



FARAYAND
BIOTECHNOLOGY PROCESS CO.



ارائه خدمات به سراسر کشور



افتخارات

اولین تولیدکننده نشاسته گندم به صورت مکانیزه در کشور

اولین تولیدکننده مالتو دکسترین گرید غذایی در کشور

اولین تولیدکننده فیبر محلول در کشور

اولین تولید کننده بهبود دهنده پودر کاکائو در کشور



برای اخذ نمایندگی دفتر فروش، مشاوره، پشتیبانی و مشاهده بیشتر محصولات صنعتی و هورکا می‌توانید بارکد روبرو را اسکن کنید.



۰۲۱-۷۹۳۵۲۰۰۰



info@parsesta.com



www.parsesta.com

فرآیند فراوری زیستی

پیشگام در ارائه راهکارهای تخصصی صنایع غذایی از سال ۱۳۶۸

شرکت فرآیند فراوری زیستی، مجموعه‌ای از گروه صنعتی پارس‌استا، فعالیت خود را از سال ۱۳۶۸ با تولید مواد اولیه تخصصی صنایع غذایی آغاز کرده است. این مجموعه با تجربه، تخصص و نوآوری مستمر، به ارائه راهکارها و محصولات صنعتی با بالاترین کیفیت برای کارخانجات صنایع غذایی می‌پردازد.

با بهره‌گیری از دانش فنی روز و تحقیق و توسعه مستمر، فرآیند فراوری زیستی طیف گسترده‌ای

از محصولات تخصصی صنایع غذایی را طراحی و تولید می‌نماید:

- مالتو دکسترین
- استابیلایزرهای تخصصی
- نشاسته اصلاح شده
- بهبود دهنده کاکائو
- فیبر
- کریمر پودری
- پوره های میوه
- رنگ‌های خوراکی
- طعم‌دهنده‌ها

ارزش‌های بنیادین

• **علم و فناوری:** بهره‌گیری از دانش و تکنولوژی روز برای توسعه محصولات نوین

• **کیفیت پایدار:** ثبات کیفیت و تضمین عملکرد در تولید صنعتی

• **سلامت مصرف‌کننده:** تولید مواد اولیه سالم با بالاترین کیفیت مطابق استانداردهای جهانی

• **نوآوری تخصصی:** خلق راهکارها و محصولات تخصصی به منظور تسهیل تولید در صنایع غذایی

در طراحی و تولید مواد اولیه و محصولات صنایع غذایی و نوآوری پایدار، فرآیند فراوری زیستی را به شریکی حرفه‌ای

و قابل اعتماد برای فعالان صنعت غذا تبدیل کرده و افتخار همکاری پایدار با بیش از ۲۰۰۰ مشتری صنعتی را برای

این مجموعه فراهم نموده است.



فیبر محلول فایبرسل

فیبر محلول حبوبات و غلات، یک ترکیب عملکردی با منشأ طبیعی است که به عنوان پری بیوتیک در فرمولاسیون محصولات غذایی کاربرد دارد و به طور انتخابی رشد و فعالیت باکتری های مفید بدن را تحریک می کند و از نظر طعمی ملایم و سازگار با انواع محصولات می باشد.

از نظر عملکردی موجب بهبود سلامت گوارش، در تنظیم شاخص گلاسمی، افزایش حس سیری و بهبود پروفایل تغذیه ای محصول نقش دارد و موجب بهبود بافت، افزایش ویسکوزیته و جایگزین بخشی از قند یا چربی در فرمولاسیون می باشد.

این محصول با اضافه نمودن به باکتری های پروبیوتیک به صورت سین بیوتیک مورد مصرف می باشد و می توان از آن برای تولید انواع مواد غذایی سلامت محور بهره گیری نمود.

این محصول برای مصرف پری بیوتیک و سین بیوتیک مورد مصرف قرار می گیرد.

کاربرد	محصول
لبنیات، شیرینی و شکلات، انرژی	فیبر محلول فایبرسل
بارها، مکمل ها و نوشیدنی، دسرهای	
آماده	

مالتود کسترتین

راهکار چند منظوره برای فرمولاسیون تخصصی صنایع غذایی

مالتودکسترتین یک پلی ساکارید محلول در آب و متشکل از زنجیره های کوتاه گلوکز است که طعمی خنثی تا کمی شیرین دارد. در صنایع غذایی به عنوان عامل حجم دهنده، پایدار کننده و بهبود دهنده بافت استفاده می شود و موجب بهبود قوام، پایداری، یکنواختی و افزایش زمان ماندگاری محصول می شود.

