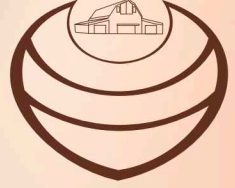


سے چست گلوز

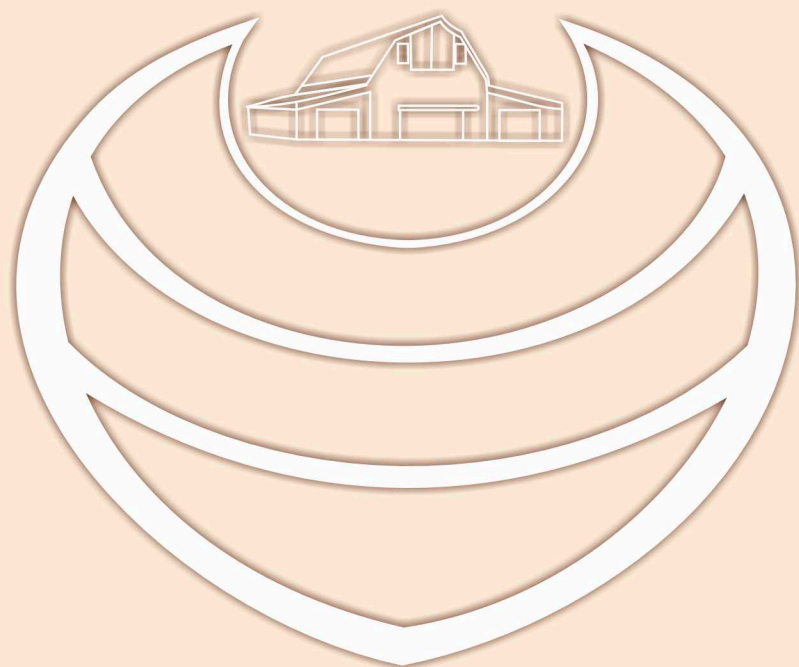


C.C.G Co.
Since 1990

(سهامی خاص)

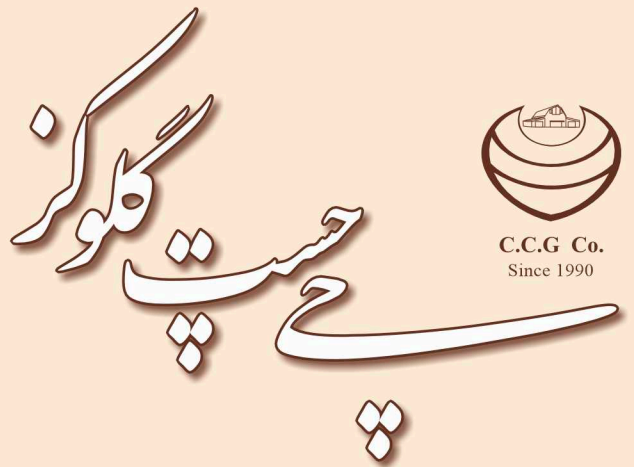


www.chichestglucose.com



C.C.G Co.





شرکت چست گلکز با هدف تامین نشاسته، گلوکن و گلوکز مورد نیاز صنایع مختلف در سال ۱۳۶۹ تاسیس و در سال ۱۳۷۲ به بهره برداری رسید، در سال ۱۳۷۹ با تحولی چشم گیر در نظام مدیریتی خود تولیدی دوباره یافت و پس از تجهیز مجدد و افزایش توان کمی و کیفی و تخصیص منابع نیروی انسانی مناسب و کار آمد، قدرتمند تر از گذشته به تولید ادامه داد.

مدیریت در سال ۱۳۸۲ بعد از دریافت مجوز توسعه از هیئت مدیره محترم و سازمانهای دولتی اقدامات لازم جهت طرح توسعه در خرداد ماه سال ۱۳۸۳ شروع و با بهره گیری از متخصصین خود شرکت در اسفند ماه همان سال به اتمام رسیده و خط تولید با افزایش توان کمی و کیفی آغاز به کار کرد. در سالهای ۱۳۸۷ - ۱۳۸۸ - ۱۳۸۹ برخی ماشین آلات خط تولید با ماشین آلات جدید با تکنولوژی روز دنیا تعویض گردیده که باعث افزون شدن توان کمی و کیفی محصولات تولیدی شد. در حال حاضر نیز با استفاده از آخرین تکنولوژی های روز دنیا در حال تغییر و توسعه می باشد.

