



# پرتو امید

گروه بازرگانی

تولید و فروش  
کشک، پنیر، آب پنیر و پودر پنیر





کشک، پنیر، آب پنیر و پودر آب پنیر از مهم‌ترین فرآورده‌های لبنی به شمار می‌روند که خواص فراوانی برای سلامت انسان دارند.

کشک : از جوشاندن دوغ و صاف کردن و خشک کردن آب آن بدست می‌آید. این ماده با حجم کم خود، یک ماده غذایی ارزشمند است که دربردارنده تمامی ویژگی‌های شیر می‌باشد. کشک حاوی کلسیم، چربی، نمک، پروتئین و ویتامین نیاسین (B3) است. میزان انرژی تولید شده با ۱۰۰ گرم کشک حدود ۱۰۵ تا ۱۲۰ کیلو کالری می‌باشد که می‌تواند به عنوان یکی از تأمین کننده‌های انرژی مورد نیاز بدن، در رژیم غذایی روزانه گنجانده شود. کشک سنتی می‌تواند حاوی مواد مضر برای سلامتی انسان باشد زیرا تولید آن در محیط کاملاً بهداشتی و استریلیزه‌ای انجام نمی‌پذیرد. از این رو استفاده از کشک های صنعتی و تولید شده در محیطی بهداشتی توصیه می‌گردد.







# PARTO OMID

موارد مصرف کشک بسیار متنوع و فراوان است، از استفاده‌های فراوان جهت طعم دهی انواع غذاهای ایرانی و تزیین آنها گرفته تا مصرف به عنوان میان وعده‌ای لذیذ و مغذی مشابه وعده دسر



این ماده غذایی دارای خواص باور نکردنی است که به مهم ترین آنها می پردازیم :

• کمک به هضم غذا

• تاثیر در کاهش وزن

• تحریک کننده اشتها

• جایگزین مناسب برای شیر ( برای کسانی که قادر به مصرف شیر نیستند )

• تقویت و استحکام استخوانها ( به دلیل وجود مقاویر فراوان کلسیم و فسفر که هر دو از عناصر تقویت کننده استخوان هستند )

• سلامت قلب ( کشک در کاهش کلسترول بد بسیار موثر است )

• تقویت سیستم ایمنی بدن ( کشک از بهترین مواد غذایی پروبیوتیکی محسوب می گردد که دارای میکرو ارگانیسم های زنده است )

• بهبود سلامت مو ( اسید لاکتیک موجود در کشک مواد مغذی و معدنی مورد نیاز پوست را تامین کرده که منجر به کاهش شوره مو می شود )

• تضمین سلامت مغز ( کاهش استرس و اضطراب )

• پوست سالم و درخشان ( مواد مغذی مثل روی و ویتامین E که برای پوست بسیار مفید هستند )

• و ...







بازار کشک، بازار متنوعی بوده و محصولات فراوانی در طعم‌های مختلف در این حوزه تولید و عرضه می‌گردند که می‌توان آنها را در دسته‌های زیر دسته بندی نمود :

- انواع کشکهای مایع
- انواع کشک‌های خشک در رنگ‌ها و طعم‌های متنوع
- کشک‌های نرم
- کشک طعم‌دار
- و....

از جمله مهم‌ترین محصولات حوزه کشک که طرفداران بسیار زیادی دارد و یکی از مهم‌ترین اقلام صادراتی این مجموعه نیز به شمار می‌رود کشک سیاه است.

کشک سیاه از جمله محصولات لبنی سیاه یا قهوه‌ای و گاهی سفید و زرد است که طعمی ترش دارد. این محصول لبنی نیز از دوغ یا ماست تهیه می‌شود. در کشور ایران، استان چهارمحال و بختیاری به مرکزیت شهرکرد از مهم‌ترین و اصلی‌ترین تولیدکنندگان کشک سیاه به‌شمار می‌آید؛ کیفیت و کمیت تولید این محصول به اندازه‌ای است که کشک سیاه جزو سوغات مهم این منطقه محسوب می‌شود.

# PARTO OMID

## Commercial Group



### پنیر :

پنیر از گونه‌های مهم لبنیات که از طریق کشت باکتری‌ها ترش شده و با اضافه کردن آنزیم، مایع پنیر بسته می‌شود و آب پنیر بدست می‌آید. از لحاظ ارزش غذایی پنیر از بهترین و مفیدترین غذاهای مصرفی به شمار می‌رود و از بسیاری بیماری‌ها و آسیب‌ها نظیر پوکی استخوان جلوگیری می‌کند.





