



AZAR FARAVAR
COMPANY

مرکزات الساكنة

+98 912 093 5243

www.azarconcentrate.com

www.azarfaravar.com

Info@azarfaravar.com



تُعَدُّ شركة آذر فراور كمباني من
العلامات التجارية البارزة في صناعة
مركزات الفواكه، حيث تركز على
الجودة والابتكار في عمليات الإنتاج.
توفر الشركة منتجات طبيعية وعالية
الجودة للأسواق المحلية والدولية،
وتنتج مركزات وفق المعايير الدولية
باستخدام تقنيات متقدمة وفواكه
طازجة وسليمة، مما يضمن طعماً
مميزاً، قيمة غذائية مرتفعة، فترة
صلاحية طويلة، والمفاظ على
الفوائد الطبيعية للفواكه.



عملية إنتاج مركز الفاكهة



تم تصميم عملية إنتاج مركز الفاكهة في شركة آذر فراور كمباني بعناية لضمان أفضل جودة ممكنة للمنتج. تشمل هذه العملية مراحل متعددة، لكل منها دور مهم في الحفاظ على الطعم واللون والقيمة الغذائية للفاكهة.

طحن وهرس الفاكهة

في هذه المرحلة، يتم طحن وهرس الفاكهة بدقة لاستخلاص العصير بسهولة. تُساهم هذه المرحلة في فصل العصير عن اللب بشكل فعال.

اختيار وتمضير الفاكهة

في المرحلة الأولى، يتم اختيار الفواكه الطازجة والناضجة. تُغسل هذه الفواكه بعناية، وتُزال الأجزاء غير القابلة للاستخدام مثل القشور أو البذور (مُسبب نوع الفاكهة). ثم تُقطع الفاكهة إلى قطع صغيرة لتسهيل المراحل التالية من المعالجة.



استخلاص العصير

يُفصل العصير عن اللب باستخدام أجهزة خاصة مثل المكابس أو أجهزة الطرد المركزي، مما يضمن الحصول على أكبر كمية ممكنة من العصير.

المعالجة الأولية

لمنع التلف والمفاز على جودة المنتج في المراحل اللاحقة، تُجرى عملية معالجة أولية. وقد تخفض الفواكه لمعالجة مرارية خفيفة لتعطيل الإنزيمات وتقليل نمو الكائنات الدقيقة، مما يحافظ على

تركيز العصير

تُعد عملية تركيز العصير من أهم مراحل إنتاج المركز. يتم ذلك عن طريق التبخير تمت ضغط منفذ أو باستخدام تقنيات الغشاء مثل التناضح العكسي. تُساعد هذه العملية التي تُجرى بدرجة حرارة منخفضة على الحفاظ على العناصر الغذائية

التعبئة

بعد عملية التعقيم، يتم تعبئة مركّزات الفاكهة. وقد صُممت العبوات لحماية جودة المنتج وتسهيل نقله وتوزيعه. وتختلف أشكال التعبئة حسب نوع المنتج، سواء كانت سائلة أو على شكل بوريه (هريس).

التعقيم

لزيادة مدة الصلاية ومنع التلف، يتم تعقيم مركز الفاكهة باستخدام طرق مختلفة مثل البسترة أو المعالجة الحرارية.

التفزين

يجب تفزين مركّزات الفاكهة في بيئات مناسبة باردة ومظلمة للحفاظ على جودتها ونضارتها.

أنواع مركّزات الفاكهة

البرتقال: من أكثر المركّزات شهرةً واستخداماً في إنتاج العصائر والمشروبات والمنتجات الغذائية. يتميز بمذاقه اللذيذ وغناه بفيتامين C، مما يُعزز مناعة الجسم.

الليمون: يُستخدم مركز الليمون على نطاق واسع في المشروبات والصلصات والمنتجات الغذائية بفضل مذاقه الممضى والمنعش. وله فوائد علاجية للبشرة والجهاز الهضمي.

الجريب فروت: يتميز مركز الجريب فروت بمذاقه المميز والمأمض، ويُستخدم في المشروبات والأنظمة الغذائية قليلة السعرات، فاصّة في العصائر والمشروبات الفاصّة بالحميات.

اليوسفي: يتميز مركز اليوسفي بمذاقه الملوّ والفيف، ويُستخدم في بعض العصائر والمشروبات.





