



به مالت
Behmalt

محصولات صنعتی به مالت



مالت جو پایه :

توضیحات :

دانه مالت محصولی که در نوشیدنی ها و غذاها به عنوان پایه ای برای تخمیر و افزودن طعم و مواد مغذی استفاده می شود.

مالت های پایه نیروی دیاستاتیک کافی جهت تبدیل نشاسته خود به قند را دارند .
مالت های پایه سهم ویژه ای در تولید ماءالشعیر دارند و دارای رنگ روشن هستند. مالت پیلسنر، مالت کم رنگ، مالت وین و مالت ملایم از جمله مالت های پایه هستند و مالت های پایه به عنوان پایه برای تقریباً هر ماءالشعیری استفاده می شوند.

کاربردهای مالت پایه:

- صنایع ماءالشعیرسازی

- صنایع بیکری

- صنایع تخمیری

- صنایع لبنی

- صنایع پخت نان

مشخصات محصول :

رطوبت: ۳ درصد

پروتئین: ۱۰-۱۱ درصد

آلفا آمیلاز: ۳۵

قدرت دیاستاتیک: ۶۰



- بسته بندی :
کیسه ای ۱۰،۲۵ و ۴۰ کیلوگرمی
- شرایط نگهداری:
در محیط خشک، تمیز و خنک نگهداری شود.
- مدت زمان نگهداری:
مدت پیشنهادی ۹ ماه پس از تولید می باشد.



عصاره مالت جو:

عصاره مالت از تبخیر و تغلیظ عصاره های دانه های غلات خصوصاً جو که فرایند تشکیل مالت را گذرانده اند به دست می آید و جایگزین مناسبی برای انواع شکر تصفیه شده از قبیل ساکارز و شربت گلوکز است. عصاره مالت به علت دارا بودن قدرت دیاستاتیک و ویژگی های آنزیمی بالا، سرشار بودن از قندهای قابل تخمیر با قابلیت تجزیه و جذب سریع، عطر و طعم و قدرت طعم دهندگی و نیز ارزش تغذیه ای بالا موارد استفاده زیادی دارد.

عصاره مالت به دو شکل مایع و پودری موجود است که فرم مایع یک شربت غلیظ است که تقریباً دارای ۲۰ درصد آب است.

کاربردها:

• صنایع نوشیدنی و ماءالشعیر سازی

• صنایع لبنی

• صنایع تخمیری

• صنایع غلات

(نان، قنادی و کیک، کلوچه و بیسکویت، غلات صبحانه، پاستا و غیره)

• صنعت مکمل های غذایی

• بیوتکنولوژی



مزایا :

- بهبود عطر و طعم و ساختار محصولات
- ایجاد سطح انرژی پایدار
- آگلومراسیون و تجمع طبیعی در محصولاتی شبیه گرانولابارها
- نگهدارنده طبیعی
- کمک به تخمیر و افزایش حجم

مشخصات محصول:

جدول حقایق تغذیه ای عصاره مالت: ۱۵ گرم عصاره مالت جو معادل یک سهم

انرژی عصاره ۴۵/۷۵ کیلوکالری	ویتامین B۵ (پانتونیک اسید) ۲۳۱/۷ppm
کل چربی ۰/۰۲ گرم	ویتامین B۶ (پیریدوکسال) ۴۸/۱ppm
قند ۸/۱ گرم	ویتامین B۷ (بیوتین) ۰/۱۷۳ppm
نمک ۰/۰۳ گرم	ویتامین B۹ (فولیک اسید) ۴۲ ۸/۱ppm
پروتئین ۰/۷۵ - ۱/۰۵ گرم	ویتامین B۱۲ (کوبال آمین) ۰/۰۰۶ ppm
اسیدهای چرب ترانس ۰	

ویتامین های عصاره مالت:

مواد معدنی عصاره مالت

ویتامین E ۳/۲ppm	کلسیم ۵۴ ppm
ویتامین A ۰/۰۳۷ppm	آهن ۰/۴۸۱۷ ppm
ویتامین K ۰/۰۱۸ppm	روی ۴/۶۱۸ ppm
ویتامین B۱ (تیامین) ۵۴ ppm	منگنز ۱/۱۹۶ ppm
ویتامین B۲ (ریبوفلاوین) ۷۲ ppm	سلنیم ۵. ۲۰۲ ppm
ویتامین B۳ (نیاسین) ۴۲ ppm	فسفر ۰/۲۲ درصد

- بسته بندی محصول:
بشکه ای (۲۷۰ کیلوگرمی)، دبه ای (۵۰ کیلوگرمی)، سطل (۲۰ کیلوگرمی)، سطل (۱۰ کیلوگرمی)، سطل (۴ کیلوگرمی)
- شرایط نگهداری:
در انبار خشک و خنک و ترجیحا دمای بین ۱۵ تا ۲۰ درجه سانتی گراد نگهداری شود.
- ماندگاری محصول:
مدت زمان پیشنهادی ۶ ماه پس از تولید می باشد.



