



شرکت  
فرآوری  
فروکتوز

ناب





تاریخچه

شرکت فرآوری فروکتوز ناب در تاریخ ۹۵/۶/۱ توسط وزیر محترم صنعت، معدن و تجارت افتتاح و شروع به فعالیت نموده است در حال حاضر، شرکت دارای دو سایت در شهرک صنعتی نظرآباد می باشد که سایت اول به تولید نشاسته، انواع نشاسته اصلاح شده از قبیل، نشاسته اکسید، نشاسته کاتیونی، نشاسته پری زلاتینه همچنین انواع دکستربن، چسب نشاسته و محصولات جانبی نظیر جرم ذرت، سبوس ذرت غنی شده (G+), گلوتن ذرت، گلوتن مایع، انواع کنسانتره و مکملهای دامی و سایت دوم، به تولید انواع سیرین کننده های طبیعی نظیر شربت فروکتوز، شربت گلوکز، گلوکز پودری، دکستربن، مالتوز و مالتودکستربن با مصارف مختلف می پردازد. جهت ارائه محصولات با کیفیت و با استانداردهای جهانی از منابع انسانی با تجربه و همچنین فناوری مدرن و روز دنیا بهره گرفته شده است. هدف اصلی شرکت اطمینان از ارائه محصولات با کیفیت، تحويل به موقع و ارائه خدمات و مشاوره کارآمد به مشتریان می باشد.

## HISTORY

Faravari Fructose Nab Company was opened and started operating by the Honorable Minister of Industry, Mining and Trade in 2016. Currently, this company has two sites in Nazarabad Industrial Town. The first site has a variety of products that include starch and different types of modified starch such as oxidized starch, cationic starch, pre-gelatinized starch, types of dextrin and starch glue, as well as corn by-products such as corn germ, enriched corn bran (G+), corn gluten, liquid Gluten , concentrate types and animal supplements. The second site also produces a variety of natural sweeteners such as fructose syrups, glucose syrups, dextrose, maltose, liquid maltodextrin, maltodextrin powder and glucose powder for various uses. In order to provide high quality products in accordance with global standards, experienced human resources and modern technology have been used. The main goal of this company is to ensure the provision of high-quality products, timely delivery and provide efficient services and advice to customers.

## التاريخ

تم تدشين شركة "ناب" لمعالجة الفركتوز بتاريخ ۲۰۱۶/۸/۲۲ م من جانب معالي وزير الصناعة والمناجم والتجارة المحترم وقد بدأت نشاطها ولها موقعان في حي نظرآباد الصناعي حاليا حيث يقوم الموقع الأول بانتاج النشا وأنواع النشا المعطر بـها فيما النشا المؤكسد والنشا الكيوي والنشا قبل الجلتنة فضلا عن أنواع الدكستربن وغراء النشا والمنتجات الجانبية بما فيها براعم الذرة ونخالة الذرة المخصبة (G+) وجلوتين الذرة والجلوتين السائل وأنواع العصير المركز والمكممات الخاصة بالمواشي كما يقوم الموقع الثاني بانتاج أنواع المحليات الطبيعية بما فيها شراب الفركتوز وشراب الجلوکوز ومسحوق الجلوکوز والدكستربن والمالتوز والمالتودكستربن بحالات استخدام مختلفة. هذا ولغرض تقديم المنتجات العالمية الجودة والمطابقة للمعايير القياسية تم استخدام الموارد البشرية الحاذقة وأيضا التقنيات الحديثة في العالم. وأما الهدف الرئيسي للشركة فهو التأكد من تقديم المنتجات العالمية الجودة والتسليم في الموعود المقرر والوقت المناسب وتقديم الخدمات والاستشارة الفعالة للعملاء والزبائن.

## محصولات سایت شماره ۱:

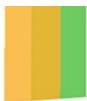
### Site Products 1

محصولات خوراک دام Animal Feed Products	محصولات جانبی By Product	نشاسته اصلاح شده Modified Starch	نشاسته Starch
انواع کنسانتره دامی Animal Feed Concentrates	گلوتن ذرت Corn Gluten	نشاسته اکسید Oxidized Starch	نشاسته صنعتی ذرت Industrial Corn Starch
انواع مکمل دامی Animal Feed Supplements	سبوس غنی شده ذرت (G <sup>+</sup> ) Corn Bran enriched	نشاسته کاتیونی Cationic Starch	نشاسته خوراکی ذرت Food Corn Starch
	جرم ذرت Corn Germ	نشاسته پری ژلاتینه Pregelatinized Starch	دکسترن صنعتی Industrial Dextrin
	گلوتن مایع و پودری Liquid and Powdered Gluten		چسب نشاسته Starch Glue
	خرده ذرت Corn Flakes		

## محصولات سایت شماره ۲:

### Site Products 2

مالتو دکسترن Maltodextrin	دکستروز Dextrose	مالتوز Maltose	گلوكز Glucose	فروكتوز Fructose
مالتودکسترن پودری Maltodextrin powder	شربت دکستروز DE 96 Dextrose Syrup DE 96	شربت مالتوز ۴۰ Maltose Syrup 40	شربت گلوكز DE 42 Glucose Syrup DE 42	شربت فروكتوز ۱۰ Fructose Syrup 10
مالتودکسترن مایع Liquid maltodextrin		شربت مالتوز ۵۰ Maltose Syrup 40	شربت گلوكز ۶۰ Glucose Syrup DE 60	شربت فروكتوز ۲۰ Fructose Syrup 20
			گلوكز پودری Glucose Powder	شربت فروكتوز ۳۰ Fructose Syrup 30
				شربت فروكتوز ۴۲ Fructose Syrup 42
				شربت فروكتوز ۵۵ Fructose Syrup 55



# فروکتوز

## NFCS55

فروکتوز ۰۰ قندی طبیعی و بدون بو، با قدرت شیرین کنندگی بالا و بریکس مطلوب است. این قند از طریق کاهش فعالیت آبی باعث ایجاد ماندگاری محصول و جلوگیری از فاسد شدن زود هنگام می‌گردد. از دیگر دلایل عمدۀ استفاده از شربت‌های فروکتوز، علاوه بر افزایش کیفیت نهایی محصول، سهولت استفاده و بهینه سازی انرژی و نیروی انسانی می‌باشد.

کاربردها: صنعت نوشابه، آمیوه، نوشیدنی‌های گازدار، ماءالشعیر، صنایع نان و قنادی، انواع سس، محصولات لبنی و درهاس منجمد.

