



کنسائتره سیر

۰۹۱۲ ۰۹۳ ۵۲۴۳

www.azarconcentrate.com

www.azarfaravar.com

Info@azarfaravar.com



آذر فراور کمپانی یکی از برندهای برجسته در صنعت تولید **کنسانتره میوه** است که با تمرکز بر کیفیت و نوآوری در فرآیندهای تولید، به تأمین محصولات مرغوب و طبیعی برای بازار داخلی و بین المللی می‌پردازد. این شرکت با استفاده از تکنولوژی‌های پیشرفته و بهره‌گیری از میوه‌های سالم و تازه، کنسانتره‌هایی با استانداردهای بین المللی تولید می‌کند که نه تنها طعم و ارزش غذایی بالایی دارند، بلکه ماندگاری طولانی و حفظ خواص طبیعی میوه‌ها را نیز تضمین می‌کنند.



فرآیند تولید کنسانتره میوه



فرآیند تولید کنسانتره میوه در آذر فراور کمپانی به دقت طراحی شده است تا بهترین کیفیت محصول حاصل شود. این فرآیند شامل مراحل متعددی است که هر کدام نقش حیاتی در حفظ طعم، رنگ، و مواد مغذی میوه دارند:

فرد کردن و له کردن میوه‌ها

در این مرحله، میوه‌ها به دقت فرد و له می‌شوند تا آب میوه به راحتی استخراج گردد. این مرحله به طور مؤثر موجب جداسازی آب میوه از تفاله‌ها می‌شود.

انتخاب و آماده‌سازی میوه‌ها

در اولین مرحله، میوه‌های تازه و رسیده انتخاب می‌شوند. این میوه‌ها با دقت شستشو داده می‌شوند و قسمت‌های غیرقابل استفاده مانند پوست یا هسته (بسته به نوع میوه) از آن‌ها جدا می‌شود. سپس میوه‌ها به قطعات کوچک‌تر برش داده می‌شوند تا فرایندهای بعدی به راحتی انجام گیرد.



استفراغ آب میوه

آب میوه به وسیله دستگاه‌های خاصی مانند پرس یا سانتریفیوژ از تفاله میوه جدا می‌شود. این فرآیند موجب استفراغ بیشترین مقدار آب از میوه‌ها می‌شود.

پیش تصفیه

برای جلوگیری از فساد و حفظ کیفیت محصول در مراحل بعدی، عملیات پیش تصفیه انجام می‌شود. در این مرحله، ممکن است میوه‌ها تحت عملیات حرارتی کم قرار بگیرند تا آنزیم‌ها غیرفعال شده و رشد میکروارگانیسم‌ها کاهش یابد. این کار از تغییرات طعم و رنگ میوه جلوگیری می‌کند.

بسته‌بندی

پس از استریلیزاسیون، کنسانتره میوه‌ها بسته‌بندی می‌شوند. بسته‌بندی‌ها به گونه ای طراحی شده‌اند که هم از کیفیت محصول محافظت کنند و هم از نظر حمل و نقل و ذخیره‌سازی آسان باشند. بسته‌بندی‌ها ممکن است به صورت مایع یا پوره‌ای باشند که برای هر نوع محصول متفاوت است.

تخلیض آب میوه

تخلیض آب میوه از مهم‌ترین مراحل تولید کنسانتره است. در این مرحله، آب میوه از طریق تبخیر تحت فشار پایین یا استفاده از تکنیک‌های غشایی (مثل اسمز معکوس) به غلظت مطلوب می‌رسد. این فرآیند با استفاده از حرارت کم، موجب حفظ مواد مغذی و طعم میوه می‌شود.

استریلیزاسیون

برای افزایش ماندگاری و جلوگیری از فساد، کنسانتره میوه تحت فرآیند استریلیزاسیون قرار می‌گیرد. این عملیات با استفاده از روش‌های مختلف مانند پاستوریزاسیون یا استفاده از حرارت انجام می‌شود.

ذخیره‌سازی

کنسانتره‌های میوه باید در شرایط مناسب (در محیط‌های فنک و تاریک) نگهداری شوند تا کیفیت و تازگی آن‌ها حفظ شود.

انواع کنسانتره میوه

پرتقال: یکی از پرطرفدارترین کنسانتره‌ها که در تولید انواع نوشیدنی‌ها، آبمیوه‌ها، و محصولات مختلف استفاده می‌شود. کنسانتره پرتقال علاوه بر طعم دلپذیر، سرشار از ویتامین C است و به تقویت سیستم ایمنی بدن کمک می‌کند.

لیمو: لیمو به دلیل طعم ترش و فواید خرد، در بسیاری از نوشیدنی‌ها، سس‌ها و محصولات غذایی استفاده می‌شود. همچنین از خواص درمانی آن برای سلامت پوست و سیستم گوارش بهره برده می‌شود.

گریپ‌فروت: کنسانتره گریپ‌فروت به دلیل طعم ترش و خاص خرد، در نوشیدنی‌ها و رژیم‌های غذایی کم‌کالری کاربرد دارد. این کنسانتره معمولاً در نوشیدنی‌های رژیمی و آبمیوه‌ها به‌کار می‌رود.

نارنگی: : کنسانتره نارنگی به دلیل طعم شیرین و خفیف خرد در برخی از آبمیوه‌ها و نوشیدنی‌ها استفاده می‌شود





کنسانتره سیب : سیب یکی از پرمصرف‌ترین میوه‌ها در جهان است و کنسانتره آن به عنوان پایه بسیاری از آبمیوه‌ها و نوشیدنی‌ها مورد استفاده قرار می‌گیرد. این کنسانتره به دلیل خواص آنتی‌اکسیدانی و فیبر بالا در تقویت سیستم ایمنی و سلامت گوارش مؤثر است.