مالت های ویژه:

مالت های ویژه به طیفی از مالت ها اطلاق می شود که بر اساس فراوری، پردازش و نوع دانه متفاوت هستند.

مالت های تخصصی اغلب تیمار هایی را (از نظر گرما و رطوبت) برای تولید طعم، رنگ و نتایج متفاوت تجربه می کنند.

در دنیا بیش از ۱۰۰۰ نوع نوشیدنی برپایه مالت وجود دارد که از ترکیب مالت های مختلف (مالت های پایه مانند مالت روشن و مالت های ویژه) ساخته می شوند.

مالت های ویژه نقش طعم دهنده گی به ماءالشعیر دارند و همچنین رنگ های مختلفی مانند نارنجی، قرمز، قهوه ای و سیاه را ایجاد می کنند.

از دیگر کاربردهای مالت های ویژه می توان به ایجاد بافت و پوسته مطلوب برای صنایع نان به ویژه نان پیتزا اشاره کرد. ترکیب مالت های ویژه در نسیت های مختلف باعث خلق طعم، رنگ و بافت های فوق العاده ای به محصولات می شود.

انواع مالت های ویژه شرکت "به مالت"



- مالت کارامل کریستال ۱۲۰ L

- مالت کارامل کریستال ۶۰ L

- مالت کارامل کریستال ۱۰ L

- مالت کهربایی یا کریستال قرمز

- مالت بیسکوییتی

- مالت تیره

مالت کارامل کریستال ۱۲۰:

در فرایند تولید مالت کارامل کریستال L ۱۲۰ نشاسته های موجود در مالت کاراملیزه می شود تا طعم بی نظیری به نوشیدنی مالت بدهند. مالت کریستال کارامل L ۱۲۰ یکی از تیره ترین مالت های کریستال است که بعد از حدود ۱ سال تحقیق و آزمایش توسط شرکت به مالت تولید شده و در اختیار مشتریان عزیز قرار گرفته است. نام های دیگر این مالت Cara Aroma و Special B است. این مالت یک مالت کریستال تیره است که فرایند تولید آن باعث تبدیل و کاراملیزه شدن قندها شده است.

حداکثر استفاده از این مالت به میزان ۱۵ درصد کل مقدار دانه ها است. آرد این مالت ویژه باعث بهبود کف، افزایش ویسکوزیته و کمک به ایجاد رنگ های طلایی و طعم شکلاتی شیرین می شود.

کاربردها:

- افزودن طعم کاراملی و کیک براونی به محصولات
- افزودن دهان مزه ماءالشعیر
- افزودن قوام ماءالشعیر
- تیره تر کردن رنگ ماءالشعیر





ویژگی ها :

مدل: دانه ای، خرده شده و آرد

رطوبت: ۳ درصد

رنگ : ۱۲۰ SRM

• بسته بندی:

۱۰، ۲۵ و ۴۰ کیلویی

• شرایط نگهداری :

در محیطی با دمای کمتر از ۲۰ درجه سانتی گراد، رطوبت کم و عاری از آفات نگهداری شود. نگهداری نامناسب باعث از دست رفتن طعم و طراوت محصول می شود بعد از ۱۸ ماه محصول شروع به از دست دادن بخشی از عطر و طعم خود می کند

• مدت زمان نگهداری :

مدت پیشنهادی ۹ ماه پس از تولید می باشد.



مالت کارامل کریستال L ۶۰:

مالت کریستال L ۶۰ پرکاربردترین مالت کارامل در سرتا سر دنیاست که استفاده از آن باعث بهبود و تقویت رنگ، مزه، طعم و بوی نوشیدنی مالت می شود. حداکثر استفاده از این مالت به میزان ۲۵ درصد کل مقدار دانه ها است. با استفاده از این مالت، می توان طیف رنگی طلایی پررنگ تا نارنجی را به ماءالشعیر اضافه کرد و نیز دهان مزه و قوام ماءالشعیر را بهبود داد. افزودن مالت کریستال L ۶۰ به ماندگاری کف ماءالشعیر نیز کمک می کند.



Crystal Caramel
Malt 60L

مشخصات محصول :

مدل: دانه ای، خرد شده و آرد

رطوبت: ۵ درصد

رنگ : ۶۰SRM

• بسته بندی :

۱۰،۲۵ و ۴۰ کیلوگرمی

• شرایط نگهداری :

در محیطی با دمای کمتر از ۲۰ درجه سانتی گراد، رطوبت کم و عاری از آفات نگهداری شود. نگهداری نامناسب باعث از دست رفتن طعم و طراوت محصول می شود بعد از ۱۸ ماه محصول شروع به از دست دادن بخشی از عطر و طعم خود می کند.

• مدت زمان نگهداری :

مدت پیشنهادی ۹ ماه پس از تولید می باشد.