## NFCS42

فروکتوز ۴۲ بعنوان شیرین کننده، طعم دهنده، بهبود دهنده ویسکوزیته و بریکس در صنایع غذایی به کار می‌رود. ترکیب مناسب با طعم میوه‌ای و ایجاد شفافیت در محصول نهایی و همچنین پایداری طعم و مزه از عمدۀ دلایل استفاده از این محصول می‌باشد. تخمیر پذیری مناسب این قند به دلیل اثر بیشتر مخمرها بر قندهای ساده استفاده وسیع این قند را در صنعت نان و شیرینی در پی داشته است. ضمن اینکه مصرف این شربت در محصولات نانوایی می‌تواند بیات شدن نان را به تأخیر بیندازد. کاربرد این شیرین کننده در محصولات نان و شیرین منجر به تردی محصول و رنگ قهوه‌ای روشن و یا طلایی مناسبی می‌گردد.

کاربردها: صنعت نان و شیرینی و انواع نوشیدنی‌های میوه‌ای



## مخزن



## بشکه پلاستیکی



## بشکه فلزی



## خصوصیات فیزیکی و شیمیابی

### NFCS42

### NFCS55

حداکثر	حداقل	حداکثر	حداقل	بریکس (20°C)
۷۱	۶۹	۷۶	۷۴	DE

۹۶

۹۶

۹۶

۷۴



## FRUCTOSE SYRUP



### NFCS55

Fructose 55 is a natural and odorless sugar with high sweetening property and desirable brix. This sugar increases the durability of the product and prevents premature decay by reducing water activity. Other major reasons for using fructose syrups are easy use and optimized energy and manpower while increasing the product.

Applications: drink industry, fruit juice, carbonated drink, non-alcoholic beer, bread and pastry industries, all types of sauce, dairy products, and frozen desserts.

### NFCS42

Fructose 42 is applied in the food industries as a sweetener, flavor, Brix, and viscosity improver. The major reasons for using this product are suitable composition with fruit flavor, gloss in the end product, and consistency of flavor and odor. Suitable easy fermentation of this sugar has increased the use of such sugar in the bread and pastry industry due to the higher effect of yeast on simple sugars. In addition, higher consumption of this syrup in the bakery industries can delay staling of bread. Application of this sweetener in the bread and pastry industries leads to crispy products and suitable light brown or golden color.

Applications: bread and pastry industry and all types of fruit drinks.

#### Bulk



#### Plastic Barrel



#### Metal Barrel



### PHYSICOCHEMICAL PROPERTIES

	NFCS42		NFCS55	
	MIN	MAX	MIN	MAX
BRIX(20°C)	69	71	74	76
DE		96		96

# فروکتوز

## NFCS10

فروکتوز ۱۰ موجب عدم کریستاله شدن، برآقیت، تازه ماندن محصول، جلوگیری از خشک شدن، شکرگ زدن و درخشندگی در سطح شیرینی ها می گردد.

کاربردها : شیره باقلوا، آبنبات های سخت و انواع شیرینی

## NFCS20

فروکتوز ۲۰ با کم کردن بهبود دهنده ها، موجب قوام بهتر، کنترل شیرینی و طعم مطلوب در محصول نهایی می گردد.

کاربردها : پودینگ، باسلوق، دسر، گز، کارامل، مارشمالو، بستنی

## NFCS30

فروکتوز ۳۰ با توجه به خاصیت شیرین کنندگی، ایجاد بریکس مناسب و ویسکوزیته و همچنین عدم کریستاله شدن در محصول نهایی موجب بهبود عطر و طعم و ماندگاری بیشتر می گردد جلوگیری از اکسیداسیون و ایجاد بافت و رنگ مناسب و همچنین طعم مطلوب در سس های امولسیون شده و کچاپ از ویژگی های مهم این محصول می باشد

کاربردها: مربا، کمپوت، مارمالاد، باقلوا، حلوای بستنی، سس مایونز، کچاپ و انواع دسرهای شیرین



Lorem Ipsum

### خصوصیات فیزیکی و شیمیایی

NFCS10		NFCS20		NFC30	
حداکثر	حداقل	حداکثر	حداقل	حداکثر	حداقل
۸۱	۸۰	۸۰	۷۹	۸۲	۷۸
۵۲	۵۱	۶۳	۶۲	۷۲	۷۱

بریکس (۲۰°C)  
DE



## FRUCTOSE SYRUP

### NFCS10

Fructose 10 prevents crystallization, retains gloss and freshness, and prevents drying, and granulation on the pastry.

Applications: Baklava juice, jawbreakers, and all types of pastry.

### NFCS20

Fructose 20 improves consistency, controls sweetness rate, and favorable taste in the end product.

Applications: pudding, Turkish delight, dessert, nougat, caramel, marshmallow, ice cream.

### NFCS30

Fructose 30 improves odor and flavor and durability due to its sweetening property, suitable Brix, viscosity, and also prevents the crystallization in the end product. The important features of this product are the prevention of oxidation, the creation of textures and suitable color, and also favorable taste in emulsified sauces and ketchup.

Applications: jam, canned fruit, marmalade, Baklava, halwa, ice cream, mayonnaise sauce, ketchup, and all types of desserts.

#### Bulk



#### Plastic Barrel



#### Metal Barrel



### PHYSICOCHEMICAL PROPERTY

	NFCS10		NFCS20		NFCS30	
	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX
BRIX(20C)	80	81	79	80	78	82
DE	51	52	62	63	71	72

## شربت گلوکز

### NGS42

شربت گلوکز ۴۲، حاصل از هیدرولیز آنزیمی نشاسته ذرت دارای معادل دکستروز (DE) برابر ۴۲ می باشد.

این محصول از کریستاله شدن جلوگیری کرده و با بهبود ویسکوزیته، احساس دهانی را افزایش می دهد که همین امر حس قویتی از طعم محصول را در دهان ایجاد می کند همچنین ظاهری درخشان و براق به محصول می بخشد و باعث ایجاد بافت مناسب، بهبود خاصیت جوندگی می گردد.

کاربردها : آدامس، آبنبات های سخت و ژله ای، شکلات، بستنی، تافی، گز و نوقا



### NGS60

این محصول، شریتی حاصل از هیدرولیز آنزیمی نشاسته ذرت دارای معادل دکستروز ۶۰ می باشد گلوکز ۶۰ با ایجاد رطوبت مناسب در زمان میکس باعث نگهداری حباب های هوا در شبکه کمپلکس شده و با ثبات شبکه کلوئیدی کف، بافت بسیار مناسبی را در محصولات ایجاد می نماید که این امر موجب تولید محصولی هموژن و یکنواخت با زمان نگهداری بالا و خصوصیات طعمی و ارگانولوپتیک بهتر می گردد.