خط مشی کیفیت

مدیریت و کارکنان شرکت چست گلکز با باور جدی به این شعارها که (نبض تولید در دست مشتری است) (طرح، تولید، توسعه - سه فرآیند جدایی ناپذیر)، کلیه فرآیندهای کیفیت خود را با هدف تامین نیازها و جلب رضایت مشتری بنا نموده و موارد ذیل را به عنوان راهکارهای اصلی خود برگزیده است:

- شناخت نیازهای واقعی مشتری به تفکیک نوع مصرف محصولات
- ایجاد فرآیندهای کارآمد سیستم مدیریت کیفیت جهت ارتقاء و بهبود کیفیت محصولات
- تعریف فنون آماری لازمه جهت نیازمندیها و شاخصهای قابل اندازه گیری و تحلیل، بهبود و استقرار آن
- حفظ تجهیزات و ماشین آلات موثر بر کیفیت، در سطحی مناسب و مطلوب
- افزایش سطح آگاهی کارکنان و ارتقاء کیفیت منابع انسانی از طریق برگزاری آموزش های مستمر

مدیریت شرکت ضمن تعهد به این خط مشی کیفیت از عموم پرسنل لایق و دلسوز خود انتظار دارد شرکت را همچون گذشته در رسیدن به افق های روشن توسعه و بهبود سیستم مدیریت کیفیت یاری دهند.

مدیر عامل

خط مشی واحد تحقیق و توسعه ، کنترل کیفیت

- بالا بردن کیفیت محصولات جهت رضایت مشتری و توان رقابت در بازار
- ایجاد سیستم مدیریت استاندارد جهت افزایش بهره وری
- بالا بردن مهارت و دانش پرسنل گروه تولید جهت بهبود کیفیت محصولات از طریق آموزش
- تولید بر اساس استانداردهای ملی و بین المللی
- اقدام به تحقیق و توسعه و استفاده از تکنولوژی روز جهان
- شناخت خواسته های مشتری و استفاده از پیشنهادات آنان





آنالیز نشاسته آرد گندم (فوق تصفیه A) نشاسته آذرگان

ردیف	ویژگیها	حدود قابل قبول	روش آزمون
۱	رطوبت (گرم در صد)	حداکثر ۱۴ %	۴۷۹۷
۲	خاکستر کل درصد وزنی بر مبنای ماده خشک	حداکثر ۰/۲۳ %	۴۷۲۶
۳	خاکستر غیر محلول در اسید درصد وزنی بر مبنای ماده خشک	حداکثر ۰/۰۵ %	۳۲۷۸
۴	پ - هاش محلول ۱۰ درصد	۴/۵-۷	۴۷۲۷
۵	اسیدیته (برای ۱۰ گرم نشاسته)	حداکثر ۳	۴۷۲۷
۶	پروتئین با ضریب تبدیلی (۵/۷) درصد وزنی بر مبنای ماده خشک	حداکثر ۰/۵	۴۷۲۸
۷	چربی (گرم در صد) درصد وزنی بر مبنای ماده خشک	حداکثر ۰/۲	۴۷۹۸
۸	باقیمانده پس از الک شماره ۱۰۰ با قطر منافذ ۱۴/۶ میکرون	حداکثر ۱۵ %	۳۸۱-۱
۹	مواد خارجی	منفی	۳۸۱-۱
۱۰	آرسنیک	حداکثر ۱ ppm	۴۹۲۶
۱۱	سرب	حداکثر ۰/۲ ppm	۵۴۲۷
۱۲	کادمیوم	حداکثر ۰/۲ ppm	۵۸۳۶
۱۳	شمارش کلی میکروارگانیزمها (در هر گرم)	۱۰۰۰۰	۵۲۷۲
۱۴	باسیلوس سرنوس (در هر گرم)	۱۰۰۰	۲۳۲۴
۱۵	مخمر و کپک (در هر گرم)	7×10^2	۱۰۸۹۹-۱ و (۹۹۷)
۱۶	کلی فرم (در هر گرم)	حداکثر ۵۰	۹۲۶۳
۱۷	کلستریدیوم های احیا کننده سولفیت (در هر گرم)	حداکثر ۱۰	۲۱۹۷ و (۴۳۷)
۱۸	اشرشیا کلی (در هر گرم)	منفی	۲۹۴۶
۱۹	شمارش کل هاگ باکتریهای گرما دوست در ۱۰ گرم	۱۲۵ عدد در ۱۰ گرم	۲۸۴۳
۲۰	شمارش هاگ باکتریهای عامل فساد بدون گاز در ۱۰ گرم	۵۰ عدد در گرم	۲۸۴۳
۲۱	شمارش هاگ باکتریهای گرما دوست بی هوازی در ۱۰ گرم	کمتر از ۱۰ در ۱۰ گرم	۲۸۴۳
۲۲	آفلاتوکسین B1	حداکثر ۵	۶۸۲۷
۲۳	مجموع انواع آفلاتوکسین ها	حداکثر ۱۵	۶۸۲۷
۲۴	اکراتوکسین A	حداکثر ۵	۹۲۳۸
۲۵	دی اکسی نیونول	حداکثر ۱۰۰۰	۹۲۴۰
۲۶	زیر النون	حداکثر ۲۰۰	۹۲۳۹
پرورانه بندی : کیسه با پوشش پلی اتیلن دو لایه (۲۵ کیلویی)		موارد مصرف : غذایی و صنعتی	
پرورانه ساخت از سازمان غذا و دارو : ۱۲/۱۲۲۸۳		شماره پروانه استاندارد ملی ایران: ۶۱۲۸ ۳۸۴۹۰	