مالت کارامل کریستال ۱۰L:

مالت کریستال ۱۰L یکی از کمرنگ ترین مالت های کاراملی است و برای ایجاد ماءالشعیر کمرنگ اما با قوام و دهان مزه بهتر و به میزان ۱۰ تا ۲۵ درصد کل دانه ها به کار می رود.

کاربردها:

- افزودن دهان مزه
- افزودن قوام ماءالشعیر بدون افزایش رنگ
- افزایش شدید ماندگاری کف ماءالشعیر



مشخصات محصول:

مدل: دانه ای، خرد شده و آرد

رطوبت: ۵ درصد

رنگ: ۱۰SRM

• بسته بندی:

۱۰،۲۵ و ۴۰ کیلوگرمی

• شرایط نگهداری:

در محیطی با دمای کمتر از ۲۰ درجه سانتی گراد، رطوبت کم و عاری از آفات نگهداری شود. نگهداری نامناسب باعث از دست رفتن طعم و طراوت محصول می شود بعد از ۱۸ ماه محصول شروع به از دست دادن بخشی از عطر و طعم خود می کند.

• مدت زمان نگهداری:

مدت پیشنهادی ۹ ماه پس از تولید می باشد.

مالت کهربایی یا کریستال قرمز :

این مالت دارای درجه رست شدگی متوسط بوده و برشته سازی آن باعث از بین رفتن بخشی از توان آنزیمی آن می شود. این مالت دارای مزه آجیل برشته است. باعث ایجاد طیف رنگ های طلایی، نارنجی و قرمز می شود و در مقادیر کم تأثیر حداقلی بر طعم می گذارد.

مشخصات محصول :

مدل: دانه ای، خرد شده و آرد

رطوبت: ۵ درصد

رنگ: ۷۰-۵۰ EBC

• بسته بندی:

۱۰،۲۵ و ۴۰ کیلوگرمی

• شرایط نگهداری:

در محیطی با دمای کمتر از ۲۰ درجه سانتی گراد، رطوبت

کم و عاری از آفات نگهداری شود. نگهداری نامناسب باعث از دست رفتن طعم و طراوت محصول می شود بعد از ۱۸ ماه محصول شروع به از دست دادن بخشی از عطر و طعم خود می کند.

• مدت زمان نگهداری:

مدت پیشنهادی ۹ ماه پس از تولید می باشد.



Red Crystal
Malt

مالت بیسکوییتی :

این مالت دارای درجه رست شدگی کمی است اما برشته سازی آن باعث از بین رفتن بخشی از توان آنزیمی آن می شود. این مالت دارای مزه بیسکوییتی ملایم است. این مالت یکی از کم رنگ ترین مالت های ویژه است و با استفاده از آن می توان مزه ماءالشعیر را افزایش داد در حالیکه رنگ آن تغییر چندانی نداشته باشد.

کاربردها :

- ایجاد طعم دلپذیر شبیه نان برشته
- بهبود بافت و کف نوشیدنی

مشخصات محصول:

مدل: دانه ای، خرد شده و آرد

رطوبت: ۳/۱۲ درصد

رنگ: EBC ۲۸-۱۸

- بسته بندی:

۱۰،۲۵ و ۴۰ کیلوگرمی

- شرایط نگهداری:

در محیطی با دمای کمتر از ۲۰ درجه سانتی گراد، رطوبت کم و عاری از آفات نگهداری شود. نگهداری نامناسب باعث از دست رفتن طعم و طراوت محصول می شود بعد از ۱۸ ماه محصول شروع به از دست دادن بخشی از عطر و طعم خود می کند.

- مدت زمان نگهداری:

مدت پیشنهادی ۹ ماه پس از تولید می باشد.



مالت تیره:

مالت تیره یکی از تیره ترین و غنی ترین مالت ها از نظر رنگ و عطر با قابلیت انعطاف پذیری براساس سفارش مشتری است. آنزیم های این مالت در مرحله رستینگ کاملاً ازبین می رود و باید حتماً آن را در ترکیب با مالت های دیگر استفاده کرد. پوسته این مالت در طول رستینگ نت های تلخ ایجاد می کند. حداکثر استفاده از این مالت به میزان ۱۰ درصد کل مقدار دانه ها در ماءالشعیر سازی است. از ویژگی های بارز این محصول در مقایسه با سایر طعم و رنگ دهنده های مورد استفاده کاهش هزینه های تولید به جهت قیمت مناسب آن است.

کاربردها:

- طعم دهنده و رنگ دهنده طبیعی
- صنایع تولید ماءالشعیری
- جایگزین رنگ دهنده های مصنوعی برای ایجاد دامنه های وسیع رنگی در صنایع مختلف
- جهت ایجاد طعم قهوه یا نان برشته در محصولات مختلف

مشخصات محصول:

مدل: دانه ای، خرد شده و آرد

رطوبت: ۴/۹ درصد

رنگ: ۹۰۰-۱۰۰۰ EBC



- بسته بندی:

۱۰،۲۵ و ۴۰ کیلوگرمی

- شرایط نگهداری:

در محیطی با دمای کمتر از ۲۰ درجه سانتی گراد، رطوبت کم و عاری از آفات نگهداری شود. نگهداری نامناسب باعث از دست رفتن طعم و طراوت محصول می شود بعد از ۱۸ ماه محصول شروع به از دست دادن بخشی از عطر و طعم خود می کند.