کاربردها : سس های امولسیون شده، کچاپ، بستنی، مارشمالو، آبنبات و تافی

### مخزن



### بشکه پلاستیکی



### بشکه فلزی



### خصوصیات فیزیکی و شیمیابی

#### NGS42

#### NGS60

حداکثر	حداقل	حداکثر	حداقل	
۸۴	۸۰	۸۳	۸۰	بریکس (۲۰°C)
۴۲		۶۰		DE

## GLUCOSE SYRUP

### **NGS42**

Glucose syrup 42 is the product of corn starch enzyme hydrolysis with dextrose of DE of 42.

This product prevents crystallization and increases mouthfeel by improving viscosity leading to a stronger feeling of the flavor in the mouth. It also increases the gloss of the product, creates a suitable texture, and improves chewing properties.

**Applications:** chewing gum, jawbreakers and jelly candies, chocolate, ice cream, toffee, and nougat.

### **NGS60**

This product is the product of corn starch enzyme hydrolysis with a dextrose (DE) of 60. Glucose 60 retains air bubbles in the complex network at the time of the mixture and creates a very suitable texture in the products with the stability of the floor colloidal network leading to the production of a homogenous product with a high retention time and better flavor and organoleptic properties.

**Applications:** emulsified sauces and ketchup, ice cream, marshmallow, candy and toffee.

Bulk



Plastic Barrel



Metal Barrel



### PHYSICOCHEMICAL PROPERTIES

	NGS42		NGS60	
	MIN	MAX	MIN	MAX
BRIX(20C)	80	84	80	83
DE		42		60

## گلوکز پودری

پودر گلوکز، پودری بی بو و سفید رنگ بوده که از هیدرولیز آنزیمی نشاسته ذرت و با استفاده از تکنولوژی خشک کن پاششی (اسپری درایر) بدست می آید. این پودر دارای معادل دکستروز (DE) ۲۵-۳۶ می باشد.

به دلیل اینکه محصول پودری شکل است لذا استفاده، نگهداری و حمل و نقل آن آسان است و در همان کاربردهای مشابه شربت گلوکز مایع و همچنین در مواد غذایی پودری شکل مانند نوشیدنی های فوری، سوپ های آماده، و غذای کودک استفاده می شود. این محصول در حالت محلول شفاف و دارای طعم شیرین ملایمی است.

### عملکرد:

- از کریستالیزاسیون در محصول نهایی جلوگیری می نماید.
- با بهبود ویسکوژیته، احساس دهانی را افزایش می دهد.
- ظاهری درخشان و براق در محصول نهایی ایجاد می کند.
- پایداری مطلوب در محصولات نهایی به وجود می آورد.
- با افزایش نرمی در محصولات، خصوصیات جویدن را بهبود می بخشد.
- شکل محصولات را در هنگام برش و بسته بندی حفظ می کند.

**کاربردها:** نان و فرآورده های نانوایی، نوشیدنی ها و آمیوه، غلات صبحانه، کیک، بیسکوئیت، آبنبات، شکلات، مریبا، تافی، حلوا، مارشمالو، فوندانت، شربت باقلوا، گز، آدامس، بستنی، لبیات، سس، پودر نوشیدنی، نوشیدنی ها و مکمل های ورزشی، فرآورده های منجمد، غذای آماده و فوری، غذای کودک، غذاهای کنسرو شده، شیرخشک، میان وعده های مغذی، هیدراته کردن سبزیجات، ادویه و چاشنی، دارویی.



### خصوصیات فیزیکی و شیمیایی

حداکثر	حداقل	
پودر سفید	شکل ظاهری	
۱۰	رطوبت(%)	
۳۶	۲۵	معادل دکستروز (DE)

### کیسه



## GLUCOSE POWDER

Glucose powder is an odorless and white powder that is made from corn starch enzyme hydrolysis using the spray dryer technology (spray dryer). This powder has (DE) 25-36 dextrose equivalent. Since the product is powder-like, it is easy to use, preserve and transport it. In the same applications, liquid glucose syrup and powdered food such as instant beverages, ready-made soups, and child food are used. This product is a transparent liquid and has a mild sweet flavor.

### Functionality:

- . It prevents the crystallization of the end products.
- . It increases mouthfeel by improving viscosity.
- . It is brilliant and shiny.
- . It creates desirable stability in the end products.
- . It improves chewing properties with increasing softness in the products.
- . It preserves the shape of products during cutting and packaging.

### Applications:

Bread and bread products, beverages and fruit juice, breakfast cereals, cake, biscuit, candy, chocolate, jam, toffee, halva, marshmallow, fondant, baklava syrup, nougat, chewing gum, Ice cream, dairy, sauce, drink powder, sports drinks, and supplements, frozen products, ready and instant food, baby food, canned food, powdered milk, nutritious snacks, hydrating vegetables, spices and condiments, and medicine.

### Bulk



### Plastic Barrel



### Metal Barrel



### PHYSICOCHEMICAL PROPERTY

	MIN	MAX
Appearance	White Powder	
Moisture content (%)		10
DE	25	35

## مالتوز

### NM40

این محصول، شربتی حاصل از نشاسته ذرت با محتوای مالتوز ۴۰ درصد می‌باشد که شیرینی آن کمتر از شربت فروکتوز می‌باشد. از ویژگی‌های مهم این محصول دادن جلا و براقیت، ایجاد رنگ روشن تر، جلوگیری از چسبناک شدن و از بین رفتن حالت زبری و شکنندگی در محصول نهایی می‌باشد.  
کاربردها: آدامس، آبنبات‌های سخت و ژله‌ای، در کارامل، بستنی، ژله، محصولات ژلاتینی و پاستیل.



### NM50

شربت مالتوز ۵۰، شربتی حاصل از هیدرولیز نشاسته ذرت با محتوای مالتوز ۵۰ درصد می‌باشد این محصول با کم کردن بهبود دهنده‌ها قوام بسیار مناسبی را ایجاد می‌نماید و باعث کنترل شیرینی و ایجاد طمع مطلوب می‌گردد. طعم نامطبوع ناشی از کریستال‌های ریز لاكتوز (قند شیر) را از بین می‌برد علاوه بر این، این محصول از تشکیل ذرات درشت یخ جلوگیری کرده و باعث ایجاد بافت بسیار مناسب می‌شود که در کیفیت نهایی محصول تاثیرگذار می‌شود.  
کاربردها: شربت، دسر، باسلوق، آبنبات، مرba، حلوا، بستنی.