1693



نشاسته یک پلی ساکارید گیاهی ذخیره شده در ریشه ها، جوانه و دانه های گیاهان است. چنانچه تعداد واحدهای قند یا مونوساکارید در یک کربوهیدرات بیش از ۱۰ واحد باشد آن ترکیب قندی، پلی ساکارید نامیده می شود.

در صورتی که چنین کربوهیدراتی از یک نوع واحد قندی تشکیل شده باشد مثل نشاسته و سلولز همپولی ساکارید گفته می شود و وقتی از بیش از یک نوع واحد قندی درست شده باشد مثل اکثر همی سلولزها، متر و پلی ساکارید نامیده می شود.

بنابراین نشاسته یک همپولی ساکارید است که در آندوسپرم همه دانه ها وجود دارد. نشاسته ممکن است به گلوکز هیدرولیز شود و برای بدن انسان تامین انرژی کند.

گلوکز برای مغز و اعمال سیستم عصبی مرکزی لازم است و به هنگام مصرف در رژیم انسانی چهار کالری به ازای هر گرم تولید می کند. دانه های نشاسته یا گرانول ها شامل پلی مرهای بلند زنجیره ای از مولکول های گلوکز هستند که در آب نامحلولند. برخلاف مولکول های کوچک نمک و شکر پلی مرهای بزرگ تر نشاسته تشکیل یک حلال واقعی را نمی دهند. گرانول های نشاسته به هنگام هم زدن در آب تشکیل یک سوسپانسیون موقت را می دهند. گرانول های خام و نپخته نشاسته به محض جذب به آرامی متورم می شوند.



تورم گرانول ها به هنگام پختن نشاسته بسیار مهم است و سبب خروج نشاسته شده که این امر سبب می شود نشاسته به عنوان یک غلظت دهنده کاربرد داشته باشد.

به طور کلی ویژگی های یک فراورده غذایی تمام شده به وسیله منبع نشاسته، دمای حرارت دادن، غلظت نشاسته استفاده شده در فرمولاسیون و سایر ترکیبات استفاده شده همراه نشاسته مثل اسید و شکر تعریف می شود این مطلب اهمیت نشاسته و کاربردش در صنایع غذایی مختلف و همچنین فراورده های گوناگون را آشکار می سازد.

- بر این اساس انواع زیادی از نشاسته و همچنین نشاسته اصلاح شده برای نیازهای رژیمی ویژه و کاربردهای غذایی طراحی و تولید شده اند.

- محصولات کوتاه زنجیره و متوسط زنجیره حاصل از شکستن نشاسته ممکن است به عنوان شبیه ساز چربی در تزیین سالاد و دسرهای منجمد شده استفاده شود.

- برای مثال نشاسته گندم و سیب زمینی و مالتودکسترین های تایپوکا ممکن است به عنوان جایگزین های چربی استفاده شود. این مواد قوام و احساس خوب دهانی مربوط به چربی را در یک فراورده غذایی تامین می کنند ضمن اینکه در مقایسه با چربی کالری کمتری دارند.



نشاسته به عنوان ماده اولیه در بسیاری از رشته‌های صنایع غذایی استفاده می‌شود که برای هر مورد نشاسته خاص آن مناسب است.

- در تولید دکستروز ، دکستروزین ، گلوکز مایع و سایر انواع سیروپ ، ماده اولیه اصلی نشاسته است.
- در بالا بردن ثبات سیستم‌های کلوئیدی و اثر غلظت دهنده‌گی از آن استفاده می‌شود.
- در پودرهای نانویی و مواد بهبود دهنده پخت به عنوان پرکننده.
- در سس ها برای حفظ امولسیون روغن و سرکه و جلوگیری از دو فاز شدن سیستم.
- در بیسکویت و کراکر برای بهبود بافت و تردی فرآورده و کنترل پی اچ.
- در صنایع پخت پیش از قالب گیری و برای جلوگیری از چسبیدن خمیر به قالب.
- در تولید انواع سوپ به عنوان غلظت دهنده.