- مدت زمان نگهداری:

مدت پیشنهادی ۹ ماه پس از تولید می باشد.



آرد مالت روشن (دیاستاتیک) :

راز نانوايان حرفه ای

آرد مالت دیاستاتیک (فعال از نظر آنزیمی) دارای آنزیم های گروه آمیلاز است که به عنوان بهبود دهنده بافت طبیعی خمیر عمل می کند. لازم به ذکر است که این آرد جایگزین آرد معمولی نیست بنابراین باید در مقادیر بسیار کم استفاده شود.

آرد مالت دیاستاتیک سه کاربرد اصلی دارد :

- بهبود کیفیت آرد نان در آسیاب
- افزایش سرعت و رآمدن نان های تخمیری
- حفظ سرعت تخمیر

صنعتگران صنایع غذایی از آرد مالت برای ایجاد بافت عالی و پوسته قهوه ای روی نان استفاده می کنند از طرفی آنزیم های فعال موجود در پودر مالت روشن به رشد کامل و کارآمد مخمر در طول دوره تخمیر کمک می کنند. آرد مالت یک جاذب الرطوبه مغذی و طبیعی است که به افزایش عمر مفید و حفظ طراوت و تازگی محصولات کمک می کند.

کاربردها :

- صنایع پخت
- شیرینی و غلات صبحانه
- کراکر و تنقلات
- غذاهای آماده
- غذای حیوانات خانگی

مزایا :

- شاخص گلیسمی پایین
- به دست آمده از غلات کامل
- بهره گیری از خواص دانه جوانه زده
- محتوای چربی پایین و فاقد اسیدهای چرب ترانس
- ارگانیک

دستور مصرف :

بر اساس درصد وزن کل آرد مصرفی:

آرد مالت دیاستاتیک: ۲۳٪ تا ۹ درصد نوع نان در صد توصیه شده

Crusty rolls ۱/۲۵ درصد

Wheat rolls ۲/۷ درصد

Light rye bread ۰/۵ درصد

Pumpernickel ۱/۶ درصد

White pan bread - ۱/۵ درصد

Sweet goods - ۳ درصد

French/Italian bread - ۲ درصد

Whole wheat bread - ۵ درصد

Sourdough bread - ۰/۲ درصد



مشخصات محصول:

جدول حقایق تغذیه ای : آرد مالت روشن در ۶ گرم

انرژی پودر مالت جو ۲۲/۹۲ کیلوکالری	مواد معدنی آرد مالت روشن
کل چربی ۰/۱۳ گرم	(دیاستاتیک) واحد ppm
قند ۰/۳۱ گرم	کلسیم ۲۰ ppm ۹۶
نمک ۰	آهن ۳۶/۰۸ ppm
پروتئین ۱/۳ گرم	روی ۲۳/۶ ppm
اسیدهای چرب ترانس ۰	منگنز ۱۲/۶۵ ppm
	سلنیم ۲۸۵/۵ ppm

ویتامین های آرد مالت روشن (دیاستاتیک) واحد ppm

ویتامین E ۳/۵ ppm	ویتامین A ۰/۰۶۶ ppm
ویتامین K ۰/۲۷ ppm	ویتامین B۲ (ریبوفلاوین) ۱۰۱/۴ ppm
ویتامین B۳ (نیاسین) ۶۱/۲ ppm	ویتامین B۵ (پانتونیک اسید) ۲۸۹/۶ ppm
ویتامین B۶ (پیریدوکسال) ۵۷ ppm	ویتامین B۷ (بیوتین) ۰/۲۴ ppm ۱

• بسته بندی:

۱۰ ، ۲۵ و ۴۰ کیلوگرمی

• شرایط نگهداری آرد جو:

در محیط خشک، تمیز و خنک نگهداری شود.

• مدت زمان نگهداری:

مدت زمان پیشنهادی ۹ ماه پس از تولید است.

آرد مالت تیره غیر دیاستاتیک :

آرد مالت تیره غیر دیاستاتیک (فاقد فعالیت آنزیمی) پودر قهوه ای بسیار تیره که از مالت جو بوداده با عطر و طعم شدید مالتی فراوری می شود. از این پودر برای تقویت و تشدید رنگ و طعم به عنوان رنگ و طعم دهنده طبیعی استفاده می کنند. از طرفی به دلیل جذب آب مناسب به افزایش عمر مفید و حفظ طراوت محصول کمک می کند.