## مخزن



## خصوصیات فیزیکی و شیمیایی

### NM40

### NM50

حداکثر	حداقل	حداکثر	حداقل	
۸۱	۷۸	۸۴	۸۱	بریکس (۲۰°C)
۵۲	۴۸	۶۳	۶۲	DE

## بشکه پلاستیکی



## بشکه فلزی



## MALTOSE SYRUP



### NM40

This product is a syrup of corn starch with a maltose content of 40% which is less sweet than fructose syrup. The important features of this product are gloss, lighter color, prevention of viscosity, and removal of roughness and crispiness in the end product.

**Applications:** chewing gum, jawbreakers and jelly candies, caramel, ice cream, jelly, gelatin products, and gummies.

### NM50

Maltose syrup 50 ,is product from corn starch by enzymatic hydrolysis with 50 percent maltose .It is used in Candies, Jams and Ice Creams By using it consumption of modifiers will be decreased. It makes a suitable texture and it controls sweetness and makes a favorable taste. It prevents unfavorable taste that has originated from small Lactose Crystals. It prevents the big ice particles gets shaped and it finally makes a very suitable texture.

#### Bulk



#### Plastic Barrel



#### Metal Barrel



### PHYSICOCHEMICAL PROPERTIES

	NM40		NM50	
	MIN	MAX	MIN	MAX
BRIX(20C)	78	81	81	84
DE	62	63	48	52

## دکستروز

دکستروز مونوساکارید استحصالی از هیدرولیز آنزیمی نشاسته ذرت است، این قند اساساً یک کربوهیدرات ساده با شاخص گلایسمیک بسیار بالاست. دکستروز کاربردهای فراوانی در صنایع مختلف از جمله شیمیایی، دارو، غذا و تغذیه حیوانات دارد. دکستروز بعنوان یک منبع کربوهیدرات مناسب برای تخمیر مخمرها و میکروارگانیسم‌ها در صنعت تولید الکل، اسید، نان و آجوسازی می‌باشد. تولید کنندگان فرآوردهای غذایی با استفاده از دکستروز می‌توانند میزان شیرینی و ارزش غذایی محصولات را کنترل، میزان واکنش میلارد را تقویت، زمان ماندگاری محصولات را افزایش و هزینه‌های تولید را بهبود ببخشند. دکستروز یک منبع انرژی با ارزش کالری شبیه به قند (۴ کیلوکالری / گرم) و شاخص گلایسمیک بالا (۱۰۰) می‌باشد. دکستروز می‌تواند نقطه انجام داد کاهش و میزان فعالیت آبی را در بسیاری از مواد غذایی کنترل کند. همچنین دکستروز کاربردهای فراوانی در علوم پزشکی دارد، از جمله در تزریق‌های داخل وریدی جهت ترکیب با سایر داروها یا برای افزایش قند خون افراد استفاده شود.



### خصوصیات فیزیکی و شیمیایی

حداکثر	حداقل	
۶۵	۳۵	بریکس
۹۶	DE	

### مخزن



## Dextrose

Dextrose is known as glucose or corn sugar and is a simple carbohydrate with a very high glycemic index which is produced by corn starch enzyme hydrolysis. Dextrose find different applications in different industries such as chemicals, medicine, food, and the nutrition of animals. Dextrose is used as a suitable carbohydrate source for the fermentation of yeasts and microorganisms in the alcohol, acid, bread, and beer production industries. Food producers can control the sweetness rate and nutritional value of the products, reinforces Maillard reaction, increases durability time, and improves production expenses. Dextrose is an energy source with the same calorie of 4 kcal/g as a sugar cube and a high glycemic index (100). Dextrose can reduce freezing point and control water activity rate in food. Dextrose also finds several applications in medicine. It is also used in intravenous injections to be combined with other drugs to increase the blood sugar of the individuals.



### Bulk



### PHYSICOCHEMICAL PROPERTIES

	MIN	MAX
Brix	35	65
DE	96	

## نشاسته

نشاسته پلی ساکاریدی مشکل از آمیلوز و آمیلو پکتین است که در صنایع مختلف کاربرد فراوان دارد. در اکثر کشور های دنیا بطور کلی از ذرت بعنوان یکی از منابع اولیه استخراج نشاسته استفاده می گردد. از این محصول می توان در صنایع تولید فرآوردهای غذایی شامل انواع شیرینی ها، پودرهای نانوسانی، مواد بهبود دهنده پخت، صنایع کنسروسازی، گوشت، صنایع نساجی، صنایع تولید کاغذ، کارتون، انواع چسب، تولید انواع نشاسته های اصلاح شده، تولید انواع شیرین کننده ها (گلکز، دکستروز، فروکتوز) و همچنین در صنایع داروسازی مانند تولید قرص ها و تولید سرم های قندی استفاده نمود.



### خصوصیات فیزیکی و شیمیایی

حداکثر	حداقل
۱۴	رطوبت
۰/۷	پروتئین
۰/۵	چربی

گیسه



## Starch

Starch is a Polysaccharide which consists of Amylose and Amylopectin. In addition to its consumption in Food Industry it is consumed in many other industries too. In most countries in the world starch is extracted from the corn. Some of the starch consumption areas are: Food Industry (Different kinds of Sweets, Food additives, Meat Products, Producing different sweetening Liquids such as Glucose, Dextrose and Fructose), Different sizes in textile industry, Paper production, Cartons, Different Adhesives, Wrappers, Stabilizer production, Cosmetics, Hygienic Products, Serums and fillers in Pharmaceutical Industry.

Craft Bag



### PHYSICOCHEMICAL PROPERTIES

	MIN	MAX
MOISTURE (%)		14
PROTEIN (%)		0.7
FAT (%)		0.5

## مالتو دکسترین

مالتدکسترین پلیمری از ساکاریدهای فاقد طعم شیرین بوده که معادل دکستروز آن کمتر از ۲۰ و شامل مخلوطی از قندها با وزن مولکولی بین پلی ساکاریدها و الیگوساکاریدهای است که به دو صورت پودری و مایع عرضه می‌گردد.