- صنایع کنسروسازی، صنایع گوشت (سوسیس و کالباس) ، صنایع غذاهای منجمد، بیسکویت سازی، کیک سازی و نیز کاکائو، بستنی، آدامس، قهوه، شیر کندانسه و خردل از نشاسته استفاده می‌شود.

همچنین قابل ذکر است که از انواع نشاسته در فرمول داروهای گوناگون استفاده می‌شود.

به علاوه از انواع نشاسته ها در تولید :

غذای دام ، نساجی ، حفاری چاه های نفت ، چسب سازی ، کاغذسازی و پودرهای آرایشی صورت استفاده می‌شود .





آنالیز گلوتن آرد گندم (گلوتن لایق)

ردیف	ویژگیها	حدود قابل قبول	روش آزمون
۱	رطوبت (گرم در صد)	حداکثر ۱۰ %	۲۷۰۵
۲	پروتئین با ضریب تبدیلی (۶/۲۵) (بر مبنای ماده خشک)	حداقل ۸۰ %	۲۸۶۳ و ۱۹۰۵۲
۳	پروتئین با ضریب تبدیلی (۶/۲۵)	حداقل ۷۵ %	۲۸۶۳ و ۱۹۰۵۲
۴	چربی (بر مبنای ماده خشک)	حداکثر ۲ %	۲۸۶۲
۵	فیبر خام (بر مبنای ماده خشک)	حداکثر ۱/۵ %	۳۱۰۵
۶	پ - هاش	۵/۸ - ۶/۴	۳۷
۷	تعداد میکروبهای هوازی (در هر گرم)	حداکثر $10^4 \times 5$	۵۲۷۲
۸	کلستریدیوم های بی هوازی احیا کننده سولفیت (در هر گرم)	حداکثر ۵۰	۹۴۳۲
۹	کپک (در گرم)	حداکثر 10^2	۳۸۵۱
۱۰	کلی فرم (در گرم)	حداکثر ۱۰	۹۲۶۳ و ۱۱۱۶۶
۱۱	اشرشیاکلی (در گرم)	منفی	۲۹۴۶
۱۲	خاکستر (بر مبنای ماده خشک)	حداکثر ۲ %	۲۷۰۶
۱۳	اندازه ذرات بالای الک ۱۸۰ میکرومتر	حداکثر ۲۵ %	۴۲۹۷
۱۴	جذب آب به ازای هر گرم	حداقل ۱/۳ میلی لیتر	۴۲۹۷
۱۵	اندازه ذرات زیر الک ۲۵۰ میکرومتر	حداقل ۹۵ %	۴۲۹۷
۱۶	فرم پذیری خمیر گلوتن	الاستیک (فعال)	۴۲۹۷

بسته بندی : گونی با پوشش پلی اتیلن دو لایه (۲۵ کیلوگرم)
 موارد مصرف : اسپاگتی ، فرآورده های گوشتی ، نانواپی ، پروتئین های افزودنی

پروانه ساخت از سازمان غذا و دارو: ۱۲/۱۱۴۷۳ و شماره پروانه استاندارد ملی ایران: ۶۱۲۸۳۸۳۹۰



1693



گلوتن گندم چیست ؟

میزان گلوتن گندم است که مرغوبیت آن را تعیین می‌نماید. گندمهای قرمز سخت بهاره و پاییزه گلوتن بیشتری دارند و به همین دلیل ارزش تهیه نان از آنها بیشتر است. چون خمیر حاصل از آردی که از لحاظ گلوتن غنی است، به دلیل داشتن حالت کشدار، قادر است که گازهای ناشی از تخمیر را بیشتر در خود نگهدارد و برای همین، خمیر بهتر ور آمده و حجمش بیشتر می‌گردد.

گلوتن گندم چگونه به دست می‌آید؟

پروتئین گندم است که دارای خاصیت چسبندگی و انعطاف پذیری ویژه ای می‌باشد و از خمیر آرد گندم تهیه میشود. پس از شستشوی توده خمیر با آب، نشاسته موجود در آن خارج شده و شبکه پروتئینی کمپلکسی شامل (گلوتنین، گلیادین و مزونین) تشکیل میگردد. این پروتئین به وسیله ماشین تفکیک کننده و با شستشو و غربال کردن مداوم توده خمیر بدست می‌آید. این ماده پس از خشک شدن بصورت پودر کرم رنگ روشن و یا قهوه ای مایل به زرد با مزه خنثی عرضه می‌گردد.



گلوتن از دو جزء گلوتنین (محلول در باز ضعیف) و گلیادین (محلول در الکل نسبتاقوی) تشکیل یافته است که گلوتنین عامل چسبندگی خمیر و گلیادین عامل الاستیسیته (کشش) خمیر می‌باشد، برای جداسازی گلوتن از نشاسته از دستگاه گلوتن شوی گلوتامیک استفاده می‌شود و جداسازی گلوتنین و گلیادین با سانتریفیوژ گلوتن در دوره‌های بالا انجام می‌شود. خمیر خوب خمیری است که دارای مقادیر متناسبی از هر دو جزء باشد.

