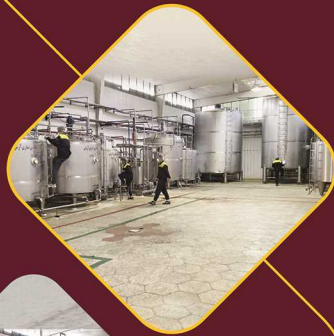




SunRose

شرکت سان رز تجارت سانیا
تولید کننده انواع روغن های تخصصی صنایع غذایی



دفتر مرکزی:

تهران، شهرک گلستان، مجتمع اداری تجاری مال مون، بلوک ۲، طبقه ۳، واحد ۲۷
تلفن: ۰۲۱ ۴۶۰۲۰۷۷۸ - ۰۹۳۸ ۱۲۳۰۴۳۰
کارخانه: استان البرز، شهرک صنعتی نظر آباد
www.sunroseoil.com



SunRose



Laretta



Larja

شرکت مسدان رز در سال ۱۳۹۰ پهنسان پک شرکت پژوهشی و تولیدی در زمینه عرضه انواع روغن های تخصصی صنایع غذایی ، مخصوصا صنایع شیرینی ، شکلات ، لبنی و نان و سازمان پژوهشهای علمی و صنعتی ایران تأسیس و شروع بکار نمود .

هسته اولیه شرکت را کارشناسانی با تحصیلات عالیه و آکادمیک به‌همراه تجربه فعالیت در صنایع روغن نباتی کشور تشکیل میدادند و طی ۳ سال از شروع فعالیت ، نهایتاً در سال ۱۳۹۳ پا کوئش و فعالیت مستمر در زمینه تحقیق و فرمولاسیون انواع روغن های نباتی ویژه برای کاربردهای مختلف ، این شرکت موفق به کسب عنوان “دانش بنیان” در زمینه روغن های تخصصی گردید . از سال ۱۴۰۰ این شرکت با استقرار در شهرک صنعتی نظرآباد علاوه بر تولید و عرضه انواع روغن های تخصصی برای صنایع مختلف کماکان فعالیت‌های پژوهشی و علمی خود را نیز ادامه میدهد .

بطور خلاصه این شرکت هم اکنون در عرصه فرمولاسیون و تولید انواع روغن های نباتی خاص برای دو زمینه مصرف صنف و صنعت فعال میباشد . مطابق خواست مشتریان برای صنایع مصرف کننده روغن های تخصصی نظیر:

در زمینه محصولات آردی : انواع روغن های نورتنینگ برای کیک و کلوچه ، شیرینی های لایه ای

در زمینه صنعت شکلات : انواع روغن های مورد نیاز این صنعت در سه دسته زیر تعریف میشوند :

روغن های کر میگ (Creaming) مخصوص اتواع شکلات صبحانه و کرم کاکائو روغن های فیلینگ (Filling) مخصوص مغزی شکلات ، مغزی کیک و کلوچه روغن های کوتینگ (Coating) مخصوص روکش پستی و روکش گروسان در زمینه صنایع اسٹک و چیپس:انواع روغن های سرخ کردنی برای دماهای بالا (Hot deep frying)

در زمینه آچیل و خشکبار : انواع روغن های پوششی برای آچیل و خشکبار در صنایع لبنی : انواع مارگارین ها برای افزایش چربی محصولات لبنی ، روغن تاپینگ پتیر پیتزا

شرکت مسدان رز متفخر است مجموعه ای از مزیت ها را به شما پیشنهاد بدهد تا بتوانید محصولاتی با کیفیت بالاتر برای مصرف کننده نهایی فراهم نمایید . شما نیز خرید از ما به مجموعه ما اطمینان کرده اید ، متخصصین ما قدر دان این اعتمادند . کیفیت و تکرار پذیری محصول ما ، حق مسلم شماست ، نهایت نگارش ما و شما ، آرامش خاطر مصرف کننده نهایی است .

SUN-Coat Series

محصولات این گروه در تولید روکش های کاکائویی یا طعم دار کیک، کلوچه، بیسکویت و سرال بار کاربرد دارند. بعضی از این محصولات به عنوان بهبود دهنده و افزایش دهنده نقطه ذوب روکش های کاکائویی در فصل گرما سال کاربرد داشته و باعث افزایش مقاومت روکش به ذوب شدن می گردند.

SUN-ICE COAT Series

از محصولات این خانواده در تهیه انواع روکش های بستنی می توان استفاده کرد، کریستالیزاسیون سریع، رفتار ذوبی مناسب تر و جلاى عالی و رهاسازی طعم در روکش از خصوصیات ممتاز این روغن ها می باشد، روکش تهیه شده‌با این محصولات در هنگام تولید به سرعت شکل گرفته و پوشش کامل و بدون ترک خوردگی ایجاد می کنند و به هنگام مصرف به راحتی و بدون ماسیدگی در دهان ذوب می شود.

SUN-ICE Series

محصولات این خانواده به عنوان جایگزین خامه یا کره در انواع میکس بستنی به کار می روند، قدرت هوادهی بالا، افزایش مقاومت ساختار بستنی، پروفایل ذوبی مناسب و آزادسازی سریع طعم در دهان از مشخصه های بارز این گروه است.

SUN-GL Series

روغن های این گروه به عنوان سراق کننده و جداکننده در انواع خشکبار و میوه های خشک به کار رفته و از خروج رطوبت و چسبندگی آنها به یکدیگر جلوگیری می کنند. این روغن ها از مقاومت اکسیداتیو بالایی برخوردار بوده و به همین دلیل از برگشت طعم محصول نهایی جلوگیری می کنند.