کنسانتره انگور :

انگور سفید: این نوع کنسانتره در تولید آبمیوه‌ها، نوشیدنی‌های گازدار و برقی از ژله‌ها استفاده می‌شود. همچنین برای طعم‌دهی به برقی دسرها و کیک‌ها نیز کاربرد دارد.

انگور قرمز: علاوه بر کاربردهای مشابه با انگور سفید، کنسانتره انگور قرمز در تولید محصولات لبنی نیز استفاده می‌شود و به عنوان یک ماده مغذی غنی از آنتی‌اکسیدان شناخته می‌شود.

پوره آناناس :

پوره آناناس به دلیل طعم شیرین و فواص آنزیمی آن در تولید آبمیوه، نوشیدنی‌ها و دسرها کاربرد دارد. این پوره دارای فواص ضد التهابی است و به هضم بهتر غذا کمک می‌کند.



پوره انبه :

پوره انبه با طعم شیرین و عطر دلپذیر خود در تولید نوشیدنی‌ها، آبمیوه‌ها و دسرها مورد استفاده قرار می‌گیرد. این پوره سرشار از ویتامین C است و به تقویت سیستم ایمنی بدن کمک می‌کند.



پوره هلو :

این پوره در تولید انواع آبمیوه‌ها و کمپوت‌ها کاربرد دارد. کنسانتره هلو به دلیل طعم شیرین و ملایم خود در ترکیب با سایر میوه‌ها نیز مورد استفاده قرار می‌گیرد.



کنسانتره گیلاس و آلبالو :

این نوع کنسانتره به دلیل طعم ترش و شیرین خود در تولید آبمیوه‌ها، شربت‌ها، مرباها و دسرها کاربرد دارد. علاوه بر این، خواص ضدالتهابی و آنتی اکسیدانی گیلاس و آلبالو به تقویت سلامت عمومی بدن کمک می‌کند.



کنسانتره انار :

به دلیل طعم ترش و خواص آنتی‌اکسیدانی بالای خود، کنسانتره انار در تولید آبمیوه‌ها، سس‌ها و برقی محصولات دارویی به‌ویژه برای تقویت سیستم ایمنی بدن و پیشگیری از بیماری‌های قلبی کاربرد دارد.



پوره گوجه‌فرنگی :

پوره گوجه‌فرنگی بیشتر در صنایع غذایی برای تهیه سس‌ها، رب و سایر محصولات مشابه استفاده می‌شود. این نوع پوره از نظر فنی جزو میوه‌ها قرار می‌گیرد و سرشار از لیکوپن است که برای سلامت قلب مفید است.





فواص کنسانتره میوه

کنسانتره میوه‌ها به دلیل غلظت بالای مواد مغذی، فواید زیادی برای سلامتی دارند. از جمله مهم‌ترین فواص کنسانتره میوه می‌توان به موارد زیر اشاره کرد:

سرشار از ویتامین‌ها و مواد معدنی: کنسانتره میوه‌ها منبع غنی از ویتامین C، آنتی‌اکسیدان‌ها و مواد معدنی مختلف هستند که به تقویت سیستم ایمنی و حفظ سلامت بدن کمک می‌کنند.

تقویت سیستم ایمنی: به ویژه کنسانتره‌هایی که از میوه‌های غنی از ویتامین C مانند پرتقال یا کیوی تولید می‌شوند، نقش مهمی در تقویت سیستم ایمنی بدن دارند.

حفظ سلامت پوست و مو: آنتی‌اکسیدان‌های موجود در کنسانتره میوه‌ها می‌توانند از آسیب‌های ناشی از رادیکال‌های آزاد جلوگیری کرده و موجب حفظ سلامت پوست و مو شوند.

بهبود گوارش: برخی کنسانتره‌ها که از میوه‌هایی مانند سیب و گلابی تهیه می‌شوند، به دلیل محتوای فیبر خود، به بهبود عملکرد گوارش کمک می‌کنند.

حفظ انرژی: شکر طبیعی موجود در کنسانتره‌های میوه، انرژی سریعی را برای بدن فراهم می‌آورد که در مواقع خستگی بسیار مفید است.



ما در شرکت خود به دنبال تبدیل شدن به پیشرو در صنعت تولید **کنسانتره‌های میوه** با بهره‌گیری از جدیدترین تکنولوژی‌ها و فرایندهای تولید استاندارد هستیم. هدف ما ارائه محصولات با کیفیت عالی به مشتریان در بازارهای داخلی و خارجی است که نه تنها از طعم بی‌نظیر و خواص تغذیه‌ای بالایی برخوردار باشند، بلکه به ارتقای سبک زندگی سالم و آگاهی تغذیه‌ای مصرف‌کنندگان کمک کند. با تمرکز بر تحقیق و توسعه مستمر، بهبود مستمر کیفیت و تولید محصولات متنوع، قصد داریم به یک برند شناخته‌شده و معتبر در صنعت تبدیل شویم. همچنین، ما در تلاشییم تا با بهره‌برداری از منابع طبیعی و پایدار، تاثیر مثبتی بر محیط زیست بگذاریم و در مسیر رشد و توسعه پایدار قدم برداریم

۰۹۱۲ ۰۹۳ ۵۲۴۳

www.azarconcentrate.com

www.azarfaravar.com

Info@azarfaravar.com