کیفیت پخت نان به طور عمده به دو فاکتور بستگی دارد :

کیفیت و کمیت گلوتن خمیر نان.

کمیت گلوتن در ری کردن و افزایش حجم نان موثر است. گندمهایی که دارای مقدار بیشتری گلوتن هستند، از لحاظ ناوایی نیز کیفیت مطلوبتری دارند. کیفیت گلوتن نمی‌تواند جانشین کمیت آن شود، زیرا گندمهایی با کیفیت خوب گلوتن ممکن است آردی که از نظر ناوایی ناپایدار و سست باشد بوجود آورند. میزان گلوتن گندم بستگی فراوانی به شرایط آب و هوایی دارد، ولی به کمک اصلاح بذر گندم می‌توان کمیت آنرا افزایش داد. شرایط جوی بیش از ارقام مختلف گندم در تغییر میزان مواد سفیده‌ای موثر و حداکثر میزان گلوتن را می‌توان در نواحی گرم به دست آورد. آب و هوا به میزان ۷۰ درصد و نوع رقم به میزان ۳۰ درصد در مقدار گلوتن دانه موثر می‌باشد. در ناوایی کیفیت گلوتن نیز مانند کمیت آن قابل اهمیت می‌باشد. کیفیت گلوتن به استقامت آن در برابر فشار گازهای ایجاد شده از تخمیر و همچنین پایداری آن در مقابل ازدیاد حجم و شل شدن خمیر (بدون آنکه پاره شود) بستگی دارد. به عبارت دیگر خمیر بایستی هنگام خمیرگیری مدتی پایداری کرده و بزودی شل نشود. بدین ترتیب جدار حبابهای هوای داخل خمیر زود پاره نشده و بالنتیجه نان حجم بیشتری پیدا می‌کند. در ور آمدن خمیر بایستی تخمیر زیادی صورت گیرد تا مقدار گازهای حاصله فراوانتر شده و حجم نان افزایش یابد.



گلوتن گندم نقش مهمی در صنایع غذایی دارد، در تهیه نان، شیرینی، غنی سازی آرد ماکارونی، غذای کودک، نانهای حجیم و بهبود دهنده ها و تولید فرآورده های گوشتی مانند (سوسیس و کالباس) و به عنوان بهترین تامین کننده پروتئین طبیعی در صنایع غذایی مورد استفاده قرار میگیرد.

- در تهیه آمینو اسیدها و آدامس به عنوان مواد فعال عمل کرده و در مواد پاک کننده بکار می رود.
- در صنایع چسب و کارت تن سازی در مواد دارویی، باند و یا پارچه های تنظیف به کار می رود.
- در نوشابه و شربت ها به صورت ماده خام با تغییراتی مورد استفاده قرار می گیرد.

گلوتن فعال امروزه به تنهایی یا همراه با پروتئین سویا تا حدودی جای کازئینات را پر می کند و در فرآورده های مختلفی مانند فرآورده های مشابه نیز مصرف می گردد.

گلوتن در خمیر پیتزا جهت ایجاد حجم مناسب و تخلخل بیشتر بافت بکار می رود.

پیشنهاد مقدار استفاده گلوتن گندم در آرد گندم:

با توجه به کیفیت آرد و نوع محصول تولیدی مقدار پیشنهادی بین ۳ تا ۵ درصد وزن آرد می باشد.

ویژگیهای گلوتن گندم:

در واقع عملکرد گلوتن در گندم است که باعث افزایش حجم قرص نان و ایجاد بافت مناسب آن میگردد و کلامتترین عامل تعیین کننده کیفیت آرد می باشد. گلوتن فعال گندم تقریباً نزدیک به دو برابر وزن خود میتواند آب جذب نموده که مقداری از این آب جذب شده همچنان در محصول نهایی باقی خواهد ماند که این امر موجب افزایش راندمان تولید میگردد و از طرفی رطوبت باقی مانده در محصول باعث به تعویق افتادن بیاتنی نان میشود.