# PARTO OMID

## آب پنیر :

از جمله فرآورده‌های فرعی شیر که از جداسدن آب از شیر طی اضافه کردن اسید، حرارت دادن یا انعقاد مایع پنیری به دست می‌آید؛ از هر ۱۰ کیلو شیر، یک کیلو پنیر و ۹ کیلو آب پنیر حاصل می‌شود. این آب مایعی زرد رنگ و متمایل به سبز بوده که شامل پروتئین، لاکتوز، مواد معدنی موجود در شیر و دارای تمام ۹ آمینو اسید ضروری برای بدن می‌باشد. پروتئین موجود در این ماده از بهترین پروتئین‌های موجود در طبیعت است که دارای ارزش بالاتری نسبت به کازئین و حتی پروتئین تخم مرغ است. مقدار لاکتوز آب پنیر کم است و برای افرادی که نمی‌توانند لاکتوز را هضم کنند، بسیار مناسب است.

## از فواید بسیار آب پنیر می‌توان به

- کاهش اشتها و کاهش وزن
- مکمل درمان یبوست
- کاهش قند خون (افزایش ترشح انسولین)
- کمک به فعالیت‌های جسمی سنگین و بدنسازی
- مکمل دارویی بسیار مفید برای سالمندان
- و ... اشاره کرد.

آب پنیر خام بعد از انجام آزمون‌های مربوطه و تاکید کیفی بر مبنای میزان PH، در مخازن اولیه دریافت و ذخیره می‌شوند. این محصولات با مجوزهای صادره از وزارت بهداشت و سازمان‌های استاندارد مطابقت داشته و بر مبنای نیاز مصرف کننده در رنج‌های مختلف PH و رنگ دسته‌بندی می‌شوند.

آب پنیر انواع فراوانی دارد و با ویژگی‌های مختلف قابل عرضه است :

- آب پنیر رنگی و سفید : با PH حدود ۵.۵ - ۸.۴ عمدتاً در صنایع غلات حجیم شده کاربرد دارد.
- آب پنیر سفید با طعم ترش : در صنایع کَشک و قره قروت مورد استفاده قرار می‌گیرد.
- آب پنیر سفید با طعم شیرین : با PH بالا در صنایع کیک، کلوچه، شکلات، بستنی، بیسکویت و دسر به عنوان جایگزین بخشی از مصرف شیرخشک کاربرد دارد.







### پودر آب پنیر :

از راه‌های استفاده از فرآورده‌های لبنی، خشک‌کردن و بهره‌گیری از پودر این محصولات است. پودر آب پنیر عمر طولانی‌تری دارد، موجب صرفه جویی در هزینه‌های حمل و نقل می‌شود، به یخچال نیازی ندارد و در هر زمان و مکانی در دسترس است.

### از خواص مهم پودر آب پنیر می‌توان به

- پاکسازی عمومی بدن
- کاهش احساس خستگی
- درمان کبد چرب
- درمان مشکلات گوارشی
- و ... اشاره نمود.

پودر آب پنیر انواع متفاوتی دارد که بسته به تفاوت‌های ناشی از روش‌های فرآوری و مواد تشکیل دهنده آن به دسته‌های مختلفی تقسیم می‌شود :

• پودر آب پنیر کنسانتره : هنگامی که مایع آب پنیر جمع‌آوری می‌شود، چندین مرحله پردازشی صورت می‌گیرد تا محتوای پروتئینی آن افزایش یابد. بعد از اینکه غلظت پروتئین کافی بدست آمد، مایع می‌تواند برای تشکیل پودر آب پنیر کنسانتره خشک شود که تا ۸۰ درصد وزن آن را پروتئین تشکیل می‌دهد. ۲۰ درصد باقیمانده شامل رطوبت، کربوهیدرات و چربی است.



- پودر آب پنیر ایزوله : اگر مراحل پردازش برای کاهش چربی و کربوهیدرات به کار برود، یک پودر ایزوله شده حاوی ۹۰ درصد یا بیشتر وزن ماده، پروتئین تولید می‌گردد. علاوه بر کربوهیدرات کم، این نوع پودر مقدار لاکتوز کمتری دارد. پودر ایزوله به طور معمول از نوع کنسانتره گران‌تر است.
- پودر آب پنیر هیدرولیز : این نوع پودر حاوی ۹۰ تا ۹۵ درصد وزنی پروتئین است. سرعت جذب این پروتئین از دو نوع قبلی بیشتر بوده و می‌تواند سطح انسولین بدن را به سرعت بالا ببرد.
- پودر آب پنیر شیرین : آب پنیر شیرین در اینجا، یعنی آب پنیر شیرینی که مستقیماً از دستگاه ساخت پنیر در دمای ۳۲ تا ۳۸ درجه سانتی‌گراد گرفته می‌شود. کاربرد پودر آب پنیر شیرین در نانوائی‌ها، مخلوط‌های بستنی، شربت، صبحانه، نوشابه و ... می‌باشد.