مركز التفاح: يُعد التفاح من أكثر الفواكه استهلاكاً في العالم، ويُستخدم مركزه كقاعدة للعديد من العصائر والمشروبات. يحتوي على مضادات أكسدة وألياف تُعزز المناعة وتدعم صحة الجهاز الهضمي.



مركز العنب

- العنب الأبيض: يُستخدم في إنتاج العصائر والمشروبات الغازية وبعض أنواع الجيلي، ويُضاف إلى بعض الملوّيات والكعك.
- العنب الأحمر: يُستخدم بالإضافة إلى ما سبق، في تصنيع بعض المنتجات اللبنيّة، ويُعرف بغناه بمضادات الأكسدة.

هريس الأناناس:

يُستخدم هريس الأناناس فى العصائر والمشروبات والملويات بفضل طعمه الملو وفصائمه الإنزيمية. له تأثيرات مضادة للالتهابات ويساعد على تمسين الهضم.



هريس المانجو:

يُستخدم هريس المانجو بفضل طعمه الملو ورائحته العطرة فى إنتاج المشروبات والعصائر والملويات. يمتوى على نسبة عالية من فيتامين C ويقوى جهاز المناعة.



هريس الفوخ:

يُستخدم هريس الفوخ فى إنتاج العصائر المختلفة والكومبوت. وبفضل نكهته الملو والناعمة، يُخلط غالباً مع فواكه أخرى.



مركز الكرز والكرز المامض:

يُستخدم هذا النوع من المركّزات في العصائر
والشراب والمربيات والملويات بسبب مذاقه الملو
والمامض. كما أن له فوائد مضادةً للالتهابات
وغنى بمضادات الأكسدة التي تعزز الصحة العامة.

مركز الرمان:

يُستخدم مركز الرمان في إنتاج العصائر
والصلصات وبعض المنتجات الدوائية، نظراً لمذاقه
المامض ومحتواه العالي من مضادات الأكسدة،
مما يساعد في تقوية المناعة والوقاية من
أمراض القلب.



هريس الطماطم:

يُستخدم على نطاق واسع في صناعة الأغذية
لتمضير الصلصات والمعجون ومنتجات مشابهة.
يُعتبر من الفواكه من الناحية الفنية، وهو غنى
بالليكوبين المفيد لصحة القلب.





فوائد مركّزات الفواكه

تتميز مركّزات الفواكه بتركيز عالٍ من المواد الغذائية، مما يجعل لها فوائد صحية متعددة. من أبرزها:

غنية بالفيتامينات والمعادن: تُعد مركّزات الفواكه مصدراً غنياً بفيتامين C ومضادات الأكسدة والمعادن التي تُعزز المناعة وتُحافظ على صحة الجسم.

تعزيز جهاز المناعة: خصوصاً المركّزات المُنتجة من فواكه غنية بفيتامين C مثل البرتقال والكيوي، حيث تُساهم بفعالية في تقوية الجهاز المناعي.

صحة الجلد والشعر: تُساعد مضادات الأكسدة في مركّزات الفواكه على الحماية من أضرار الجذور الحرة، مما يحافظ على صحة الجلد والشعر.

تمسين الهضم: تُساعد المركّزات المُعدة من فواكه غنية بالألياف مثل التفاح والإجاص على تعزيز عملية الهضم.

تعزيز الطاقة: تُوفر السكريات الطبيعية في مركّزات الفواكه دفعة سريعة من الطاقة، وهي مفيدة جداً في حالات التعب.



نمن فى شركتنا نسعى لأن نكون رواداً فى صناعة مركّزات الفواكه من خلال اعتماد أحدث التقنيات واتباع عمليات إنتاج قياسية. هدفنا هو تقديم منتجات عالية الجودة للأسواق المحلية والدولية، تتميز بمذاقها الفريد وقيمتها الغذائية العالية، وتسهم فى تعزيز نمط حياة صمى وزيادة الوعى الغذائى لدى المستهلكين. نركّز على البحث والتطوير المستمر، وتمسين الجودة، وتنوع المنتجات، لنصبح علامة تجارية معروفة وموثوقة فى هذا القطاع. كما نلتزم باستخدام الموارد الطبيعية والمستدامة بهدف إمداد تأثير إيجابى على البيئة والمساهمة فى مسار التنمية المستدامة.