

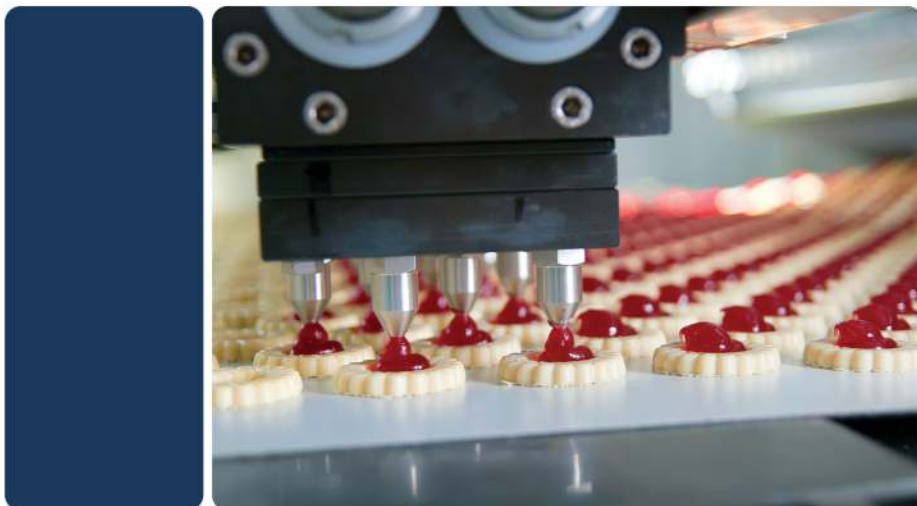


شرکت آذرنوش شکوفه

(دانش بنیان)



Let's create the best



شرکت دانش بنیان آذرنوش شکوفه فعالیت خود را از سال ۱۳۷۶ به عنوان اولین تولید کننده بهبود دهنده‌های صنعت پخت در ایران آغاز نمود و هم اکنون یکی از پیشگامان تولید انواع مواد اولیه ضروری و کاربردی مورد استفاده در فرمولاسیون تولید محصولات پخت می‌باشد. این شرکت با تکیه بر دانش فنی و نیروی انسانی متخصص و توانمند توانسته به عنوان یک واحد فن‌آور، بخش زیادی از نیازهای صنعت را پاسخگو باشد. تولید محصولات با کیفیت و مطابق با استانداردهای جهانی با بهره‌گیری از فناوری‌های نوین و رعایت استانداردهای ایزو ۲۲۰۰۰ و سیستم HACCP، مشتری‌مداری و رضایت مشتریان، توسعه زیرساخت‌ها و سیستم‌های مدیریتی، توانمندسازی کارکنان و ... از مهم‌ترین رؤس خط مشی شرکت دانش بنیان آذرنوش شکوفه می‌باشد.



✦ Baking Powder

B.P Cookie

B.P Medium

B.P Super

B.P Double

B.P Eco Plus, etc.

✦ Improvers

Bread Improver

Laminated Confections Improver

Cake Powder Improver

Semi - Ready improver of cake &
cookie (Daily Golden), etc.

✦ Greasing oil

Active

Azour

Go, etc.

✦ Egg powder for bakery products

OUR PRODUCTS

◆ Gel Cake

Emulgel Golden
Emulgel Cookie Golden
Emulgel Silk Golden
Emulgel Donua Golden
Emulgel Bisco Golden, etc.

◆ Heat Stable Filling

Milk	Strawberry
Chocolate	Apple
Caramel	Coconut
Vanilla	Nutella
Coffee	Lotus
Hazelnut	Cherry, etc.
Orange	

◆ Shelf Life Extender

SLE Multi plus
SLE Cookie Fresh
SLE H, etc.

◆ Layer cake syrup

ژل کیک فرم آلفای امولسیفایری است که متشکل از مخلوط چند امولسیفایر با قابلیت بهبود تمامی پارامترهای کیفی محصولات صنعت پخت می باشد.

