاسیون خود شکر دارند نظیر انواع کیک
		اکتیو جی. او - ۴۰۰	Active GO 400			این نوع از روغن قالب بسیار غلیظ بوده و برای چرب نمودن دستی (فرچه) انواع قالب نان و کیک توصیه می‌گردد
		اکتیو جی. او - ۳۲	Active GO 32			قدرت جداسازی بالا، روغن قالب رقیق، قابلیت اسپری شدن انواع قالب محصولاتی که در فرمولاسیون خود شکر ندارند نظیر نان
		اکتیو جی. او - ۳۳	Active GO 33			قدرت جداسازی بالا، روغن قالب ویسکوز، جهت چرب نمودن دستی انواع قالب نان انواع قالب محصولاتی که در فرمولاسیون خود شکر ندارند نظیر نان

## بیکیکنگ پودر

گروه	شکل ظاهری	نام تجاری محصول	نام تجاری محصول به انگلیسی	بهترین میزان مصرف	بسته بندی	مزایا، ویژگی‌ها و موارد مصرف
بیکیکنگ پودر	پودر	بیکیکنگ پودر سوپر	Slow Acting Baking powder	۴۰ گرم به ازای هر کیلوگرم آرد	پاکت ۱۰ و ۲۵ کیلوگرمی	ایجاد حجم و تخلخل در فرآورده با سرعت واکنش کند انواع کیک‌های با وزن بالا نظیر کیک‌های صبحانه و همچنین انواع خمیرهای فریز شده نظیر پیتزا
		بیکیکنگ پودر مدیوم	Medium Acting Baking Powder			ایجاد حجم و تخلخل در فرآورده - قابلیت استفاده در انواع کیک با وزن متوسط و پایین
		بیکیکنگ پودر دبل	Double Acting Baking powder			ایجاد حجم و تخلخل در فرآورده با دو مرحله آزادسازی گاز - انواع محصولات با میزان هوادهی بالا نظیر انواع کیک‌های لایه‌ای و سوئیسی رول که نیاز است گاز در دو مرحله خمیرگیری و پخت آزاد شود
		بیکیکنگ پودر کوکی	Fast Acting Baking powder			ایجاد حجم و تخلخل در فرآورده با سرعت واکنش سریع - انواع محصولاتی که به مدت زمان پخت کوتاهی نیازمند می‌باشند نظیر کلوچه، دونات و پن کیک
		بیکیکنگ پودر ستاره	Optimum Acting Baking powder			افزایش حجم و تخلخل در فرآورده - این محصول با فرمولاسیون ویژه قابلیت استفاده در انواع محصولات پخت را دارد

## کرم مغزی (فیلینگ) مقاوم به حرارت

گروه	شکل ظاهری	نام تجاری محصول	نام تجاری محصول به انگلیسی	میزان مصرف	بسته بندی	مزایا، ویژگی‌ها و موارد مصرف
کرم مغزی (فیلینگ) مقاوم به حرارت	کرم	کرم مغزی شیری	Bake-stable Filling- Milk	سلیقه‌ای - بسته به اندازه محصول نهایی	سطل ۱، ۳/۱ و ۶ کیلوگرمی	ثبات بافت و ویسکوزیته در شرایط دمایی و فیزیکی مختلف، عدم نفوذ به بافت محصول، حفظ لطافت و تازگی پس از اعمال فرآیند حرارتی و قابلیت تزریق قبل و بعد از پخت - انواع کیک، شیرینی و کوکی
		کرم مغزی وانیلی	Bake-stable Filling- Vanilla			
		کرم مغزی کارامل	Bake-stable Filling- Caramel			
		کرم مغزی شکلاتی	Bake-stable Filling- Chocolate			
		کرم مغزی قهوه	Bake-stable Filling- Coffee			
		کرم مغزی پرتقال	Bake-stable Filling- Orange			
		کرم مغزی نارگیل	Bake-stable Filling- Coconut			
		کرم مغزی توت فرنگی	Bake-stable Filling- Strawberry			
		کرم مغزی موزی	Bake-stable Filling- Banana			
		کرم مغزی عسل (تافی)	Bake-stable Filling- Honey			