- گلوتن ضمن به دام انداختن بهتر گازهای تولید شده در خمیر باعث افزایش حجم نان و کیفیت پخت میگردد.
- گلوتن در غذاهای مایع نقش پیوندی و تغذیه ای دارد و همچنین به عنوان چاشنی مفید از آن استفاده میگردد.
- گلوتن به خمیر قابلیت می دهد که میتواند کشش را در خود حفظ نموده و به خوبی با دیگر ترکیبات مخلوط شده و وقتی از حالت خشک در می آید نیز خصوصیات اولیه ی خود را حفظ نماید.
- گلوتن عمل پیوستگی مواد را، حتی بدون گرما دادن برای استفاده در غذاهای کمپوت شده یا یخ زده ایده آل می کند.
- گلوتن موجب بهبودی طعم نان میگردد.
- گلوتن موجب غنی شدن میزان پروتئین آرد میگردد.
- گلوتن موجب بهبود رنگ نان میگردد.
- گلوتن موجب لطیف شدن نان می گردد.



گلوتن قادر است حدود ۲-۵/۱ بر وزن خود آب جذب نماید. برای اینکه گلوتن بتواند آب را در ابتدای مراحل تهیه خمیر جذب نماید، تا حدودی نیاز به فرصت و زمان دارد. علت این امر را می توان در دو مطلب زیر جستجو نمود.

۱ در حدود یک دقیقه فرصت لازم است تا آب خمیر بتواند تمام مولکولهای گلوتن را مرطوب سازد. به طوری که می دانیم اجزای تشکیل دهنده گلوتن بوسیله اجزای تشکیل دهنده آرد احاطه می گردند. ابتدا در اثر فرآیند خمیرگیری، آب موجود در خمیر، اجزای تشکیل دهنده آرد را به آرامی مرطوب ساخته و در اثر این امر اجزای متشکله خیس خورده و به نحوی گلوتن را تحت تاثیر قرار می دهند. در چنین حالتی آب می تواند روی قسمت خارجی گلیادین و گلوتمین به عنوان آب سطحی چسبیده و با آن پیوند برقرار نماید.

۲ بدین طریق مولکولهای گلوتن به آرامی متورم می شوند. قسمتی از آب به درون مارپیچ آمینواسیدها (اسپیرال پپتیدها) نفوذ یافته و در آنجا ذخیره می شود. بدین ترتیب می توان علت خشک شدن و نیاز به آبیگری بیشتر خمیر را در طی فرآیند خمیرگیری، توجیه نمود. با توجه به مطالب فوق و بررسی های به عمل آمده می توان نتیجه گرفت، قابلیت آبیگری گلوتن و همچنین خواص تکنولوژیکی آن بسیار جالب است. ویژگی و خواص گلوتن در ارقام مختلف گندم متفاوت بوده و عمدتاً ژنتیکی است. علاوه بر آن کیفیت و کمیت گلوتن تحت تاثیر شرایط کشت کود، آب و هوا و ... قرار می گیرد. بین مقدار پروتئین خام و پروتئین خالص و نیز مقدار گلوتن، همبستگی وجود دارد و علاوه بر آن بر اساس تحقیقات وال (Wall) بین مقدار گلوتن و کیفیت آن نیز رابطه وجود دارد. برای گسترش و رفتار خمیر در مقابل مخلوط کردن و زدن، گلوتمین به طور آشکار و واضح عامل تعیین کننده است زیرا سهم پروتئین های غیر محلول در آب، رابطه مثبت و نزدیکی با حجم محصول دارند.

با به کارگیری مواد احیاکننده، مقاومت خمیر در مقابل کشش گلوتن کاهش می یابد که البته با مصرف مواد اکسیدکننده، گلوتن تقویت یافته و کشش آن کاهش پیدا می کند. گلوتن موجود در آرد گندم موجب نرم شدن خمیر می گردد و می تواند به دی سولفید اکسید تبدیل شود. بنابراین با توجه به این مطلب می توان به این نتیجه رسید که افزودن مقدار معینی اسید اسکوربیک در چنین مواردی می تواند مقدار گلوتن را در آرد تحت تاثیر قرار دهد.





گلوکز ممتاز



گلوکز فوق تصفیه



آنالیز گلوکز مایع (گلوکز آذرگان)