ویژگی ها:

۱. بهبود خصوصیات فیزیکی-رئولوژیکی خمیر
۲. بهبود خصوصیات کیفی محصول نظیر ارتقاء اندیس حجمی
۳. بهبود خواص بافتی
۴. بهبود خواص حسی
۵. افزایش مدت زمان ماندگاری و به تعویق افتادن بیاتی





Azar Noosh
Shokoofeh

ژل کیک گلدن بهبود دهنده‌ای منحصر به فرد، کارآمد و همه منظوره با قابلیت مصرف در فرمولاسیون انواع کیک می‌باشد. این محصول مطابق با استاندارد محصولات بیکری طراحی شده است و مناسب برای انواع آب و هوا و شرایط اقلیمی می‌باشد.

ویژگی‌ها:

۱. هوادهی مطلوب با ایجاد حباب‌های هوای زیاد یکنواخت در خمیر
۲. ایجاد حجم و نرمی بافت در محصول
۳. به تعویق افتادن بیاتی
۴. حفظ تازگی در مدت زمان نگهداری

کاربردها :

- انواع کیک‌های روغنی از جمله مافین و ...
- کیک‌های لایه‌ای
- سوئیس رول و ...

اطلاعات محصول :

شرایط نگهداری: دمای محیط (تا ۲۵ C°)



میزان مصرف پیشنهادی: تا ۱٫۵٪ وزن خمیر



آلرژن: بدون ایجاد حساسیت



بسته بندی: ۲۰ کیلوگرم _ سطل



*این محصول دارای گواهی‌نامه حلال می‌باشد.



Azar Noosh
Shokoofeh



ژل یک کوکی گلدن

کوکی گلدن بهبود دهنده‌ای اختصاصی جهت تولید انواع کوکی و کلوچه می‌باشد.

ویژگی‌ها:

۱. ایجاد امولسیون در خمیر کلوچه
۲. حل مشکل سفت شدن خمیر
۳. تولید خمیر یکنواخت و همگن
۴. حفظ تازگی در مدت زمان نگهداری
۵. به تعویق افتادن بیاتی

کاربردها:

- انواع کوکی
- انواع کلوچه‌های صنعتی
- انواع کلوچه‌های سنتی

اطلاعات محصول :

شرایط نگهداری: دمای محیط (تا 25°C)



آلرژن: بدون ایجاد حساسیت



میزان مصرف پیشنهادی: کمتر از ۱٪ وزن خمیر



بسته بندی: ۲۰ کیلوگرم _ سطل



سیلک گلدن بهبود دهنده‌ای به فرم ژل (هیدراته) است که جهت مصرف در فرمولاسیون کیک‌هایی نظیر سوئیس رول، کیک لایه‌ای، محصولات تخمیری و ... طراحی شده است.

ویژگی‌ها:

۱. تولید خمیر با بافت کاملاً منسجم
۲. افزایش حجم خمیر و ایجاد نرمی بافت
۳. به تعویق افتادن بیاتی
۴. بهبود خصوصیات ارگانولپتیکی
۵. حفظ نرمی و تازگی در مدت زمان نگهداری

کاربردها:

- سوئیس رول

- کیک‌های لایه‌ای

- کروسان

- اشترودل و...

اطلاعات محصول :

شرایط نگهداری: دمای محیط (تا ۲۵ °C)



آلرژن: بدون ایجاد حساسیت



میزان مصرف پیشنهادی: تا ۱٪ وزن خمیر



بسته بندی: ۲۰ کیلوگرم _ سطل





Azar Noosh
Shokoofeh

دونا گلدن بهبود دهنده‌ای به فرم ژل (هیدراته) است که با قابلیت مصرف در فرمولاسیون انواع دونات طراحی شده است.