کاربردها :

- صنایع پخت

- شیرینی و غلات صبحانه

- کراکر و تنقلات

- غذاهای آماده

- غذای حیوانات خانگی

- بسته بندی محصول:

۱۰،۲۵ و ۴۰ کیلوگرمی

- شرایط نگهداری:

در انبار خشک و خنک و دور از نور آفتاب نگهداری کنید.

- ماندگاری محصول:

مدت زمان پیشنهادی ۹ ماه پس از تولید



مالت گندم:

مالت گندم پس از مالت جو دومین ماده رایج در ماءالشعیر سازی است. گندم مانند جو پوسته ندارد و استفاده از مالت گندم به تنهایی برای تهیه ماءالشعیر سازی با دشواری های روبروست اما نیازمندی ها و الزامات برای تهیه مالت گندم شبیه مالت جو است. دانه مالت گندم برای تولید نوشیدنی بر پایه گندم و نیز برای ایجاد کف ماندگار در ماءالشعیر استفاده می شود. هم چنین میزان پروتئین زیاد این مالت باعث افزایش ارزش تغذیه ای محصولات به دست آمده از آن می شود. استفاده از این محصول در صنایع ماءالشعیر سازی، پخت نان، بیکری، غات صبحانه و ... امکان پذیر است. از لحاظ طب سنتی به دلیل گرم بودن طبع گندم استفاده از آن در ساخت ماءالشعیر و سایر محصولات صنایع غذایی بسیار مفید است.

کاربردها:

- بهبود ساختار، حفظ کف و بهبود عطر و طعم ماءالشعیر
- قابل استفاده در صنایع نوشیدنی
- تأخیر بیاتی نان

دستور مصرف:

مقدار استفاده در ماءالشعیر سازی

۱-۲ درصد- تنظیم رنگ جزئی با تأثیر کم یا بدون تأثیر بر طعم نوشیدنی

۲-۵ درصد- تقویت رنگ با افزودن طعمی لطیف و بسیار صاف



۵-۷ درصد- در مقادیر بیشتر برای بهبود رنگ به همراه افزودن طعم برشته و صاف

۵ درصد- بهبود و ابقای هد در انواع ماءالشعیر

۱۰-۲۰ درصد- استفاده معمول در ماءالشعیر سازی

۳۰-۴۰ درصد- استفاده به همراه گندم خام یا پرک گندمدر سبک های سنتی رایج

استفاده شده برای ماءالشعیر گندم

ویژگی ها :

مدل: دانه ای، خرد شده و پودر

رطوبت: ۴ درصد

رنگ: SRM ۵۵

• بسته بندی:

۱۰، ۲۵ و ۴۰ کیلویی

• شرایط نگهداری :

در محیط خشک، تمیز و در دمای اتاق نگهداری شود.

• مدت زمان نگهداری :

مدت پیشنهادی ۹ ماه پس از تولید می باشد.

نحوه سفارش :

این محصول به صورت تناژ برای کارخانجات نوشیدنی سازی و سایر صنایع مرتبط

قابل ارسال است.

عصاره گندم جوانه زده:

عصاره گندم جوانه زده دارای مقادیر مطلوبی از فسفات های آلی و مجموعه ای قوی از مولکول های مختلف مانند آنزیم ها، گلیکوزید های احیا کننده و پلی فنول هاست. خواص آنتی اکسیدانی جوانه گندم به طور گسترده در مطالعات ثبت و تأیید شده است. این محصول طی چندین مرحله پخت از دانه های گندم جوانه زده به دست می آید. عصاره ای با طعم دلپذیر و شیرین و ظاهری مشابه عصاره مالت جو با این تفاوت که مزه آن کمی شیرین تر و طبع آن گرم است.

کاربردها:

- صنایع دارویی

- صنایع ماءالشعیرسازی

- فیلینگ خوراکی

- صنایع پخت

مزایا:

- سرشار از انواع ویتامین ها

- کاهش کلسترول خون

- پیشگیری از سرطان روده

- رفع بی حالی و کسالت

- تقویت سیستم ایمنی



ویژگی ها :

مدل: دانه ای، خرد شده و پودر

رطوبت: ۴ درصد

رنگ: SRM ۵۵

• بسته بندی:

۱۰، ۲۵ و ۴۰ کیلوگرمی

• شرایط نگهداری :

در محیط خشک، تمیز و در دمای اتاق نگهداری شود.

• مدت زمان نگهداری :

مدت پیشنهادی ۹ ماه پس از تولید می باشد.

نحوه سفارش :

این محصول به صورت تناژ برای کارخانجات نوشیدنی سازی و سایر صنایع مرتبط قابل ارسال است.



آرد گندم جوانه زده :

یکی از روش های بهبود ارزش غذایی محصولات صنایع آردی استفاده از پودر گندم جوانه زده است. آرد گندم جوانه زده هم از نظر سلامتی و هم از نظر اقتصادی گزینه مناسبی برای استفاده در سبد محصولات صنعتی و حتی خانگی است.