مالتدکسترین در مقایسه با نشاسته خام حلالیت بیشتری در آب دارد و همچنین در مقایسه با سایر هیدروکلریدهای خوارکی ارزان تر و باعث بهبود در عطر و طعم و احساس دهانی می‌شود. مالتودکسترین دارای کاربردهای فراوانی در صنعت غذا می‌باشد، از جمله می‌توان به بهبود در بافت محصولات، تشکیل فیلم، ایجاد ظاهری درخشان و براق، افزایش حلالیت، ممانعت از کریستالیزاسیون، محافظت در برابر اکسیداسیون، و کنترل نقطه انجماد اشاره نمود. مالتودکسترین می‌تواند در میکروانکسپوواسیون کردن اجزای غذا مثل ویتامین‌ها، مواد معدنی و ترکیبات رنگی استفاده شود. همچنین میتواند جانشین چربی در محصولات کم چرب یا با چربی کاهش یافته گردد. یکی از منحصر به فرد ترین ویژگی‌های مالتودکسترین، توانایی آن برای حفظ بوی محصول برای مدت زمان طولانی است.



### خصوصیات فیزیکی و شیمیایی مالتودکسترین پودری

حداکثر	حداقل
۱۰	رطوبت
۲۰	DE

### خصوصیات فیزیکی و شیمیایی مالتودکسترین مایع

حداکثر	حداقل
۵۰	بریکس
۲۰	DE

Craft Bag



مخزن



## Maltodextrin

Maltodextrin is a mixture of saccharides with a molecular weight between polysaccharides and oligosaccharides with DE lower than 20 (not sweet), which is available as white powders or concentrated solution. Maltodextrin is more soluble in water than native starches, also is cheaper in comparison with other major edible hydrocolloids and its solutions have a bland flavour and smooth mouthfeel . It performs multifaceted functions in food systems, texture improvement, films formation, giving surface sheen, increasinge of solubility, serving as oxygen barriers .crystallization inhibition and control of freezing point. It has been proven useful to reduce Maillard reactions and is used in microencapsulation of food components such as vitamins, minerals and colourants. One of the most unique processing characteristics of maltodextrin is its ability to retain product odor for a long time.



### PHYSICOCHEMICAL PROPERTIES Powder Maltodextrin

	MIN	MAX
Moisture		10
DE		20

### PHYSICOCHEMICAL PROPERTIES Liquid Maltodextrin

	MIN	MAX
Brix		50
DE		20

## نشاسته پری ژلاتینه

نوعی نشاسته است که به روش فیزیکی اصلاح شده است. برای تولید این نوع نشاسته ابتدا نشاسته خام، ژلاتینه شده و سپس سریع خشک می‌گردد. برای خشک کردن می‌توان از خشک کن غلطکی، خشک کن پاششی و اکسترودر استفاده نمود. نشاسته پری ژلاتینه دارای قابلیت حل شدن در آب سرد بوده به محض قرار گرفتن در محیط آبی، آب را به درون ساختار خود جذب کرده و ویسکوزیته بالایی ایجاد می‌کند. لذا به بهبود ویسکوزیته در محصولات بدون پخت، و یا همراه با پخت کمک کرده و باعث قوام بخشی به محصولات غذایی می‌شود. نشاسته پری ژلاتینه در صنایع کاغذ سازی، الیاف کاغذ را مانند چسب به هم می‌چسباند و باعث افزایش استحکام کاغذ می‌گردد. در صنایع کارتون سازی برای تهیه چسب کارتون و در زیخته گری و ساخت بتن برای قالب گیری استفاده می‌شود. نشاسته پری ژلاتینه برای شکل دهن و ایجاد چسبندگی در قرص‌ها و به عنوان پرکننده در داروها کاربرد دارد. همچنین جهت سرد کردن منته حفاری و کاهش مصرف آب از نشاسته پری ژلاتینه استفاده می‌کنند.



### خصوصیات فیزیکی و شیمیایی

حداقل حد اکثر

پودر سفید مایل به زرد

۸ ۵

۷ ۴/۵

شكل ظاهری

رطوبت (%)

pH ( محلول ) (%) ۱۰

Craft Bag



## Pregelatinized Starch



It is a kind of starch that has been physically modified. To produce this type of starch, the native starch is first gelatinized and then quickly dried, and roller dryers, spray dryers, and extruder can be used for drying. Pregelatinized starch has the ability to dissolve in cold water as soon as it is placed in the aqueous environment, it absorbs water into its structure and creates a high viscosity, It helps to improve the viscosity in products without cooking, or with cooking, and it gives consistency to food products. Gelatinous starch in the paper industry binds the paper fibers together like glue and increases the strength of the paper. It is used in the cardboard industry to prepare cardboard glue and in casting and concrete making for molding. Pregelatinized starch is used to form and create adhesion in tablets and as a filler in medicines. It can be also used to cool the drill bit and reduce water consumption.



PHYSICOCHEMICAL PROPERTY		
	MIN	MAX
Appearance	White-Yellowish PTowder	
Moisture content (%)	5	8
pH	4/5	7

## دکسترین سفید

پودر دکسترین سفید و یا مایل به زرد، یکی از مشتقهای نشاسته است که از حلالیت در آب سرد به میزان تقریبی حداقل ۴۰ درصد بخوردار می‌باشد. ویسکوزیته آن نسبت به نشاسته خام پایین تر و فیلم حاصل از آن قوی تر است و دارای قابلیت چسبندگی و تشکیل پیوند قوی تری نسبت به نشاسته خام می‌باشد.

دکسترین سفید در صنایع غذایی، نساجی، کاغذ سازی، تهیه چسب، تولید رنگ، ریخته گری، ذغال قالبی، چسبهای مرطوب شونده و تمبر پستی، برچسب‌ها و خوراک دام استفاده می‌شود. از دکسترین‌ها در حفاری، فرمولاسیون سرامیک و در تولید چوب پلت با فشرده کردن خرد های چوب زیر پرس، چسباندن خاک اره به هم و به دست آوردن چوب با سختی مطلوب استفاده می‌شود. همچنین در تولید ذغال سنگ پلت با فشرده سازی پودر ذغال زیر پرس و به دست آوردن سختی مورد نظر و تهیه ذغال سنگ پلت استفاده می‌شود.