ویژگی‌ها:

۱. تسریع فرآیند تولید خمیر
۲. تسریع فرآیند تخمیر
۳. افزایش حجم محصول
۴. به تعویق افتادن بیاتی
۵. حفظ تازگی در مدت زمان نگهداری

کاربردها:

-انواع دونات

اطلاعات محصول :

شرایط نگهداری: دمای محیط (تا 25°C)



آلرژن: بدون ایجاد حساسیت



میزان مصرف پیشنهادی: کمتر از ۱٪ وزن خمیر



بسته بندی: ۲۰ کیلوگرم _ سطل





این محصول، بهبود دهنده‌ای به فرم ژل و پودری می‌باشد که با هدف بهبود خصوصیات کیفی بیسکویت طراحی شده است.

ویژگی‌ها:

۱. تسهیل در آماده سازی خمیر
۲. تولید خمیر کاملاً یکدست و یکنواخت
۳. امکان کاهش روغن از فرمولاسیون
۴. افزایش حجم و تردی بافت محصول

کاربردها:

- انواع بیسکویت نرم و سخت
- .کراکر
- .پتی‌بور
- .دایجستیو و ...

اطلاعات محصول :

 شرایط نگهداری: دمای محیط (تا ۱۵ C°)
 آلرژن: بدون ایجاد حساسیت

 شرایط نگهداری: دمای محیط (تا ۲۵ C°)
 آلرژن: بدون ایجاد حساسیت

بیسکوتک (بهبود دهنده پودری):
 میزان مصرف پیشنهادی: تا ۰,۶٪ وزن آرد
 بسته بندی: ۲۰ کیلوگرم _ پاکت
بیسکوجلدن (امولژل):
 میزان مصرف پیشنهادی: کمتر از ۱٪ وزن خمیر
 بسته بندی: ۲۰ کیلوگرم _ سطل



Azar Noosh
Shokoofeh



افزایش دهنده زمان ماندگاری (SLE)

SLE ترکیبی ویژه با فرمولاسیون منحصر به فرد جهت افزایش عمر مفید ماندگاری محصولات صنعت پخت می‌باشد.

ویژگی‌ها:

۱. کاهش فعالیت آبی (aw)
۲. افزایش زمان ماندگاری
۳. جلوگیری از فساد میکروبی خصوصاً جلوگیری از رشد کپک
۴. به تعویق افتادن بیاتی
۵. حفظ تازگی بافت در زمان ماندگاری

کاربرد ها:

- انواع کیک
- انواع کوکی و کلوچه

در انواع:

- SLE H-
- SLE Multi Plus-
- SLE Cookie Fresh- ...

اطلاعات محصول :

- 🔑 میزان مصرف پیشنهادی: ۳ تا ۵٪ وزن خمیر
- 🏠 شرایط نگهداری: دمای محیط (تا ۲۵ C°)
- 📦 بسته بندی: ۲۴ کیلوگرم - گالن / مخازن ۱۰۰۰ لیتری
- 🚫 آلرژن: بدون ایجاد حساسیت





کرم مغزی، محصول کرمی آماده مصرف جهت استفاده در انواع فرآورده‌های صنعت پخت می‌باشد.

ویژگی‌ها:

۱. فرمولاسیون منحصر به فرد
۲. قابل استفاده قبل و بعد از پخت
۳. حفظ لطافت و نرمی پس از اعمال فرایند حرارتی
۴. عدم نفوذ به بافت محصول نهایی
۵. ثبات بافت در شرایط فیزیکی مختلف
۶. aw کنترل شده
۶. قابل ارائه در انواع طعم

کاربرد ها:

- انواع کیک (کیک‌های لایه‌ای، کاپ کیک و ...)
- کروسان
- اشترودل
- انواع شیرینی و ...

اطلاعات محصول :

شرایط نگهداری: دمای محیط (تا ۲۵ C°)



آلرژن: بدون ایجاد حساسیت



میزان مصرف پیشنهادی: بسته به نیاز



بسته بندی: ۲۵ کیلوگرم _ سطل





Azar Noosh
Shokoofeh



Azar Noosh
Shokoofeh

بیکنگ پودر از انواع محصولات شرکت آذرنوش می باشد که بصورت تخصصی برای انواع محصولات پخت طراحی شده است.