## بهبوددهنده بیسکویت

گروه	شکل ظاهری	نام تجاری محصول	نام تجاری محصول به انگلیسی	بهترین میزان مصرف	بسته بندی	مزایا، ویژگی‌ها و موارد مصرف
بهبوددهنده بیسکویت	پودر	به وور ۱۰۰۰	Behvar 1000	۰/۶ درصد وزن آرد	پاکت ۲۵ کیلوگرمی	تسهیل در آماده سازی خمیر، امکان کاهش روغن در فرمولاسیون، کاهش پیشرفت تشکیل شبکه گلوتهنی در بیسکویت‌های نرم، افزایش حجم، تردی و تازگی محصول و تاخیر در بیانی انواع بیسکویت نرم
		امولژ بیسکو گلدن	Emulgel Bisco Golden	۱ درصد وزن خمیر	سطل ۱، ۲/۵ و ۲۰ کیلوگرمی	صرفه اقتصادی، عدم نیاز به سردخانه جهت نگهداری، امکان کاهش روغن در فرمولاسیون، تولید خمیر با کیفیت بالا، افزایش حجم، تردی و تازگی، در صورت استفاده بیشتر از مقدار پیشنهادی امکان کاهش روغن در فرمولاسیون انواع بیسکویت نرم

پودر تخم مرغ						
گروه	شکل ظاهری	نام تجاری محصول	نام تجاری محصول به انگلیسی	بهترین میزان مصرف و نحوه آماده سازی	بسته بندی	مزایا، ویژگی ها و موارد مصرف
پودر تخم مرغ	پودر	پودر تخم مرغ کامل ویژه صنعت پخت	Bakery Egg Powder	جهت استفاده از پودر تخم مرغ به جای تخم مرغ تازه، می بایست ۱ واحد از پودر تخم مرغ با ۳ واحد آب ولرم مخلوط شود.	کارتن ۱۰ کیلوگرمی	بهبود خصوصیات کیفی خمیر و محصول، سهولت در حمل و نقل، کاهش فضای انبار عدم نیاز به سردخانه جهت نگهداری، افزایش زمان ماندگاری، جلوگیری از فساد میکروبی انواع محصولات صنعت پخت
		اصلاح کننده پودر تخم مرغ	Egg Powder Corrector	۳-۲/۵ درصد وزن پودر تخم مرغ بازسازی شده	پاکت ۲۵ کیلوگرمی	امکان تصحیح ویژگی های کاربردی انواع پودر تخم مرغ کامل - به همراه پودر تخم مرغ به فرمولاسیون اضافه شود انواع محصولات صنعت پخت

بهبوددهنده نان						
گروه	شکل ظاهری	نام تجاری محصول	نام تجاری محصول به انگلیسی	بهترین میزان مصرف بر حسب وزن آرد	بسته بندی	مزایا، ویژگی ها و موارد مصرف
بهبوددهنده نان	پودر	بهبوددهنده باگت	Baguette Improver	۰/۴-۰/۶ درصد	پاکت ۱۰ کیلوگرمی	کاهش زمان تخمیر، بهبود مقاومت خمیر، بهبود بافت محصول، افزایش تردی تاخیر در بیانی و افزایش نازکی فرآورده نهایی - انواع نان تهیه شده از خمیر سفید
		بهبوددهنده تست (پری میکس)	Toast Improver (Premix)	۱۰ درصد		ایجاد بافت یکنواخت، منسجم و نرم، افزایش زمان ماندگاری، ایجاد طعم مطبوع، کاهش ضایعات انواع نان تست
		بهبوددهنده همبرگر (پری میکس)	Bun Improver (Premix)	۱۵ درصد		کمک به تشکیل بافت مناسب، ایجاد طعم مناسب، نرمی بافت و تعویق در بیانی - انواع نان همبرگری

بهبوددهنده آرد						
گروه	شکل ظاهری	نام تجاری محصول	نام تجاری محصول به انگلیسی	بهترین میزان مصرف بر حسب وزن آرد	بسته بندی	مزایا، ویژگی ها و موارد مصرف
بهبوددهنده آرد	پودر	بهبوددهنده آرد	Flour Improver	۰/۱ درصد	پاکت ۱۰ کیلوگرمی	کاهش عدد فالینگ نامبر، صرفه اقتصادی، کیفیت بالای خمیر تولیدی، سازگاری با آردهای تولیدی داخل کشور انواع آرد گندم
		اصلاح کننده آرد	Flour Corrector	۰/۰۵ درصد		بسته به نوع آرد ( متعادل سازی جذب آب، متعادل سازی کیفیت گلوتن و فعالیت آنزیمی) - انواع آرد گندم