مالتود کسترتین در انواع عطر و طعم در بافت و DE

محصولی پرکننده (Filler) جهت حجم دهی، بهبود بافت و تثبیت رنگ در تولید صنعتی می باشد.

کاربرد	محصولات
شکلات و محصولات قنادی، سوپ، سس، غذاهای آماده، مکمل های ورزشی، لبنیات، نانوائی و بیکری	مالتودکسترتین 10-12 و 18-20
مکمل غذایی، دسرهای لبنی، نوشیدنی های	مالتودکسترتین در انواع طعم و رنگ
فوری، اسنک ها و انرژی بارها	شکلاتی، وانیلی، توت فرنگی، موزی، پرتقالی و سفارشی.



بهبود دهنده پودر کاکائو

یک راهکار صنعتی پیشرفته است که امکان کاهش مصرف پودر کاکائو بدون افت کیفیت محصول را فراهم می‌کند. این محصول با حفظ طعم، رنگ و عطر طبیعی کاکائو، به تولیدکنندگان این امکان را می‌دهد ضمن بهینه سازی هزینه تولید و عملکرد محصول را در شکلات، کیک، محصولات قنادی، دسر، نوشیدنی و فرآورده های پودری صنعتی ارتقا دهند.

کاربرد	محصول
شکلات و قنادی، نوشیدنی‌ها، پودر	بهبود دهنده پودر کاکائو
نوشیدنی، دسرها و محصولات پودری	

کریمر پودری

پودری است به عنوان جایگزین شیر یا خامه با حلالیت بالا، پایداری حرارتی با طعم ملایم در انواع نوشیدنی های گرم نظیر قهوه، هات چاکلت و پودرهای نوشیدنی مورد استفاده می شود. از این محصول می توان در تولید انواع دسرها و سوپ ها و جهت جایگزینی خامه مصرف شود.

کاربرد	محصول
نوشیدنی های گرم و سرد، محصولات پودری آماده و پودرهای ترکیبی، سوپ، سس و غذاهای پودری، بیکری و شیرینی، دسرها و فرآورده های لبنی	کریمر پودری لبنی
دسرها و فرآورده های غیرلبنی، رژیم غذایی مناسب افراد مبتلا به عدم تحمل لاکتوز	کریمر پودری غیر لبنی



استبلايزر قندی مایع

این محصول یک شیرین کننده طبیعی مایع با بافت ظاهری مشابه عسل است که به عنوان جایگزین اقتصادی و به عنوان عسل شهدی مورد مصرف می باشد.

با حفظ رطوبت محصولات به صورت سیروپ غلیظ در بهبود قوام، جلوگیری از کریستالیزاسیون و افزایش ماندگاری کمک می کند.

کاربرد	محصول
نات بار و غلات، بستنی، نانوايي و شیرینی پزی، شکلات و محصولات قنادی	استبلايزر ST 2000
گاز و تافی، باسلوق، آدامس	استبلايزر ST 180

گلوکز پودری

گلوکز پودری یک شیرین کننده طبیعی با خلوص بالا است که با حلالیت سریع، پایداری حرارتی، امکان کنترل دقیق طعم، بهبود بافت و افزایش پایداری فرمولاسیون رافراهم می کند. این محصول، به عنوان شیرین کننده در تامین انرژی و بهبود بافت در صنایع غذایی کاربرد گسترده دارد و در فرایند صنعتی باعث افزایش پایداری و کنترل کریستالیزاسیون در محصولات قندی می شود.

گلوکز پودر محصولی است با مشخصات گلوکز مایع و در محصولاتی مانند پودر بستنی، انواع پودرهای خوراکی..... مورد مصرف می باشد.

کاربرد	محصول
بستنی، نوشیدنی‌ها، آبمیوه و شربت، شیرینی و شکلات، دارو و مکمل‌های قنادی	گلوکز پودری



رنگ‌های خوراکی

رنگ های خوراکی باکیفیت و ایمن برای صنایع غذایی

شرکت ما با سال ها تجربه در تولید انواع رنگ های خوراکی طبیعی و مشابه طبیعی در طیف گسترده‌انواع رنگ های خوراکی محصولاتی را مطابق با استانداردهای ملی و جهانی تولید و ی با حفظ ظاهر مطلوب مواد خوراکی و ایجاد جاذبه برای مصرف کنندگان تولید می گردد.