ویژگی ها:

۱. افزایش حجم محصول
۲. ایجاد حالت اسنفجی
۳. ایجاد پوکی و تردی در بافت

کاربرد ها:

- انواع کیک
- انواع کوکی، کلوچه و ...

موجود در انواع:

- سوپر
- کوکی
- مدیوم
- اکوپلاس
- دبل و ...

اطلاعات محصول :

🔑 میزان مصرف پیشنهادی: تا ۴۰ گرم به ازای هر کیلوگرم آرد 🏠 شرایط نگهداری: دمای محیط (تا ۲۵ C°)

🚫 آلرژن: بدون ایجاد حساسیت

📦 بسته بندی: ۲۵ کیلوگرم _ پاکت

روغن جدا کننده قالب

روغن های جداکننده از قالب، روغن های تخصصی جهت جداسازی راحت و آسان محصول از قالب یا سطوح می باشد.

ویژگی ها:

۱. سهولت در جداسازی محصول از قالب
۲. حداقل ایجاد رسوب و جرم گرفتگی در قالب
۳. عدم تاثیر بر طعم و بوی محصول

کاربرد ها:

- انواع قالب
- انواع سطوح پخت
- انواع باندهای پخت

موجود در انواع:

Active-

Go-

... Azour-

اطلاعات محصول :

شرایط نگهداری: دمای محیط (تا 25°C)



میزان مصرف پیشنهادی: بسته به نیاز



آلرژن: بدون ایجاد حساسیت



بسته بندی: ۱۸ کیلوگرم _ گالن





Azar Noosh
Shokoofeh

بهبود دهنده نان

این محصول بهبود دهنده‌ای بر پایه آنزیم و امولسیفایر می‌باشد که جهت بهبود خصوصیات کیفی خمیر و نان طراحی شده است.

ویژگی‌ها:

۱. بهبود خصوصیات فیزیکی-رئولوژیکی خمیر
۲. تسهیل در فرآیند آماده سازی خمیر
۳. بهبود فرآیند تخمیر
۴. ایجاد حجم مناسب در محصول نهایی
۵. ایجاد نرمی بافت و حفظ نرمی در محصول
۶. تعویق در بیاتی

کاربرد ها:

-انواع نان های حجیم

اطلاعات محصول :

🔑 میزان مصرف پیشنهادی: ۰٫۳ تا ۰٫۵٪ وزن آرد

🏠 شرایط نگهداری: دمای محیط (کمتر از ۲۵ C°)

📦 بسته بندی: ۱۰ کیلوگرم _ پاکت



Azar Noosh
Shokoofeh



بهبود دهنده شیرینی های لایه‌ای تخمیری

این محصول، بهبود دهنده‌ای پودری با قابلیت مصرف در فرمولاسیون انواع محصولات تخمیری لایه‌ای می‌باشد.

ویژگی‌ها:

۱. بهبود فرآیند لایه‌ای شدن خمیر در زمان لمینیت کردن
۲. بهبود فرآیند تخمیر
۳. بهبود خصوصیات کیفی محصول از جمله بهبود بافت
۴. بهبود رنگ محصول
۵. حفظ تازگی و جلوگیری از بیاتی در مدت زمان نگهداری

کاربرد ها:

- کروسان
- اشترودل
- شیرینی‌های دانمارکی و ...

اطلاعات محصول :

شرایط نگهداری: دمای محیط (کمتر از ۲۵ C°)



میزان مصرف پیشنهادی: ۱ تا ۱٫۵٪ وزن آرد



بسته بندی: ۱۰ کیلوگرم _ پاکت





بهبود دهنده پودر کیک های خانگی

این محصول بهبود دهنده ای با قابلیت مصرف در فرمولاسیون انواع پودر کیک خانگی می باشد.