# PARTO OMID







• پودر آب پنیر دمینرال (Demineralize whey powder) : پودر آب پنیر دمینرال حاوی لاکتوز بالا، پروتئین های محلول در آب، ویتامینها، آنزیمها و اسیدهای آلی میباشد. دمینرال کردن (معدنی زدایی) علاوه بر بهبود خواص تغذیه ای آب پنیر و کاهش شوری آن، سبب حلالیت بیشتر آب پنیر می شود. پودر آب پنیر دمینرال به واسطه پروتئین بالا، جایگزین مناسبی برای شیر خشک در فرآورده های حجیم شده مانند غلات، کیک، بیسکوئیت و فرآورده های گوشتی می باشد.



# PARTO OMID





• پودر پروتئین آب پنیر پرمیت (آب پنیر اصلاح شده یا پروتئین زدایی شده) : به عنوان محصول جانبی طی فرآیند تولید کنستانتیره پروتئین آب پنیر بدست می‌آید. حلالیت بالا، عطر و طعم دلنشین و صرفه اقتصادی بالا باعث شده که این ماده بسیار مورد توجه تولیدکنندگان در صنایع غذایی مختلف قرار گیرد و نرخ تقاضای آن بطور چشم گیری افزایش یابد. این ماده شامل حداقل ۷۶ درصد لاکتوز، ۸ درصد ash و بین ۲ الی ۷ درصد پروتئین می‌باشد. درصد بالای محتوی لاکتوز در این ماده، باعث شده مستقیماً به عنوان جایگزین لاکتوز مصرف گردد. این ترکیب می‌تواند بعنوان ماده اولیه در صنایع مختلفی همچون شکلات، شیرینی، سس، سوپ‌های فوری، نوشیدنی‌های پودری، ادویه‌جات، تنقلات و نانوائی استفاده شود.



• پودر آب پنیر انعقادی : این نوع پودر طعمی ترش و دلچسب دارد و در بسیاری از اسنک‌های دارای طعم پنیر از همین محصول برای ایجاد طعم استفاده می‌شود. پودر انعقادی حاوی لاکتوز نسبتاً بالا، ۳۰ تا ۳۵ درصد پروتئین و مواد معدنی فراوان (فسفر، کلسیم، روی، آهن، مس) می‌باشد. کاربرد اصلی این پودر، غنی سازی مواد خوراکی است و در تهیه مکمل‌های دست‌ساز نیز کاربرد دارد. تمامی محصولات تولیدی در این مجموعه از مرغوب‌ترین مواد اولیه و در شرایطی کاملاً بهداشتی و پاستوریزه تولید می‌شود و پس از آزمایش‌های متعدد جهت سنجش کیفیت و سلامت محصولات در بسته بندی های کاملاً بهداشتی و مناسب به بازارهای داخلی و خارجی عرضه می‌شوند.

# PARTO OMID



# PARTO OMID



## بسته بندی :

ماهیت فساد پذیر مواد لبنی باعث شده که مدت زمان نگهداری آنها و حفظ ارزش غذایی محصولات به عنوان یک چالش مهم مطرح باشد. همچنین بسته بندی به عنوان یک ابزار بازاریابی قوی عمل نموده و ضمن جلب نظر مصرف کنندگان، محتوای داخلی را با ارائه تصاویر کلیدی و جذاب نمایان می کند. بر همین اساس نوع بسته بندی برای محصولات لبنی به دلیل تاثیر آن بر کیفیت، ایمنی، بازاریابی و هزینه، اهمیت بسیار زیادی دارد. کَشک در بسته های پلاستیکی مطمئن و با اندازه و وزن دلخواه بسته بندی می شود و در یخچال قرار می گیرند تا از سلامت کالا اطمینان حاصل شود.

پنیر و آب پنیر معمولاً در بسته اولیه (برای خرده فروشی) و سپس در بسته بندی دوم بسته بندی می شود. بسته بندی اولیه شامل ورقه های پلیمری ترموپلاستیک، مقوا، مقوا با پلاستیک، مقوا با فویل آلومینیوم و واکس است. تعداد این لایه ها و ضخامت آن ها می تواند متفاوت باشد. همچنین لایه هایی طراحی شده است که از نفوذ اکسیژن جلوگیری می کند مانند EVOH، نایلون یا گاهی اوقات PVDC. امروزه از فیلم ها و پوشش های خوراکی در بسته بندی پنیر برای کنترل رطوبت، گاز، میکروارگانیسم ها و مهاجرت لیپید استفاده می شود. این پوشش ها به صورت فیلم های نازکی که می تواند دارای خاصیت آنتی اکسیدانی و ضد میکروبی بوده و با محصول مصرف گردد. گالاکتومانان و کیتوزان نمونه هایی از مواد پلی ساکارید خوراکی هستند که در بسته بندی های پنیر تازه استفاده می شوند.

پودر آب پنیر نیز در کیسه های ۱۰، ۱۵ و ۲۰ کیلوگرمی بسته بندی می شوند.





# پرتو امید

گروه بازرگانی