### خصوصیات فیزیکی و شیمیایی

حداقل حد اکثر

پودر سفید مایل به زرد	
۵	
۷	۵

شكل ظاهری
رطوبت (%)
(%۱۰) محلول pH

Craft Bag



## WHITE DEXTRIN

White or yellowish powder dextrin is one of the starch derivatives that has a solubility in cold water of at least 40%, and its viscosity is stronger than native starch and the resulting film is stronger and has the ability to stick and form a strong bond. It is lighter than native starch. White dextrin is used in food industry, textile, paper industry, glue production, paint production, casting, mold coal, wetting adhesives and postage stamps, labels and animal feed. Dextrins are used in drilling, ceramic formulation and in the production of wood pellets by compressing wood chips under a press, sticking sawdust together and obtaining wood with the desired hardness. It is also used in the production of pellet coal by compressing coal powder under the press and production of the desired hardness and preparing coal pellets.



PHYSICOCHEMICAL PROPERTY		
	MIN	MAX
Appearance	White-yellowish powder	
Moisture content (%)	5	
pH	5	7

## دکسترین زرد

پودر دکسترین زرد یکی از مشتقات نشاسته است که از حلالیت در آب سرد به میزان تقریبی حداقل ۷۰ درصد برخوردار می باشد، چسبندگی قوی دارد و برای تولید چسب های با درصد ماده خشک بالا استفاده می شود. دکسترین زرد در صنایع غذایی، کارتون سازی، تولید چسب، رنگ و جوهر مركب، صنایع ریگرزی، کاغذ کارین، لوله ها و دوک های مقواي، مواد شوينده، چسب ليل بطري، چسب كاغذ ديواري، لوازم آتش بازي و باروت، پودر الکترود جوشكاری، فولاد سازی، افزودن های بتون، کاشی و سراميك استفاده می شود. از دکسترين ها در ریخته گری، حفاری و در تولید چوب پلت با فشرده کردن خرده های چوب زير پرس، چسباندن خاک اره به هم و به دست آوردن چوب با سختي مطلوب استفاده می شود. همچنین در تولید ذغال سنگ پلت با فشرده سازی پودر ذغال زير پرس و به دست آوردن سختي مورد نظر و تهيه ذغال سنگ پلت استفاده می شود.



### خصوصيات فيزيکي و شيمياي

حداقل حداكتر

پودر زرد	شكل ظاهري
۵	رطوبت (%)
۷	pH ( محلول ) ۱۰%

Craft Bag



## YELLOW DEXTRIN

Yellow dextrin powder is one of the derivatives of starch, which has a solubility in cold water of at least 70% and has strong adhesion and is used to produce adhesives with a high percentage of dry matter. Yellow dextrin in food industry, carton industry, glue production, paint and composite ink, dyeing industry, carbon paper, cardboard tubes and spindles, detergents, bottle label glue, wall paper glue, fireworks and gunpowder, welding electrode powder, steelmaking, concrete additives, tiles and ceramics are used. Dextrins are used in casting, drilling and in the production of wood pellets by compressing wood chips under a press, sticking sawdust together and obtaining wood with the desired hardness. It is also used in the process in the production of pellet coal by compressing coal powder under the press and obtaining the desired hardness and preparing coal pellets.



PHYSICOCHEMICAL PROPERTY		
	MIN	MAX
Appearance	yellow Powder	
Moisture content (%)		5
pH	5	7

## دکسترین قهوه ای

پودر دکسترین قهوه ای یکی از مشتقهای نشاسته است که از حلالیت در آب سرد حداقل ۸۰ درصد برخوردار بوده و دارای خواص چسبندگی و سرعت خشک شدن زیاد است و برای تولید چسب هایی با درصد ماده خشک بالا استفاده می شود. دکسترین قهوه ای در صنایع معدن، کارتون سازی، تولید چسب، رنگ و جوهر مركب، صنایع رنگرزی، کاغذ کاربن، لوله ها و دوک های مقواهی، مواد شوینده، چسب لیبل بطری، چسب کاغذ دیواری، لوازم آتشی بازی و باروت، پودر الکترود جوشکاری، فولاد سازی، افزودنی های بتون، کاشی و سرامیک استفاده می شود.

از دکسترین ها در ریخته گری، حفاری و در تولید چوب پلت با فشرده کردن خرده های چوب زیر پرس، چسباندن خاک اره به هم و به دست آوردن چوب با سختی مطلوب استفاده می شود. همچنین در تولید ذغال سنگ پلت با فشرده سازی پودر ذغال زیر پرس و به دست آوردن سختی مورد نظر و تهیه ذغال سنگ پلت استفاده می شود.



### خصوصیات فیزیکی و شیمیایی

حداقل حد اکثر

پودر قهوه ای	شكل ظاهری
۵	رطوبت (%)
۷	pH ( محلول ) ۱۰%

Craft Bag





## BROWN DEXTRIN



Brown dextrin powder is one of the derivatives of starch, which has a solubility in cold water of at least 85%, and has high adhesion properties and drying speed, and is used to produce adhesives with a high percentage of dry matter. manufacturing, glue production, composite paint and ink, dyeing industries, carbon paper, cardboard tubes and spindles, detergents, bottle label glue, wall paper glue, fireworks and gunpowder, welding electrode powder, steel making, concrete additives , ceramic tiles are used. Dextrans are used in casting, drilling and in the production of wood pellets by compressing wood chips under a press, sticking sawdust together and obtaining wood with the desired hardness. It is also used in the process of obtaining pellet coal by compressing coal powder under the press and obtaining the desired hardness and preparing coal pellets.

کیسه



### PHYSICOCHEMICAL PROPERTY

	MIN	MAX
Appearance	Brown Powder	
Moisture content (%)		5
pH(Solution%10)	5	7

## نشاسته اکسید

نشاسته اکسید نشاسته اصلاح شده‌ای است که در مجاورت با مواد اکسید کننده دارای خواص متفاوتی شده و نسبت به نشاسته خام، ویسکوزیته پایین‌تر و سیالیت بالاتری دارد. نشاسته اکسید در کاغذ‌سازی در قسمت سایز پرس استفاده می‌شود، زیرا موجب کاهش جذب آب کاغذ و پرز آن شده و سبب بهبود چاپ پذیری آن می‌گردد. همچنین با افزایش قدرت پیوندهای سطحی، مقاومت کاغذ نظیر مقاومت به کشش و مقاومت به ترکیگی را به میزان قابل توجهی افزایش می‌دهد. با توجه به اینکه از خاصیت چسبندگی بهتری نسبت به نشاسته خام برخوردار است در صنعت نساجی برای آهارزنی انواع پارچه بسیار مناسب می‌باشد و کیفیت پارچه را بهبود می‌بخشد. نشاسته اکسید در تهیه چسب‌های بر پایه نشاسته به صورت ترکیبی به کار می‌رود. همچنین در کالای پزشکی و ورزشی به عنوان پودر جاذب استفاده می‌گردد.



