



Products

محصولات اصلی

www.golshahdco.com



شرکت صنعتی گلشاهد نقش جهان (سهامی خاص)

مطابق با هدف و چشم‌انداز بلندمدت و سرمایه‌انسانی جوان خود و همچنین همسو با اجرای برنامه‌های رشد و توسعه‌ای جهت پیشرفت هرچه بیشتر ایران اسلامی در صنعت و تجارت غذایی جهان، توانسته است خود را به عنوان یکی از بزرگترین مراکز پالایش و فرآوری غلات با تولید روزانه ۴۰۰ تن مطرح نماید و نام خود را به عنوان شرکتی خوشنام در عرصه‌ی تولید و صنعت مطرح کند. تولید محصول مرغوب با آخرین متد و استانداردهای روز جهانی، تداوم کیفیت، تامین و توزیع بالاترین استاندارد و رعایت اصل مشتری‌مداری به منظور تحقق غذای سالم، انسان سالم و جامعه‌ی سالم از جمله رسالت‌های این مجموعه بوده است، شایان ذکر است، اخیراً مجموعه گلشاهد در پی توسعه زنجیره ارزش خود اقدام به راه‌اندازی واحد روغن‌کشی و تصفیه روغن از بهمن ۱۴۰۰ نموده است تا بخشی از نیاز کشور به روغن ذرت خالص و انواع روغن‌های خوراکی و ترکیبی با کیفیت بالا تامین گردد.

نشاسته فوق تصفیه ذرت Native Corn Starch

حدود ۸۰ درصد نشاسته تولید شده در جهان، نشاسته ذرت است. نشاسته پودری سفید رنگ، بدون طعم و مزه با خلوص بالا است. که در بسیاری از موارد صنایع غذایی مثل سوپ نیمه آماده و فوری، انواع پودینگ، دسر، محصولات قنادی و نانوائی، اسنک‌ها، انواع سس سفید و قرمز، مواد غذایی منجمد، فرآورده‌های گوشتی یا سایر صنایع مثل کاغذ و مقواسازی، صنعت چسب، صنعت نساجی، چرمسازی، صنایع آرایشی و بهداشتی و صنایع دارویی کاربرد دارد. نشاسته باعث ایجاد حفظ قوام محصول نهایی، ویسکوزیته پایدار، تولید محصول همگن، خاصیت اتصال و چسبندگی بالا، افزایش زمان ماندگاری محصول نهایی، افزایش قابلیت نگهداری آب، شفافیت و کاهش رترورگراسیون، ایجاد بافت و حس دهانی، جلوگیری از ایجاد در محصولات لبنی می‌گردد.



مالتودکسترین Maltodextrin

مالتودکسترین پودری سفید رنگ با رطوبت پائین، شیرینی کم با قابلیت محلول شدن در آب سرد است. مالتودکسترین در آبنبات‌ها، فوندانت‌ها و شکلات‌های تلخ، فرآورده‌های لبنی (شامل دسرهای منجمد)، گوشتی، صنایع نانوائی و قنادی (شیرینی، اسنک و کیک)، قنادی، میکروانکپسوله کردن رنگ و طعم، نوشیدنی‌های بدون الکل، نوشیدنی مخصوص ورزشکاران، غذاهای کنسروی، غذای نوزاد، در تهیه پودرهای میوه، در محصولات آرایشی و بهداشتی و صنایع دارویی کاربرد دارد. از مزایای مالتودکسترین می‌توان به تامین ارزش غذایی، تشکیل ژل و نگهداری آب، ایجاد قوام و بافت، بهبود بافت، پرنکنندگی و حجم‌دهی، اتصال به اجزای ایجاد کننده طعم و چربی و محافظت در برابر اکسیژن، ایجاد درخشندگی سطحی، کمک به پراکندگی و حلالیت، افزایش مواد جامد محلول، مهار کریستالیزاسیون، کنترل نقطه انجماد، کنترل شیرینی و رطوبت، جلوگیری از تبلور و قهوه‌ای شدن غیر آنزیمی، تنظیم اسمولالیته، جایگزین‌های عالی چربی، تشکیل دهنده فیلم بدون اثر پوششی روی طعم‌ها، عامل ضدانعقاد و فیلر (پرنکننده) مناسب در تولید غذاهای خشک شده با روش اسپری اشاره کرد.



شربت گلوکز Glucose Syrup

گلوکز محصول هیدرولیز اسیدی، آنزیمی یا اسید/آنزیمی نشاسته است. گلوکز مایعی شفاف و بی رنگ، ویسکوالاستیسیته متوسط با شیرینی حدود ۷۰٪ نسبت به ساکارز است. کاربرد آن بر اساس خواص ویژه آن و ویژگی مورد نظر در محصول است. گلوکز در صنایع غلات صبحانه، محصولات جویدنی، آدامس، ژله، شیرینی، انواع بستنی، مربا، حلوا، مارشمالو، انواع سس، آب نبات سخت، محصولات قنادی و نانوائی، کیک، تافی، کارامل و فاج، فوندانت و کرم‌ها، نوقا، صنایع دارویی، صنعت دخانیات و تولید عطر و ادکلن کاربرد دارد. از مزایای آن می‌توان به افزایش ماندگاری محصول نهایی، افزایش مقاومت در برابر فعالیت‌های میکروبی و افزایش عمر مفید محصول، افزایش قابلیت جوندگی به دلیل کاهش سختی، حفظ ظاهر و شکل محصولات در هنگام برش، بسته‌بندی و فرآیندهای ذخیره‌سازی، شفافیت و براقیت بالا در محصول نهایی، افزایش طعم آب میوه‌ها اشاره کرد.



شربت مالتوز Maltose Syrup

مالتوز شفاف، بی‌رنگ، با بوی منحصر به فرد، طبیعی، غلیظ و با طعم شیرین ملایم حدود ۷۰٪ نسبت به ساکارز است. مالتوز در آبنبات سخت، تافی، فوندانت، مربا، فیلینگ و مارمالاد، ژله، بستنی، کارامل، مارشمالو، انواع سس، نوشابه‌ها و نوشیدنی‌ها مورد استفاده قرار می‌گیرد. از مزایای مهم مالتوز می‌توان به تقویت و حفظ پایداری میکروبی محصولات به دلیل فشار اسمزی بالا، کنترل کریستالیزاسیون در محصولات غذایی، کنترل ویسکوزیته، رطوبت، شیرینی و تقویت و تثبیت رنگ، افزایش ویسکوالاستیسیته محصول، پایداری مطلوب محصولات نهایی، ایجاد شفافیت و درخشندگی در محصولات نهایی اشاره کرد.



محصولات اصلی

شرکت صنعتی گلشاهد نقش جهان (سهامی خاص)

Products
www.golshahdco.com