ویژگی ها:

۱. امکان کاهش شکر از فرمولاسیون
۲. بهبود خصوصیات فیزیکی-رئولوژیکی خمیر
۳. بهبود خصوصیات کیفی محصول نهایی
۴. ایجاد بافت یکنواخت
۵. حفظ لطافت و تازگی محصول در مدت زمان نگهداری

کاربرد ها:

-انواع پودر کیک در بسته بندی خانگی

اطلاعات محصول :

شرایط نگهداری: دمای محیط (کمتر از ۲۵ C°)



میزان مصرف پیشنهادی: تا ۵٪ وزن پودر کیک



آلرژن: بدون ایجاد حساسیت



بسته بندی: ۲۰ کیلوگرم _ پاکت



بهبود دهنده نیمه آماده کیک و کلوچه

این محصول نسل جدیدی از بهبود دهنده محسوب می‌شود که به فرم پودری و با هدف آماده سازی روزانه در کارخانجات قابل ارائه می‌باشد.

ویژگی‌ها:

۱. امکان تولید بر اساس نیاز روزانه
۲. بهبود خصوصیات کیفی خمیر و محصول
۳. عدم نیاز به تجهیزات پیچیده و پیشرفته جهت آماده سازی

طریقه آماده سازی:

میزان مساوی (یک به یک) از پودر ژل و آب را تا دمای 85°C تا ایجاد شبکه ژلی پایدار و یکنواخت حرارت داده و پس از سرد شدن در خمیر استفاده گردد.

کاربرد ها:

-انواع کیک و کلوچه

اطلاعات محصول :

شرایط نگهداری: دمای محیط (25°C) 

آلرژن: بدون ایجاد حساسیت 

میزان مصرف پیشنهادی: تا ۲٪ وزن خمیر 

بسته بندی: ۲۰ کیلوگرم _ پاکت 



Azar Noosh
Shokoofeh

پودر تخم مرغ ویژه صنعت پخت

این محصول جایگزینی مناسب برای تخم مرغ تازه با قابلیت مصرف در فرمولاسیون تولید انواع محصولات صنعت پخت می‌باشد.

ویژگی‌ها:

۱. سهولت در حمل و نقل
۲. کاهش فضای انبار
۳. عدم نیاز به سردخانه
۴. افزایش ماندگاری
۵. جلوگیری از فساد میکروبی

نحوه آماده سازی:

یک قسمت از پودر تخم مرغ را با سه قسمت آب مخلوط کرده و در خمیر استفاده شود.

کاربرد ها:

-انواع کیک و کلوچه

اطلاعات محصول :

شرایط نگهداری: دمای محیط (تا ۲۵ C°)



میزان مصرف پیشنهادی: بسته به نیاز



بسته بندی: ۱۰ کیلوگرم _ کارتن





Azar Noosh
Shokoofeh

شربت کیک لایه‌ای

شربت کیک لایه‌ای، محصولی اختصاصی جهت تولید کیک‌های لایه‌ای با هدف افزایش لطافت و نرمی بافت در مدت زمان ماندگاری می‌باشد.

ویژگی‌ها:

۱. افزایش زمان ماندگاری محصول
۲. تاخیر در بیاتی
۳. کاهش قیمت تمام شده محصول
۴. افزایش راندمان تولید
۵. افزایش خصوصیات ارگانولپتیکی
۶. افزایش محسوس نرمی بافت
۷. قابلیت مصرف پس از پخت
۸. عدم نیاز به تجهیزات اضافه در خط تولید

کاربردها:

-انواع کیک‌های لایه‌ای

اطلاعات محصول :

شرایط نگهداری: دمای محیط (تا ۲۵ C°)



آلرژن: بدون ایجاد حساسیت



میزان مصرف پیشنهادی: بسته به نیاز



بسته بندی: ۳۰ کیلوگرم _ گالن



*این محصول بصورت کامل پاستوریزه عرضه می‌شود.



Azar Noosh
Shokoofeh

Azar Noosh

Shokoofeh

(Knowledge based)



۰۲۱-۸۸۶۸۸۹۱۹ 

www.aznco.com 

info@aznco.com 

[azarnoosh-shokoofeh](https://www.instagram.com/azarnoosh-shokoofeh) 

تهران، سعادت آباد، بلوار فرهنگ، کوی فرهنگ، 

بن بست فرهنگ ۵، پلاک ۴، واحد ۱