تجزیه نشاسته، پروتئین و چربی های موجود در دانه به واحدهای کوچک تر طی فرایند جوانه زنی قابلیت هضم و جذب بهتری به محصول می دهد. در این فرایند میزان ویتامین ها و املاح معدنی دانه افزایش و در عین حال کالری و کربوهیدرات محصول کاهش می یابد.

کاربردها :

• صنایع پخت محصولات آردی

در صورت استفاده از آرد گندم جوانه زده در نان به دلیل محتوای آنزیمی بالا و طعم شیرین آرد گندم جوانه زده، نیازی به تخمیر اولیه یا اتولیز طولانی نیست. حذف این مراحل تهیه نان را آسان تر و به جلوگیری از ایجاد بافت صمغی که گاهی اوقات می تواند ناشی از فعالیت بیش از حد آنزیم باشد، کمک می کند.

استفاده از آرد گندم جوانه زده حجم نان را ۱۷۵ تا ۲ برابر افزایش می دهد. ذرات سبوس موجود در آرد گندم کامل جوانه زده با پیوند گلوتن عملیات خمیرگیری، چانه گیری و پهن کردن خمیر را راحت تر و ساختار خمیر را تقویت می کنند. از آنجایی که آرد گندم جوانه زده نسبت به سایر آردها آب بیشتری جذب می کند به هنگام استفاده از آن، ۱۰ تا ۲۰ درصد مایع بیشتری به دستور نان ها اضافه می کنند.



- پخت سمنو

- غذای کودک

- ترکیب در سوپ ها و پخت حلوا

- فرمولاسیون غذاهای نیمه آماده

مزایا :

ایجاد بافت ، طعم و ظاهری متفاوت

استفاده از آرد گندم جوانه زده علاوه بر ایجاد رنگ گرمی یکنواخت ، بافت نرم، طعم متفاوت و بهبود ارزش تغذیه ای، هضم و جذب محصولات خمیری را راحت تر می کند.

آرد گندم جوانه زده به دلیل بهبود فعالیت آلفا آمیازی آرد اثر مطلوبی بر تأخیر بیاتی نان می گذارد.

• افزایش مواد عملگرا در محصولات

وجود مواد عملگرا مثل بتاگلوکان و گاما-آمینوبوتیریک اسید پس از جوانه زنی قابلیت هضم موادی مانند پروتئین، فسفر و کلسیم را بهبود می دهد.

افزایش مواد ضد اکسایشی و ضد میکروبی غله بعد از جوانه زنی آرد گندم جوانه زده به واسطه وجود ترکیبات فنلی خاصیت آنتی اکسیدانی مناسبی دارد. از طرفی ساختارهای فلاونوئیدی و نیز فعالیت ضد میکروبی مشتقات جدید فلاوان ها علیه پاتوژن های میکروبی به ویژه قارچ ها در غلات جوانه زده نشان می دهد که آرد گندم جوانه پتانسیل ضد میکروبی مطلوبی دارد و ماندگاری محصولات را افزایش می دهد.

ویژگی های سلامتی بخش پودر گندم جوانه زده :

• تقویت سیستم ایمنی و عصبی

به دلیل وجود انواع ویتامین های گروه B در بهبود عملکرد درست سیستم ایمنی نقش دارد. ویتامین B1 یا همان تیامین موجود در پودر جوانه گندم برای تعادل سیستم عصبی مفید است.

• جلوگیری از سرطان و مشکلات گوارشی

مصرف آرد گندم جوانه زده به دلیل وجود فیبر، سلنیوم و منیزیم در پیشگیری از ابتا به انواع سرطان به ویژه سرطان روده مؤثر است.

• جلوگیری از پیری زودرس

آرد گندم جوانه زده دارای ویتامین E است. امروزه استفاده از ویتامین E را به عنوان یک عنصر اساسی برای داشتن سیستم ایمنی قوی و پوست و چشم های سالم توصیه می کنند. عاوه بر این کولین موجود در آرد گندم جوانه زده در پیشگیری از آلزایمر و پیری زودرس مؤثر است.

• بسته بندی:

۱۰،۲۵ و ۴۰ کیلوگرمی

• شرایط نگهداری:

در انبار خشک و خنک به دور از نور آفتاب نگهداری شود.

• ماندگاری محصول:

زمان پیشنهادی شش ماه پس از تولید می باشد.

پودر عصاره مالت:

پودر عصاره مالت همان عصاره مالت پودر شده است که دارای رنگ کرمی، طعم ملایم و شیرین با قابلیت انحلال در آب است که نسبت به ساکارز شیرینی کمتری دارد. قند اصلی پودر عصاره مالت مالتوز است که نسبت به ساکارز عوارض بسیار کمتری دارد.

این پودر در صنایع مختلف از جمله صنایع غذایی و دارویی کاربرد دارد. چسبندگی پودر عصاره نسبت به عصاره مالت بسیار کمتر است و به راحتی در آب در دمای اتاق حل می شود.