SUN-SPREAD Series

روغن های این خانواده برای انواع اسپردهای شکلاتی (انواع شکلات صبحانه)، فیلینگ و مغزی شکلات، کیک، کلوچه، کرم کنجد و کره بادام زمینی طراحی گردیده است. قابلیت پخش پذیری در بازه گسترده دماى، پرباقیت و جلا مقاومت اکسیداتیو، ایجاد بافت خامه ای، عدم جداشدن روغن و طعم مناسب از خصوصیات محصر به فرد این رووغن ها می باشد.

SUN-FILL Series

روغن های این گروه در فرمولاسیون فیلینگ و مغزی انواع شکلات، کیک، کلوچه و بیسکویت کاربرد دارند. جلوگیری از مهاجرت روغن مغزی به سطح محصول، رفتار ذوبی مناسب، ایجاد بافت نرم و یکواخت و قابلیت هوادهی از ویژگی های کاربردی این روغن ها می باشند.

SUN-HR Series

روغن هایی با پایداری حرارتی بالا می باشند که در فیلینگهای شکلاتی یا طعم دار برای استفاده در محصولات آردی قیل و بعد پخت کاربرد دارند. مقاومت اکسیداتیو بالا امکان استفاده از این روغن ها در برشته کردن انواع مغزهای خوراکی محصولات سرخ کردنی صنعتی را می دهد.

SUN-BS Series

روغن های این گروه به عنوان جایشین چربی در محصولات آنالوگ لبنی از قبیل پتیر، خامه فستادی ، بستنی و سایر محصولات لبنی مورد استفاده قرار می گیرد. رفتار ذوبی مناسب و مشابه چربی شیر، افزایش حجم بالا و پایدار، قدرت هوادهی عالی، انتقال و بهبود طعم و حفظ ساختار محصول از خصوصیات بارز این روغن ها می باشد.

SUN-500 Series(General shortening)

شورتنینگ SUN-500 یک روغن شورتنینگ عمومی برای کاربردهای نرمال برای انواع محصولات آردی نظیر: انواع شیرینی ها ، بیسکویت ها ، انواع کیک ها و برخی کرم ها مناسب است و بدلیل استفاده از افزودنی های ویژه این روغن میتواند در بافت وولژویک و مربوط به پراختی نفوذ کند و امتزاج یابد .

بدلیل ساختار کریستالی مناسب و داشتن سالیید مناسب میتواند هوا را در بافت خود محبوس نماید و نهایتاً باعث ایجاد تاختلش مناسب در محصولاتی نظیر کیک ها بشود .

این شورتنینگ میتواند در بافت خمیر بیسکویت ژنچیره گلوئن موجود در خمیر بیسکویت را کوتاه نماید و محصول نهایی ترد و شکننده بشود .

این محصول بدلیل مقاومت رزینیست مناسب ، در حین فرآیند پخت محصولات آردی دچار فساداکسیداتیو نمیشود و سبب میشود ، محصول سالمتر و دارای عمر طولانی تری را داشته باشیم . بدلیل داشتن منحنی سالیید مناسب در کاربردهای مختلف از ایجاد حس ماسیدگی و یا مهاجرت روغن به خارج بافت محصول جلوگیری میشود.

SUN-TOPP(مارگارین پتیر تایپینگ پیتزا)

مارگارین Sun-Topp نوعی امولسیون روغن در آب بفرم جامد است که مناسب برای تولید انواع پتیر پیتزای مسوم به پتیر تاینگ میباشد . مارگارین Sun-Topp محصول بی آب امولسیون نباتی میباشد لذا فاقد کلسرول ، چربی های مضر حیوانی و پالین بودن سطح ترانس است و این ویژگی پتیر پیتزای تاینگ سبب میشود ، پیتزای حاصل از آن گزینهای مناسب برای افرادی که به دنبال مصرف غذاهای کم کالری و سبک هستند بشود.

بدلیل افزودنی های مناسب موجود در فرمولاسیون و ساختار کریستالی ویژه در مارگارین Sun-Topp ، پتیر پیتزای تولیدی دارای قابلیت کشسانی مناسب و مورد پسند ذائقه های مختلف میباشد . همچنین محصول تولیدی دارای بافت مناسب برای تولید پتیر پیتزا بفرم رشته ای یا ورقه ای میباشد . این مدل برش ها در پتیر پیتزای تولیدی سبب تسهیل کاربرد برای مصرف کننده نهایی میشود .

روغن سرخ کردنی عمیق)SUN-Fry190

روغن SUN-500 یک روغن سرخ کردنی ویژه میباشد که آن را مناسب سرخ کردنی مواد بصورت غوطه وری میکند (Hot deep frying) این روغن با میزان ترانس پالین خود جهت سرخ کردن انواع مواد سرخ کردنی نظیر :دونات ها ، سواد ناشامه ای نظیر سیب زمینی و فلافل ها ، همچنین انواع اسنک ها و چیس در قست قود ها و در کارخانجات صنعتی مناسب میباشد . از این روغن در دماهایی در محدوده ۱۷۵ الی ۱۹۰ درجه سانتیگراد در شرایط اتمسفریک میتوان استفاده نمود و این بدلیل مقاومت مناسب روغن در مقابل فساد اکسیداتیو است که سبب میشود پارامترهای مصرفی نظیر اسیدیته ، پراکسید و ترکیبات پلیمری در حین فرآیند سرخ کردن به آهنگی افزایش یابد .

از طرف دیگر بدلیل فرمولاسیون خاصیت و عتله یابی متوسط ، جذب روغن به بافت محصولات سرخ شونده بسیار پایین میباشد و در برابر تغییرات رنگ و با ایجاد دوه در حین سرخ کردن مقاومت خوبی داشته باشد .