



MIX ADD

میکس اد

WWW.MIXADD.IR



☎ 0912 917 78 14 Call

☎ 0912 016 47 29 Call

نشانی: شیراز، شهرک صنعتی بزرگ
Address: Shiraz, industrial town

Fermented product stabilizers

استابیلایزرهای محصولات تخمیری

Cheese types	پنیرها
Cream & Labneh Cheese	پنیر خامه ای و پنیر لبنه
White Cheese	پنیر سفید
Pizza Cheese	پنیر پیتزا
Lactici Cheese	پنیر لاکتیکی
Process Cheese	پنیر پروسس
pH regulator	تنظیم کننده پی اچ
Doogh types	دوغ ها
Mono-phase Doogh	دوغ تکفاز
Fluid Vegetable Doogh	دوغ سبزیجات معلق
High Density Doogh	دوغ تغلیظ
Kashk	کشک
Stirred Yoghurt	ماست همزده

Non-Fermented product stabilizers

استابیلایزرهای محصولات غیر تخمیری

Milk	شیر
Cacao Milk	شیر کاکائو
Cream types	خامه ها
Pasteurized & Sterilized Breakfast Cream	خامه صبحانه پاستوریزه و استریلیزه
Whipping Cream	خامه قنادی
Different Ice Creams	بستنی
Kaymak	سرشیر

شرکت پیشگامان پخش پردیس دراک با نام تجاری میکس اد در سال ۱۳۹۲ با هدف ارائه فرمولاسیون و تولید استابیلایزرها و امولسیفایرهای مختلف به صورت تخصصی در حوزه صنعت غذا ثبت گردید.

محصولات

استابیلایزرهای پنیر خامه ای، پنیر لبنه، پنیر پروسس، پنیر لاکتیکی، پنیر سفید، پنیر پیتزا، انواع دوغ، ماست همزده، انواع بستنی، کشک، خامه قنادی و خامه صبحانه پاستوریزه و استریلیزه پایدارکننده همبرگر، پایدارکننده سوسیس و کالباس، پریمیگس سوسیس گیاهی، پریمیگس کالباس گیاهی و ژل جایگزین چربی

اهداف شرکت

تولید محصولات با کیفیت بالا، ارائه بهترین خدمات به مشتریان در سراسر جهان، ارائه خدمات مشاوره ای کارآمد

MIX ADD
میکس اد

Pishgaman Pakhsh Pardis Derak with trade name MIX ADD is a company which was established in 2013 for the purpose of formulation and production of different stabilizers and emulsifiers especially registered at food industry

Products

Cream, labneh Cheese, Process Cheese, Lactici Cheese, White Cheese, Pizza Cheese, Different Yoghurt Drinks, Kashk, Stirred Yoghurt, different Ice-creams, Whipping Cream, and Pasteurized & Sterilized Breakfast Cream Hamburger stabilizer, Bologna & sausage stabilizer, Vegetable sausage premix, Vegetable Bologna premix, and Fat replacer

Company Goals

Producing high quality products - Providing the best customer service in all around the world - Offering efficient counseling service



پنیر سفید White Cheese

استابیلایزر CH115

استابیلایزر کد CH115 ترکیبی از هیدروکلوئیدها می باشد که برای تولید پنیر سفید استفاده می شود.

ممانعت از آب اندازی بیش از حد
کاهش هزینه

Stabilizer CH115 is a blend of hydrocolloids developed for use in White cheese

Prevent high syneresis
Cost effective



Dosage: Depending on the formulation

شرایط نگهداری: در جای خشک و خنک نگهداری شود. مدت ماندگاری ۱۸ ماه
Storage Conditions: Dark, dry and cool conditions. Shelf life of 18 months

پنیر خامه ای ولبنه Cream and Labneh Cheeses

استابیلایزرهای CH130 و CH113

استابیلایزرهای کد CH130 و CH113 ترکیبی از هیدروکلوئیدها می باشد که برای تولید پنیر خامه ای و ولبنه استفاده می شود.

امولسیون کننده و تثبیت کننده
بهبود بافت و تسهیل توانایی پخش پذیری
بهبود احساس دهانی
عدم آب اندازی محصول در طی توزیع و نگهداری

Stabilizers CH113 and CH130 are blend of hydrocolloids developed for use in Cream and Labneh cheeses

Ensure product emulsification and stabilization
Improve the texture and facilitate the spread ability
Improve mouth feel
Prevent whey separation during distribution and storage



Dosage: CH113 % 5.0
Dosage: CH130 % 0.3

شرایط نگهداری: در جای خشک و خنک نگهداری شود. مدت ماندگاری ۱۸ ماه
Storage Conditions: Dark, dry and cool conditions. Shelf life of 18 months

پنیر لاکتیکی Lactici Cheese

استابیلایزر CH222 / CH227

استابیلایزر کدهای CH222 / CH227 ترکیبی از نمکهای امولسیون کننده می باشد که برای تولید پنیر لاکتیکی استفاده می شود.