این رنگ ها در بخش های مختلف صنعت غذا از جمله انواع نوشیدنی ها، محصولات قنادی و همچنین انواع سس ها و ...مورد مصرف می باشد.

کاربرد	محصول
شکلات و قنادی، سس و غذاهای آماده، نوشیدنی‌ها، دسرهای لبنی، نانوائی و بیکری	رنگ‌های خوراکی

نشاسته ذرت خوراکی

نشاسته ذرت خوراکی این شرکت باکیفیت بالا و خالص، یکنواخت با عملکرد پایدار در فرمولاسیون های غذایی است که به بهبود بافت وقوام و ظاهر محصول کمک می کند.

کاربرد	محصول
دسر، سس، سوپ، محصولات نانوائی و قنادی، فرآورده‌های گوشتی	نشاسته ذرت



رنگ کارامل طبیعی

رنگ طبیعی و پایدار و یکی از مهم ترین رنگ های کاربردی در صنایع غذایی با طیف قهوه ای است. این رنگ دارای پایداری مناسب بوده که با ویژگی های بهداشتی در بخش های مختلف صنعت غذا و بدون تغییر در pH مختلف و همچنین حرارت های متناوب ویژگی های خود را کاملاً حفظ می نماید.

کاربرد	محصول
نوشیدنی ها، شیرینی جات، سس، نان، فرآورده های لبنی	رنگ کارامل طبیعی

کاربرد	محصول
فرآورده های گوشتی، لبنیات، نبات، شیرینی پزی	رنگ زعفران طبیعی
ژله، نوشیدنی ها، شیرینی و شکلات، دارو و مکمل	رنگ زعفران سنتتیک



چاشنی لیمو

طعم طبیعی، تازه و همیشه در دسترس

چاشنی پودری لیموئی، باکیفیت یکنواخت و پایدار، همیشه در دسترس و مقرون به صرفه بوده و به واسطه سهولت در استفاده برای کار بردهای صنعتی و صنفی تولیدانبوه بسیار مناسب است. مزایای آن:

- طعم و عطر طبیعی لیمو ● استفاده آسان در فرمولاسیون صنایع غذایی ● صرفه جویی در زمان آماده سازی و هزینه ● آماده مصرف بدون نیاز به یخچال ● ماندگاری بالا ● ثبات طعم

کاربرد

محصول

نوشیدنی‌ها، سوپ و ادویه‌های مخصوص غذا، انواع سس‌ها، مرینیت کردن انواع غذاهای دریایی، مرغ و گوشت

چاشنی لیمو

محصولی است که از مواد کاملاً طبیعی ساخته شده است و می‌تواند جایگزین مناسبی برای عصاره لیموی طبیعی باشد.

این محصول می‌تواند جایگزین لیمو مورد استقبال تولیدکنندگان انواع چاشنی و نیز به عنوان جایگزین آب لیمو می‌تواند به صورت کاملاً بهداشتی مورد مصرف قرار بگیرد.

به دلیل دارا بودن رطوبت ناچیز، اثری از کپک زدگی در آن مشاهده نمی‌شود.

طعم آن در طول ایام گرم سال سبب استفاده از آن برای تولید نوشیدنی لیموی گوارا با استقبال مصرف‌کنندگان روبرو شده است.

میزان مصرف پیشنهادی	گراید محصول
۷-۹٪	آبلیمو
با توجه به فرمولاسیون و مقدار اسیدیته و طعم مورد نظر متغیر می‌باشد.	چاشنی

- هر یک کیلوگرم پودر چاشنی لیمو سی سیب معادل ۱۳ کیلوگرم آب لیمو ترش طبیعی می‌باشد.

FARAYAND

BIOTECHNOLOGY PROCESS CO.

تولید و تأمین کننده افزودنی های صنایع غذایی

تهران، خیابان ولیعصر، بالاتر از پارک وی، شماره ۲۷۶۶، واحد ۴

Head Office: Unit 4, No 2766, Valiasr St., Tehran, Iran

+98(21) 79352000 | +98(21) 22666236

www.parsesta.com | www.sisib1989.com