روش آزمون	حدود قابل قبول	ویژگیها	ردیف
-	شیرینی مخصوص به خود	مزه	۱
-	بدون بو	بو	۲
اسپکتوفتومتری	۸۵ الی ۹۰	عبور نور گلوکز ممتاز	۳
-	بی رنگ تا زرد روشن	رنگ	۴
-	منفی	مواد خارجی	۵
-	شفاف	وضع ظاهری	۶
-	منفی	نشاسته	۷
۳۷۵۲	حداقل ۷۸	ماده خشک نام (گرم درصد)	۸
۳۶۸۳	۴۲ الی ۳۸	معادل دکستروز (DE) بر مبنای ماده خشک	۹
۴۷۲۷	۵/۵ الی ۴/۵	پ - هاش	۱۰
۳۷۵۲	حداقل ۸۰	بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس	۱۱
۳۶۶۱	حداکثر ۰/۲	خاکستر سولفات (بر حسب ماده خشک)	۱۲
۲۲۱۶۵	حداکثر ۱۰	دی اکسید گوگرد (بر حسب میلی گرم در کیلوگرم)	۱۳
۳۵۹۸	حداکثر ۱	آرسنیک (میلی گرم در کیلوگرم)	۱۴
۳۴۱۸	حداکثر ۰/۲	سرب (میلی گرم در کیلوگرم)	۱۵
۳۵۴۴	حداکثر ۱۰	کپک (در هر گرم)	۱۶
۳۵۴۴	منفی	اشر شیاکلی (در هر گرم)	۱۷
۳۵۴۴	حداکثر ۱۰	مخمر (در هر گرم)	۱۸
۳۵۴۴	حداکثر ۱۰۰	شمارش کلی میکرو ارگانیسم ها (در هر گرم)	۱۹
۹۲	حداکثر ۴۰	هیدروکسی متیل فورفورال mg /kg	۱۸

موارد مصرف : تافی ، شکلات ، آبنبات ، بیسکویت ، کمپوت ، گز ، بستنی ، حلوایی و شیرینی پزی و ...

پرورانه بندی : بشکه پلی اتیلن ۵۰ کیلویی و تانکر تریلی

شماره پروانه استاندارد ملی ایران: ۶۱۱۶۱۱۵۸۷

پروانه ساخت از سازمان غذا و دارو: ۱۲/۱۱۴۷۲



1693





- ۱ - شیرین کنندگی
- ۲ - تثبیت رطوبت
- ۳ - قابلیت نرم کنندگی
- ۴ - خاصیت بافت دهندگی و تعدیل کننده واکنش قهوه ای شدن
- ۵ - جلوگیری از کریستاله شدن مواد
- ۶ - تعدیل کننده طعم شیرین
- ۷ - بالا بردن ویسکوزیته
- ۸ - نقش محافظت کنندگی و نگهداری سیستم های کلوئیدی
- ۹ - کنترل اندازه کریستال های یخ
- ۱۰ - بالا بردن فشار اسمزی
- ۱۱ - نگهداری آب در فرآورده
- ۱۲ - پایین آوردن نقطه انجماد
- ۱۳ - ثبات سیستم کلوئیدی کف
- ۱۴ - بهبود ویاتغییر مزه
- ۱۵ - بهبود رنگ
- ۱۶ - دارای ارزش غذایی و یک چاشنی ایده آل برای شیرینی، بیسکویت، بستنی، مربا، ژله و ...
- ۱۷ - ترکیبی ارزشمند برای ویتامین هایی که خاصیت انرژی زایی دارند.



کاربرد گلوکز مایع در صنعت غذا:

قند مایع گلوکز در صنایع زیر بکار میرود:

۱ - صنعت نانوائی

کاربرد این قند سبب به تعویق انداختن بیاتی، منبع قابل تخمیر، افزایش سطح کالری می شود

۲ - بیسکویت کیک و شیرینی

بعلت خاصیت شیرین کنندگی، خاصیت ترد کنندگی، ارائه رنگ قهوه ای کم رنگ یا طلایی به محصول (به واسطه کارامل شدن) بکار می رود

۳ - شکلات و آبنبات ها

کاربرد این قند سبب ممانعت از کریستالیزسیون می شود لذا محصولی هموژن و یکنواخت با زمان نگه داری بالا و همچنین خصوصیات طعمی و ارگانولپتیک بهتر تولید می گردد



۴- غلات صبحانه و اکسترودها

به عنوان coatnig در پوشش دادن این محصولات بکار می‌رود، لذا سبب مقاوم شدن به واکنشهای قهوه ای شدن غیر آنزیمی، حفظ شکل و حالت ظاهری، ایجاد سطح درخشان، افزایش تردی و ممانعت از ورود رطوبت به محصول می‌شود.

۵- نوشابه سازی

بعنوان شیرین کننده و طعم دهنده و ایجاد کننده ویسکوزیته و بریکس مناسب بکار می‌رود

۶- آبمیوه سازی

به عنوان شیرین کننده و بهبود دهنده بریکس بکار می‌رود

۷- کمپوت سازی

بعلت شیرین کنندگی و افزایش Shelf life جلوگیری از ایجاد شیرینی نامطلوب و کریستالیزه شدن شکر در این محصولات بکار می‌رود

۸- بستنی

بعلت شیرین کنندگی و مزه دهندگی بکار می‌رود

۹- مربا و ژله

خاصیت شیرین کنندگی، ایجاد بریکس و ویسکوزیته، ایجاد قابلیت ماندگاری محصول به میزان چشمگیر به دلیل کاهش قابل ملاحظه aw و فعالیت های آبی از جمله دلایل عمده مصرف این قند مایع می باشد