افزایش راندمان پنیر
بهبود یافت محصول
افزایش استحکام و برش پذیری
بهبود احساس دهانی
طعم و مزه مناسب محصول مطابق با ذائقه ایرانی

Stabilizer CH227 / CH222 is a blend of emulsifier salts developed for use in Lactici cheese

Increase cheese yield
Improve the texture
Increase firmness and cut able
Improve mouth-feel
Suitable product taste according to Iranian taste



Dosage : CH227 % 0.3
Dosage : CH222 % 0.4

شرایط نگهداری : در جای خشک و خنک نگهداری شود. مدت ماندگاری ۱۸ ماه
Storage Conditions: Dark, dry and cool conditions. Shelf life of 18 months

پنیر پیتزا Pizza Cheese

استابیلایزر CH161 / CH160

استابیلایزر کدهای CH160 / CH161 ترکیبی از هیدروکلوئیدها می باشد که برای تولید پنیر پیتزا استفاده می شود.

قابلیت کش پذیری مناسب در پنیر
قابلیت رنده پذیری مناسب
قابلیت جذب آب مناسب
جلوگیری از سینرسیس آب و پس دادن روغن در طی پخت

Stabilizer CH160 / CH161 is a blend of hydrocolloids developed for use in Pizza cheese

Proper cheese elasticity
Proper grating capability
Ability to absorb water
Prevent oil and water separation during cook



Dosage : CH160 % 1.0
Dosage : CH161 % 0.4

شرایط نگهداری : در جای خشک و خنک نگهداری شود. مدت ماندگاری ۱۸ ماه
Storage Conditions: Dark, dry and cool conditions. Shelf life of 18 months

تنظیم کننده
pH regulator

استابیلایزر CH 224

استابیلایزر کد CH 224 ترکیبی از نمکهای امولسیون کننده می باشد که برای تولید انواع پنیرهای پروسس استفاده می شود.

تنظیم کننده پی اچ
بهبود بافت محصول
ایجاد بافت محکم و با قوام خامه ای

Stabilizer CH 224 is a blend of emulsifier salts developed for use in **Different Process cheeses**

pH regulator
Improve the texture
Create a very firm and cream texture



Dosage : Depending on the formulation

شرایط نگهداری : در جای خشک و خنک نگهداری شود. مدت ماندگاری ۱۸ ماه
Storage Conditions: Dark, dry and cool conditions. Shelf life of 18 months

پنیر پروسس
Process Cheese

استابیلایزر CH 111

استابیلایزر کد CH 111 ترکیبی از هیدروکلوئیدها می باشد که برای تولید پنیر پروسس استفاده می شود.

امولسیون کننده و تثبیت کننده
بهبود بافت و پخش پذیری مناسب
بهبود احساس دهانی
عدم آب اندازی محصول در طی توزیع و نگهداری

Stabilizer CH 111 is a blend of hydrocolloids developed for use in **Process cheese**

Ensure product emulsification and stabilization
Improve the texture and facilitate the spread ability
Improve mouth feel
Prevent whey separation during distribution and storage



Dosage : CH111 %0.5

شرایط نگهداری : در جای خشک و خنک نگهداری شود. مدت ماندگاری ۱۸ ماه
Storage Conditions: Dark, dry and cool conditions. Shelf life of 18 months

دوغ سبزیجات معلق

Fluid Vegetable Doogh

استابیلایزر D600

استابیلایزر کد D600 ترکیبی از هیدروکلوئیدها می باشد که برای تولید **دوغ سبزیجات معلق** استفاده می شود.

معلق نگهداشتن سبزیجات در تمامی نقاط محصول
بهبود احساس دهانی
جلوگیری از دو فاز شدن محصول

Stabilizer D600 is a blend of hydrocolloids developed for use in **Fluid Vegetable Iranian yoghurt drink (Fluid Vegetable Doogh)**

Fluid vegetable powder in all parts of product
Improved mouth-feel
Prevent phase separation



Dosage : D600 % 0.3

شرایط نگهداری : در جای خشک و خنک نگهداری شود. مدت ماندگاری **۱۸ ماه**
Storage Conditions: Dark, dry and cool conditions. Shelf life of **18 months**

دوغ تکفاز

Mono-phase Doogh

استابیلایزر D500

استابیلایزر کد D500 ترکیبی از هیدروکلوئیدها می باشد که برای تولید **دوغ تکفاز** استفاده می شود.

بهبود پایداری پروتئین
بهبود احساس دهانی
جلوگیری از دو فاز شدن محصول
عطرو طعم مطلوب

Stabilizer D500 is a blend of hydrocolloids developed for use in **Iranian yoghurt drink (Mono-phase Doogh)**

Improved protein stability
Improved mouth-feel
Prevent phase separation
Improved flavor



Dosage : D500 % 0.3

شرایط نگهداری : در جای خشک و خنک نگهداری شود. مدت ماندگاری **۱۸ ماه**
Storage Conditions: Dark, dry and cool conditions. Shelf life of **18 months**

کشک ویلس K a s h k

استابیلایزر K200 & K800

استابیلایزرهای کد K200 و K800 ترکیبی از هیدروکلوئیدها می باشد که برای تولید **کشک ویلس** استفاده می شود.