### خصوصیات فیزیکی و شیمیایی

حداقل	حداکثر	
۱۴	پودر سفید	شكل ظاهری
۷/۵	۴/۵	رطوبت(٪)
مطابق سفارش مشتری		pH ( محلول٪ )
		ویسکوزیته محلول ۰٪ (cps)

Craft Bag



## OXIDIZED STARCH



Oxidized starch is a modified starch that has different properties in the vicinity of oxidizing agents and has lower viscosity and higher fluidity than raw starch. Starch oxide is used in papermaking in the press size section, because it reduces the water absorption of paper and lint and improves its printability. Also, by increasing the strength of surface bonds, paper resistance such as tensile strength and burst resistance increases. increases significantly. Due to the fact that it has a better adhesion property than raw starch, it is very suitable in the textile industry for gluing all kinds of fabrics and improves the quality of the fabric. Oxidized Starch is used in the preparation of starch-based adhesives in a combined, form It is also used as absorbent powder in medical and sports products.



### PHYSICOCHEMICAL PROPERTY

	MIN	MAX
Appearance	white powder	
Moisture content (%)		14
pH (Solution %10)	4/5	7/5
Viscosity of 10% solution (cps)	According to the customer's order	



## پودر چسب ورق کارتن (Z4)

پودر چسب (Z4) پودر سفید رنگی است که شامل نشاسته خام، نشاسته اصلاح شده و سایر افزودنی ها می باشد که برای ساخت ورق های کارتون مورد استفاده قرار میگیرد. برای تهیه این چسب کافی است پودر چسب را با آب در دمای محیط به نسبت ۱ به ۵ مخلوط کرده و مدت ۳۰ دقیقه با همزن دور بالا همzedه شود. این چسب دارای مزایایی مانند کاهش مصرف چسب در هر مترمربع ورق کارتون نسبت به روش های قبلی تهیه چسب، ایجاد ویسکوزیته مناسب، بافت همگن و پایدار در سریع ترین زمان، نفوذ پذیری زیاد و قدرت چسبندگی بالا، کاهش مصرف انرژی (برق و بخار)، کاهش پسماند و هزینه های ناشی از اثرات زیست محیطی حاصل از پساب تهیه چسب و سهولت حمل و نقل و نگهداری می باشد.



### خصوصیات فیزیکی و شیمیایی

حداکثر	حداقل	
۱۲		رطوبت (%)
	۲۰	ویسکوزیته

کیسه





## Corrugated Cardboard Adhesive Powder(Z4)

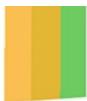


It is a white powder that includes native starch, modified starch and other additives, which is used to make Corrugated Cardboard, To prepare this adhesive, it is enough to mix the adhesive powder with water at room temperature in a ratio of 1 to 5 and stir for 30 minutes with a high speed stirrer.

This adhesive has advantages such as :Reducing the consumption of adhesive per square meter of cardboard compared to the previous methods of preparing adhesive, Creating proper viscosity, homogenous and stable texture in the fastest time, High permeability and high adhesive strength, Reducing energy consumption (electricity and steam),Reduction of waste and costs caused by environmental effects resulting from adhesive production waste and easy to transport and storage.



	MIN	MAX
<b>Moisture(%)</b>		12
<b>Viscosity</b> (20% Solution, ambient temperature, Based on the exit time from the ford cup No.4)	20	



# جوانه ذرت (جرم)

یکی از با ارزشترین بخش های ذرت، جرم یا جوانه ذرت می باشد. در بخش آسیاب مرطوب، جرم را جهت استخراج روغن از ذرت جدا می کنند. روغن جوانه ذرت منبع غنی امگا-۳ می باشد و نقش مهمی در تأمین اسید های چرب ضروری و ویتامین های E و K دارد. این روغن حاوی مقادیر بالایی از اسیدهای چرب غیر اشباع و مقادیر کمی اسید های چرب اشباع شده است، که از این نظر نیز برای سلامتی بسیار مفید می باشد.



## خصوصیات فیزیکی و شیمیایی

حداکثر	حداقل	
۶		رطوبت(%)
۱۲		پروتئین خام(%)
۴۰		چربی(%)

## کامیون



## گیسه





## GERM



Oil of the corn germ is a good source of omega 3. it plays an important role in providing vitamin E & K and essential fatty acids.

this oil contains high amounts of unsaturated fatty acids and small amounts of saturated fatty acids, which are very beneficial for health.

Truck



Craft Bag



### PHYSICOCHEMICAL PROPERTIES

	MIN	MAX
MOISTURE (%)		6
PROTEIN (%)	12	
FAT (%)	40	

## گلوتن مایع

CSL تغليظ شده یا گلوتن مایع عصاره‌اي است، با ميزان پروتين و انرژي قابل متابوليسم بالا که در اثر خيساندن ذرت حاصل می شود گلوتن مایع علاوه بر تامين انرژي و پروتين بدليل قدرت چسبندگی مانع پودر شدن خوراک و يكتواختي جيره می شود. اين عصاره حاوي مقادير بالايی از ويتامين هاي گروه B و مواد معدنی می باشد که كاربرد وسیعی در خوراک نشخوار كنندگان و طيوور دارد.



### خصوصيات فيزيکي و شيمياي

حداكثر	حداقل	
۶۵	۶۰	رطوبت(%)
۴۲	۳۵	پروتئين(%)

قانکر



## LIQUID GLUTEN (CORN STEEP LIQUOR)



Corn steep liquor (CLS) or Liquid Gluten is a substance which has protein inside. It has energy which is metabolized very efficiently too. It is a by-product of Steeping stage. CSL is a good source of energy and Protein. It prevents the crushing of the feed thanks to its stickiness. It makes the feed homogeneous.

This substance includes high amount of vitamin B and minerals which has a wide range consumption in animal feed.



