

طعم دهنده ها و پایدار کننده های صنعت گوشت



شرکت سازیبا مفتخر است تا با بیش از ۲۵ سال سابقه در تامین و تولید انواع مواد افزودنی صنایع غذایی، همواره به عنوان شرکتهای پیشرو با ترکیب دانش جهانی و ارائه راه حل های نوین بومی سازی شده و انجام مطالعات بر بازار تقاضا، مشتریان خود را در مسیر تولید انواع محصولات یاری نماید.



گروه شرکت های سازیبا

تهران، بلوار نلسون ماندلا، خیابان گلشام، پلاک ۳۸،
طبقه سوم، واحد ۳۰۱ کدپستی ۱۹۱۵۶۷۳۹۳۳

☎ saziba.com ۰۲۱ - ۲۴۵ ۰۷ ۰۰۰ 📠

🌐 info@saziba.com ۰۲۱ - ۲۴۵ ۰۷ ۱۱۱ 📠

محصولات قابل ارائه به صنایع گوشتی

تک طعم های طبیعی

آوبیشن	ترخون	جوز هندی	دارچین	هل
زردچوبه	زیره	سیر	فلفل سفید	فلفل سیاه
فلفل قرمز	گشنیز	میخک	ریشه جوز هندی	زنجبیل

طعم دهنده های میکس طبیعی

ناگت دودی	ناگت پنیری	ناگت تند	فیله سوخاری	آلمانی
کوکتل گوشت	ژامبون گوشت	ژامبون مرغ	سلامی	لیونر
فرانکفورتر	مارتادلا	فیله گوشت	فیله مرغ	هات داگ
کالباس خشک	کوکتل مرغ	کالباس	همبرگر ذغالی	همبرگر

همچنین تک طعم دود قابل عرضه به مشتریان محترم است.

مزایای استفاده از طعم دهنده های شرکت سازیا:

- کاهش بار میکروبی محصول
- مدت زمان ماندگاری طولانی
- رنگ و بافت مناسب محصول
- قابل ارائه به صورت پودری و مایع
- قیمت تمام شده اقتصادی

پایدار کننده های صنعت گوشت

پایدار کننده فرآورده های گوشتی (تامبلر)	پایدار کننده فرآورده های گوشتی (کاتر)
پایدار کننده فرآورده های گوشتی (جایگزین ایزوله سویا)	کاراگینان

مزایای پایدار کننده ها:

- پایدار کننده فرآورده های گوشتی (تامبلر): ایجاد ژل مناسب و جذب آب حداکثری
- پایدار کننده فرآورده های گوشتی (کاتر): ایجاد ژل پایدار جهت انسجام و برش پذیری مناسب
- کاراگینان: ژل سازی قوی برای استفاده در فرمولاسیون های گوشتی
- پایدار کننده فرآورده های گوشتی (جایگزین ایزوله سویا): بافت دهنده قوی در محصولات جهت کاهش مقدار مصرف گوشت و بهینه سازی قیمت تمام شده محصول.

در مراحل تولید پایدار کننده ها، برای اولین بار در صنعت فرآورده های گوشتی در کشور، تاثیر یک پایدار کننده ه بر ویژگی های بافتی فرآورده های گوشتی با استفاده از دستگاه آنالیز بافت (Texture Analyzer) که جویدن انسانی را در دو مرحله شبیه سازی می کند و دستگاه (Warner- Bratzler) که میزان برش پذیری بافت را اندازه گیری می کند بررسی شد و نتایج حاصل از این آزمون ها با ارزیابی های حسی انجام شده توسط مصرف کنندگان تطبیق داده شد.



Sa

Zi

Ba