بهبوددهنده شیرینی های لایه ای						
گروه	شکل ظاهری	نام تجاری محصول	نام تجاری محصول به انگلیسی	بهترین میزان مصرف بر حسب وزن آرد	بسته بندی	مزایا، ویژگی ها و موارد مصرف
بهبوددهنده شیرینی های لایه ای	پودر	بهبوددهنده انواع شیرینی های لایه ای	Laminated Pastries Improver	۱-۱/۵ درصد	پاکت ۱۰ کیلوگرمی	کاهش زمان تخمیر، تاخیر در بیانی، افزایش حجم، بهبود ماشین پذیری خمیر در زمان لمینیت کردن ایجاد رنگ و طعم مطلوب در فرمولاسیون - کروسان، اشترودل و انواع شیرینی های دانمارکی

بهبوددهنده پودری ویژه کیک سوئیس رول و لایه ای						
گروه	شکل ظاهری	نام تجاری محصول	نام تجاری محصول به انگلیسی	بهترین میزان مصرف بر حسب وزن کل خمیر	بسته بندی	مزایا، ویژگی ها و موارد مصرف
بهبوددهنده پودری ویژه	پودر	نرم کننده کیک	Cake Softener	۰/۱-۰/۳ درصد	پاکت ۲۵ کیلوگرمی	نرم کننده کیک و سهولت جهت رول شدن کیک های سوئیس رول
		کمک فرآیند تولید کیک	Cake Production Aid	جلوگیری از پوسته شدن سطح کیک و چسبندگی به باند		

مواد اولیه						
گروه	شکل ظاهری	نام تجاری محصول	نام تجاری محصول به انگلیسی	میزان مصرف	بسته بندی	مزایا، ویژگی ها و موارد مصرف
مواد اولیه	مایع	پروپیلن گلیکول	Propylene Glycol	بسته به کاربرد	بشکه	صنایع غذایی و صنایع دارویی
		سوربیتول	Sorbitol			صنایع غذایی و صنایع دارویی
		گلیسرین	Glycerol			صنایع غذایی و صنایع دارویی
	پودر	مونو و دی گلیسرید	Distilled mono and diglycerides		صنایع غذایی و صنایع دارویی	
		PGE	Polyglycerol Ester		صنایع غذایی و صنایع دارویی	

محصولات ویژه قنادی						
پکیج ویژه لوازم قنادی						
گروه	شکل ظاهری	نام تجاری محصول	نام تجاری محصول به انگلیسی	بسته بندی	مزایا، ویژگی ها و موارد مصرف	
مواد اولیه قنادی	کرم	کرم مغزی مقاوم به حرارت	Heat-stable Filling	سطح ۶ کیلوگرمی	مقاومت حرارتی و قابلیت استفاده قبل از پخت - انواع محصولات پخت	
	ژل	کیک ژل	Cake Gel	سطح ۸ کیلوگرمی	نرمی و تعویق بیانی و همچنین افزایش حجم انواع کیک	
	پودر	پودر تخم مرغ (ویژه صنعت پخت)	Bakery Egg Powder	کارتن ۱۰ کیلوگرمی	قابلیت استفاده در انواع محصولات پخت	
	مایع	روغن جداکننده از قالب	Active Greasing Oil	گالن ۳ کیلوگرمی	سهولت جداسازی انواع کیک، نان و شیرینی از قالب	
	پودر	بهبوددهنده نان	Bread Improver	کیسه ۱۰ کیلوگرمی	قابلیت استفاده در انواع محصولات نانی جهت بهبود کیفیت	
	پودر	بهبوددهنده شیرینی های لایه ای	Laminated Pastries Improver	کیسه ۱۰ کیلوگرمی	بهبود کیفیت انواع شیرینی های لایه ای و کروسان	
	مایع	افزایش دهنده زمان ماندگاری اس ال ای (ویژه قنادی)	Shelf life Extender	گالن ۳ و ۲۴ کیلوگرمی	افزایش نرمی و زمان نگهداری انواع محصولات قنادی	
	پودر	بیکینگ پودر	Baking Powder	پاکت ۱۰ کیلوگرمی	ایجاد بافت اسفنجی و تخلخل مناسب در فرآورده - انواع کیک	



شرکت فرآورده های غذایی آذرنوش شکوفه  
تهران، سعادت آباد، بلوار فرهنگ، کوی فرهنگ، فرهنگ ۵، پلاک ۴، واحد ۱  
تلفکس: ۰۲۱۸۸۶۸۸۹۱۹  
E-mail: info@aznco.com / Website: www.aznco.com