کاربردها:



- صنعت مکمل های غذایی
- صنایع نوشیدنی و ماءالشعیر سازی
- صنایع لبنی
- صنایع تخمیری
- غلات صبحانه و گرانولابارها
- صنعت قنادی، کیک، کلوچه و بیسکویت
- صنعت نان
- بیوتکنولوژی
- فرمولاسیون صنایع پودری (شیرخشک، پودرهای قهوه فوری و...)
- صنعت فراورده های گوشتی
- به عنوان عامل پرکننده در فرمولاسیون محصولات مختلف

مزایا :

- حمل و نقل راحت
- کاربرد راحت در صنایع مختلف
- ماندگاری بالا
- ایجاد عطر و طعم و شیرینی ملایم، دلچسب و طبیعی
- کنترل کریستالیزاسیون
- بهبود دهنده و تقویت کننده طعم در محصولات پودری
- به عنوان پلاستی سایزر و ماده احیا کننده
- ایجاد پوسته ترد طلایی بر سطح برخی محصولات
- بهبود پایداری مواد فعال حساس به اکسیداسیون

مشخصات محصول :

ویتامین های پودر عصاره مالت

ویتامین A : ۰/۰۵ ppm	ویتامین E : ۴/۲ ppm
ویتامین B۱ (تیامین) ۷۴ ppm. ۳۹	ویتامین k : ۰/۰۲۷ ppm
ویتامین B۳ (نیاسین) ۶۱/۲ ppm	ویتامین B۲ (ریبوفلاوین) ۱۰۱/۴ ppm
ویتامین B۶ (پیریدوکسال) ۵۷ ppm. ۵	ویتامین B۵ (پانتونیک اسید) ۲۸۹/۶ ppm
ویتامین B۹ (فولیک اسید) ۵۷ ppm. ۱۰	ویتامین B۷ (بیوتین) ۰/۲۴ ppm
	ویتامین B۱۲ (کوبال آمین) ۹pp ۰/۰۰

- انواع بسته بندی:

۵ و ۲۰ کیلوگرمی

- شرایط نگهداری:

توصیه می شود در انبار خشک و خنک و ترجیحا دمای بین ۱۵ تا ۲۰

درجه سانتی گراد نگهداری شود.

- ماندگاری محصول:

مدت زمان توصیه شده یک سال پس از تولید می باشد.



آرد جو :

جو معروف به " شاه غلات " به دلیل قدمت بالا به عنوان یکی از غلات باستانی شناخته می شود. جو یکی از مهم ترین گیاهان خانواده غلات و ماده اولیه مورد استفاده در صنعت مالت سازی است.

یکی از محصولات مرتبط با این دانه ارزشمند آرد جو است که خواص غذایی زیادی دارد و به عنوان منبعی سرشار از فیبر برای سلامت روده بزرگ و کوچک بسیار مفید است. از آرد جو برای تهیه محصولات بیکری استفاده می شود. مصرف آرد جو به همراه سایر غلات هم خانواده به دلیل فواید فراوان در حال تبدیل شدن به یک فرهنگ به منظور استفاده از محصولات سالم است. آرد جو در صنایع غذایی مختلف از جمله کارخانه های تولید نان، کارخانه های تولید ماکارونی و پاستا، صنایع بیکری و کارخانه تولید غذاهای رژیمی و ... مورد استفاده قرار می گیرد.

کاربردها :

- صنایع آرد و نان
- شیرینی و بیسکویت
- صنایع کیک و کلوچه
- غلات صبحانه
- صنایع قنادی
- به عنوان ماده سیرکننده و پر کننده سوپ های آماده



مزایا :

- قابل استفاده در صنایع مختلف
- استفاده در فرمولاسیون انواع نان های رژیمی
- سرشار از فیبرهای غذایی
- دارای مواد معدنی بیشتر از آرد گندم
- ایجاد بافت مناسب در محصولات

آرد جو و اثرات دارویی آن :

- افزایش دفع چربی و کلسترول از سیستم گوارش
- کاهش خطر سرطان روده بزرگ
- پیشگیری از بیماری های قلبی و عروقی
- کمک به کاهش بافت احشایی (چربی)
- طولانی تر کردن زمان جذب غذا
- کاهش اشتها و مفید برای رژیم های لاغری
- کاهش خطر ابتلا به سنگ های صفراوی
- قدرت آبرسانی بالا برای پوست و دارای اثرات ضدپیری بر پوست
- دارای خواص ضدالتهابی و بهبود عملکرد سیستم ایمنی
- بهبود آنژین صدری و التهابات حفره دهان
- مفید و مؤثر برای درمان بیماری های مرتبط با

- لوزالمعده، صفرا، مجاری ادراری و عفونت های مخاطی
- دارای ماده محرک برای تولید شیر در بانوان شیرده
- ایجاد تعادل در هورمون طبیعی بانوان (استروژن)