PHYSICOCHEMICAL PROPERTIES		
	MIN	MAX
MOISTURE (%)	60	65
PROTEIN (%)	35	42

## گلوتن

گلوتن ذرت، محصول خشک شده ای است که هنگام نشاسته گیری از ذرت حاصل می شود. یکی از بهترین منابع پروتئینی جهت افزودن به خوراک دام و طیور و آبزیان همچنین منبع عالی مغذی برای گاوهای شیری جهت تأمین پروتئین عبوری میباشد و از نظر غلظت ویتامین، مواد معدنی و پروتئین حاوی مقادیر بسیار بالایی می باشد. این محصول قابلیت هضم بالایی داشته و انرژی متابولیسمی آن از ذرت بیشتر می باشد. همچنین گلوتن بعنوان یک منبع عالی از کاروتن و گزانتوفیل (رنگدانه طبیعی) می تواند در گوشت دام و زرده تخم مرغ موثر باشد.



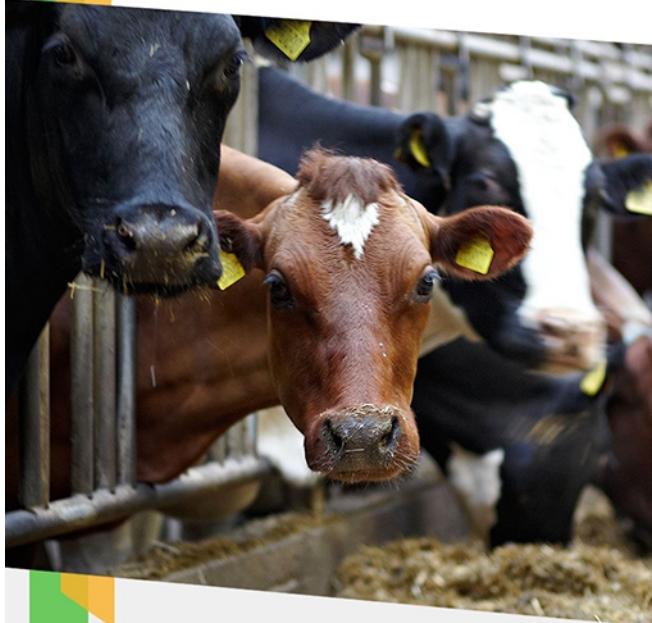
### خصوصیات فیزیکی و شیمیایی

حداکثر	حداقل
۱۲	رطوبت (%)
۶۰	پروتئین خام (%)
۲	چربی (%)

کیسه



## GLUTEN



Corn Gluten is a dried substance that is separated in starch production line. It has large amount of vitamins, minerals and proteins. It is one of the best protein sources in animal, poultry and fishery feed. This product gets digested easily and its metabolic energy is higher than corn. Gluten is a wonderful source for Carotene and is important in meat and eggs.

Craft Bag



### PHYSICOCHEMICAL PROPERTIES

	MIN	MAX
MOISTURE (%)		12
PROTEIN (%)	60	
FAT (%)	2	



## سبوس ذرت غنی شده (G<sup>+</sup>)

سبوس ذرت غنی شده (G<sup>+</sup>) یکی از محصولات فرآیند تولید نشاسته است که معمولاً حاوی مقادیری نشاسته پروتئین و روغن می باشد. سبوس ذرت بعنوان منبع غنی فیبر در جیره های دام و طیور مورد استفاده قرار می گیرد.

در سبد محصولات شرکت فرآوری فروکتوز ناب خوراک گلوتن ذرت با نام (G<sup>+</sup>) معرفی شده است. پیش از آغاز فرآیند جدا سازی، اجزای اصلی (نشاسته، گلوتن، جوانه و سبوس) ذرت، ابتدا ذرت به مدت ۴۸ ساعت در دمای ۵۰ درجه سانتی گراد در آب خیسانده (Steep) می شود.

عصاره حاصل از خیساندن ذرت در صنعت با نام (Corn Steep Liquor) شناخته می شود. خوراک گلوتن ذرت (G<sup>+</sup>) محصولی است از ترکیب سبوس ذرت و CSL که حاوی مقادیر قابل توجهی انرژی، پروتئین و مواد معدنی نسبت به سبوس ذرت می باشد و می تواند در تأمین میزانی از پروتئین و انرژی جیره دام و طیور مورد استفاده قرار گیرد.



### خصوصیات فیزیکی و شیمیایی

حداکثر	حداقل	
۱۲		رطوبت (%)
۲۲	۱۸	پروتئین (%)
	۱	چربی (%)

### کامیون



### کیسه



## Corn bran enriched by C.S.L.(g+)

Bran is one of by-products in corn wet milling process. It has starch, protein and fat inside. Corn Bran is used as rich source of fiber for animal and poultry feed.

Corn gluten named (G+) has been introduced as one of the products of Faravari Fructose Nab Company. main components of corn are starch, gluten, Germ, and barn. Before the start of the isolation process, corn is steeped in water for 48 hours at 50°C.

It is a compound of Corn Bran and corn steep liquor (CSL). In comparison with Corn Bran it has a noticeable amount of energy, protein and minerals. It can provide an amount of protein and energy in animal and poultry feed.

**Truck**



**Craft Bag**



### PHYSICOCHEMICAL PROPERTIES

	MIN	MAX
MOISTURE(%)		12
PROTEIN (%)	18	22
FAT (%)	1	



#### **Head office**

Unit 1 - Espinas bldg - Mirzababaei blvd.  
Ashrafi esfehani Highway - Tehran

Tel:

2144894835 98+

2144894837 98+

2144894839 98+

Fax:

2144894852 98+

#### **Factory**

Nazarabad industrial city  
Nazarabad - Alborz

Tel:

2645334129 98+

2645334126 98+

2645330038 98+

#### **دفتر مرکزی**

تهران - اشرفی اصفهانی - خیابان میرزا بابایی - بعد از  
چهار راه عدل - ساختمان اسپیناس - طبقه اول غربی  
تلفن:

+۹۸ ۲۱۴۴۸۹۴۸۳۵

+۹۸ ۲۱۴۴۸۹۴۸۳۷

+۹۸ ۲۱۴۴۸۹۴۸۳۹

فکس:

+۹۸ ۲۱۴۴۸۹۴۸۵۲

#### **کارخانه**

البرز - نظرآباد - شهرک صنعتی نظرآباد  
انتهای بلوار امام خمینی - شرکت فرآوری فروکتوز ناب  
تلفن

+۹۸ ۲۶۴۵۳۳۴۱۲۹

+۹۸ ۲۶۴۵۳۳۴۱۲۶

+۹۸ ۲۶۴۵۳۰۰۳۸

[info@FFNAB.COM](mailto:info@FFNAB.COM)  
[WWW.FFNAB.COM](http://WWW.FFNAB.COM)