۱۰- میوه های تازه

به عنوان یک پوشش دهنده و ممانعت کننده در برابر تغییرات رنگ و قهوه ای شدن های غیر آنزیمی عمل می کند و با دادن ظاهری درخشان و براق به میوه ها باعث جذاب تر به نظر آمدن آنها می شود

۱۱- منابع گوشت

به عنوان منبعی از ویتامین E (یک آنتی اکسیدان در یکی از مراحل انتهایی پروسه ساخت فرآورده های گوشتی) اضافه می شود و نقش مهمی در جلوگیری از رنسدیتی داشته و در نتیجه مانع تغییرات رنگ محصول در انتهای می شود

۱۲- محصولات گوجه فرنگی

به عنوان کنترل کننده شیرینی و غلظت دهنده بکار می‌رود



محیط زیست هدیه الهی است که آن را دوست داریم

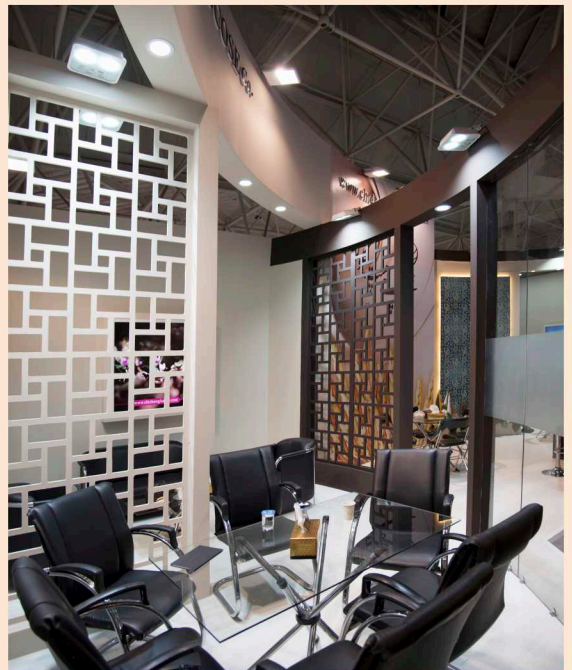
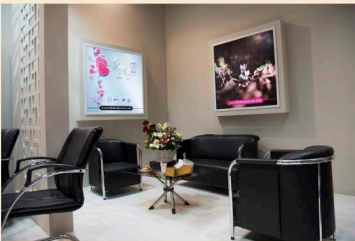
شرکت چی چست گلوکز

در راستای حفظ محیط زیست و باز نگری به مشکلات و رفع آنها به بهترین نحو برای تامین محیطی پاک و سالم این شرکت در سال ۱۳۹۳ با استفاده از تحقیقات انجام یافته در واحد تحقیق و توسعه و بهره گیری از تکنولوژی روز دنیا شروع به ساخت ، نصب و راه اندازی سیستم تصفیه پس آب خروجی کارخانه نموده است و خود را متعهد به حفظ محیط زیست برای فردایی بهتر می داند.





هفدهمین نمایشگاه بین المللی شیرینی و شکلات ایران سال ۱۳۹۷





شانزدهمین نمایشگاه بین المللی شیرینی و شکلات ایران سال ۱۳۹۶





پانزدهمین نمایشگاه بین المللی شیرینی و شکلات ایران سال ۱۳۹۵





چهاردهمین نمایشگاه بین المللی شیرینی و شکلات ایران سال ۱۳۹۴





سیزدهمین نمایشگاه بین المللی شیرینی و شکلات ایران سال ۱۳۹۳





دوازدهمین نمایشگاه بین‌المللی شیرینی و شکلات ایران سال ۱۳۹۲





یازدهمین نمایشگاه بین المللی شیرینی و شکلات ایران سال ۱۳۹۱



شرکت در نمایشگاه‌های بین‌المللی شیرینی و شکلات در سالهای متمادی



پتی چوسہ
Best Glucose





C.C.G Co.
Since 1990

حیث گلوزر

(سهامی خاص)

ارومیه : بزرگراه شهید کلانتری ، شهرک صنعتی فاز یک
خیابان کارگران صندوق پستی : ۵۳۸ - ۵۷۱۵۷
تلفن : ۰۷-۳۲۷۲۳۲۱۶ فکس : (۰۴۴) ۳۲۷۲۳۲۱۸
تلفن واحد فروش : ۳۲۷۲۳۵۵۳ (۰۴۴)



CHI CHEST GLUCOSE Co.

Kargaran St., 1st Industrial Estate, Shahid Kalantari Road
Urmia, Iran P.O. Box: 57157-538
Tel: (+9844) 32723216-7 Fax: (+9844) 32723218