جدول حقایق تغذیه ای : آرد جو ۱۰۰ گرم

انرژی آرد جو ۳۴۵ کیلوکالری	ویتامین های آرد جو:	مواد معدنی آرد جو:
کل چربی ۱/۶۰ گرم	ویتامین E ۵۷ میلی گرم	کلسیم ۳۲ میلی گرم
پروتئین ۱۰/۵ گرم	ویتامین K ۲/۲۰ میکروگرم	آهن ۲/۶۸ میلی گرم
آب ۱۲/۱۱ گرم	ویتامین B۱ ۰/۳۷ میلی گرم	منیزیم ۹۶ میلی گرم
فیبر ۱۰/۱ گرم	ویتامین B۲ (ریبوفلاوین) ۰/۱۱ میلی گرم	فسفر ۲۹۶ میلی گرم
قند ۰/۸ گرم	ویتامین B۳ (نیاسین) ۶/۲۷ میلی گرم	سدیم ۴ میلی گرم
کلسترول ۰ گرم	ویتامین B۴ (کولین) ۳۷/۸ میلی گرم	روی ۲ میلی گرم
	ویتامین B۵ (پانتونیک اسید) ۰/۱۵ میلی گرم	مس ۳۴ میل یگرم
	ویتامین B۶ ۰/۴ میلی گرم	منگنز ۰۳ میلی گرم
	فولات ۸ میکروگرم	سلنیم ۷ میلی گرم

- انواع بسته بندی:
۱۰ ، ۲۵ و ۴۰ کیلوگرمی
- شرایط نگهداری آرد جو:
در محیط خشک، تمیز و خنک نگهداری شود.
- مدت زمان نگهداری:
مدت زمان پیشنهادی، سه ماه پس از تولید به شرط انبارش در کارگاه است.

آرد چاودار:

چاودار گیاهی از خانواده گندمیان است، نزدیک به ۵۰ درصد نشاسته دارد و منبع خوبی از انواع مواد معدنی و ویتامین های مفید بدن است. از نظر طب سنتی چاودار طبعی معتدل دارد. دانه چاودار برای تهیه آرد، نان، ماءالشعیر و نان ترد استفاده می شود افزودن آرد چاودار به آرد گندم به دلیل دارا بودن میزان پنتوزان بالا در کند نمودن روند بیاتی در نان تأثیر به سزایی دارد.

کاربردها:

- صنایع آرد و نان، شیرینی و بیسکویت
- صنایع تولید مالت
- صنایع غلات صبحانه
- به عنوان ماده سیر کننده و پر کننده سوپ ها

مزایا:

- قابل استفاده در صنایع مختلف
- ایجاد بافت مناسب در محصولات
- ایجاد کالری کمتر نسبت به آرد گندم در محصولات مختلف
- داشتن فیبر محلول بیشتر تقریباً سه برابر بیش از آرد گندم
- دارا بودن خواص ضدسرطانی مؤثر
- دارا بودن پرولین بیشتر و آکریل آمید کمتر نسبت به آرد گندم
- سرشار بودن از فیبرهای غذایی



جدول حقایق تغذیه ای : آرد چاودار ۱۰۰ گرم

انرژی آرد چاودار ۳۳۸ کیلوکالری	ویتامین های آرد چاودار:	مواد معدنی آرد چاودار :
کل چربی ۱۶۰ گرم	ویتامین E ۱ میلی گرم	ویتامین (۱) E میلی گرم
پروتئین ۱۰/۳۴ گرم	ویتامین K ۶ میکروگرم	کلسیم ۲۴ میلی گرم
آب ۱۰/۶ گرم،	ویتامین B۱ ۳/۰ میلی گرم	آهن ۳ میلی گرم
فیبر ۱۵/۱ گرم	ویتامین B۲ (ریبوفلاوین) ۳/۰ میلی گرم	منیزیم ۱۱۰ میلی گرم
قند ۰/۹۸ گرم	ویتامین B۳ (نیاسین) ۴ میلی گرم	فسفر ۳۳۲ میلی گرم
	ویتامین B۴ (کولین) ۳۰ میلی گرم	پتاسیم ۵۱۰ میلی گرم
	ویتامین B۵ (پانتونیک اسید) ۱ میلی گرم	سدیم ۲ میلی گرم
	ویتامین B۶ ۳/۰ میلی گرم	روی ۳ میلی گرم
	فولیک اسید B۹ ۳۸ میلی گرم	مس ۳۴/۰ میلی گرم
		منگنز ۱/۰۳ میلی گرم
		سلنیم ۳۷/۷ میلی گرم

• بسته بندی:

۱۰ ، ۲۵ و ۴۰ کیلوگرمی

• شرایط نگهداری آرد جو:

در محیط خشک، تمیز و خنک نگهداری شود.

• مدت زمان نگهداری:

مدت زمان پیشنهادی، سه ماه پس از تولید به شرط انبارش در کارگاه است.