ایجاد بافت مستحکم و قابل قبول شبیه روش های آبیگری
جلوگیری از جدا شدن آب در طی نگهداری و توزیع محصول
بهبود احساس دهانی
عطر و طعم مطلوب
بافت صاف و صیقلی

Stabilizers K800 and K200 are blend of hydrocolloids developed for use in **Kashk**

Create a very firm and acceptable texture similar to dewatering methods
Prevent whey separation during product distribution and storage
Improve mouth-feel
Improve flavor
Smooth texture



Dosage : K800 % 10.0
Dosage : K200 % 2.0

شرایط نگهداری: در جای خشک و خنک نگهداری شود. مدت ماندگاری **۱۸ ماه**
Storage Conditions: Dark, dry and cool conditions. Shelf life of **18 months**

دوغ تغلیظ High Density Doogh

استابیلایزر D400

استابیلایزر کد D400 ترکیبی از هیدروکلوئیدها می باشد که برای تولید **دوغ تغلیظ** استفاده می شود.

افزایش دانسیته محصول
بهبود احساس دهانی محصول
عدم ایجاد پس طعم در محصول

Stabilizer D 400 is a blend of hydrocolloids developed for use in **Iranian yoghurt drink (High Density Doogh)**

Increase product density
Improved product mouth feel
Without off-taste



Dosage : D400 % 0.4

شرایط نگهداری: در جای خشک و خنک نگهداری شود. مدت ماندگاری **۱۸ ماه**
Storage Conditions: Dark, dry and cool conditions. Shelf life of **18 months**

شیر کاکائو Cocoa Milk

استابیلایزر K700

استابیلایزر کد K700 ترکیبی از هیدروکلوئیدها می باشد که برای تولید شیر کاکائو استفاده می شود.

جلوگیری از ته نشینی ذرات کاکائو
جلوگیری از جدا شدن چربی
بهبود احساس دهانی

Stabilizer K700 is a blend of hydrocolloids developed for use in **Cocoa milk**

Prevent cocoa particles sedimentation
Prevent fat separation
Improves mouth feel



Dosage: K 700 % 0.5

شرایط نگهداری: در جای خشک و خنک نگهداری شود. مدت ماندگاری ۱۸ ماه
Storage Conditions: Dark, dry and cool conditions. Shelf life of 18 months

ماست همزده Stirred Yoghurt

استابیلایزر Y666

استابیلایزر کد Y666 ترکیبی از هیدروکلوئیدها می باشد که برای تولید ماست همزده استفاده می شود.

جلوگیری از جدا شدن آب در طی نگهداری و توزیع
ایجاد بافت محکم و با قوام خامه ای
بهبود احساس دهانی
عطر و طعم مطلوب

Stabilizer Y666 is a blend of hydrocolloids developed for use in **Stirred Yoghurt**

Prevent whey separation during distribution and storage
Create a very firm and cream texture
Improve mouth feel
Improve flavor



Dosage: Y 666 % 3.0

شرایط نگهداری: در جای خشک و خنک نگهداری شود. مدت ماندگاری ۱۸ ماه
Storage Conditions: Dark, dry and cool conditions. Shelf life of 18 months

خامه قنادی Whipping Cream



استابیلایزر C500

استابیلایزر کد C500 ترکیبی از هیدروکلوئیدها و امولسیفایرهای می باشد که برای تولید **خامه قنادی** استفاده می شود.

اطمینان از پایداری افزایش حجم در طی دوره نگهداری
ممانعت از خامه ای شدن در طی نگهداری
بهبود ویژگی افزایش حجم خامه
بهبود رنگ محصول نهایی

Stabilizer C 500 is a blend of emulsifiers and hydrocolloids developed for use in **Whipping Cream**

Ensures the stabilization of the whipped cream prolonging the shelf-life
Prevents creaming during storage
Improves the whipping properties of the cream
Improve final product color



Dosage : C500 % 0.3

شرایط نگهداری : در جای خشک و خنک نگهداری شود. مدت ماندگاری **۱۸ ماه**
Storage Conditions: Dark, dry and cool conditions. Shelf life of **18 months**

خامه صبحانه Breakfast Cream



استابیلایزر C300/C301

استابیلایزر کدهای C300/C301 ترکیبی از هیدروکلوئیدها می باشد که برای تولید **خامه صبحانه** **پاستوریزه و استریلیزه** استفاده می شود.

جلوگیری از تشکیل بیش از حد کف در حین فرآیند
بهبود بافت نهایی محصول و ایجاد بافت خامه ای
بهبود احساس دهانی

Stabilizer C300 /C301 is a blend of hydrocolloids developed for use in **Pasteurized & Sterilized Breakfast Cream**

Prevents excessive foam formation during processing
Improve the texture of the final product and give a creamy texture
Improve mouth feel



Dosage : C300 % 0.3

Dosage : C301 % 0.3

شرایط نگهداری : در جای خشک و خنک نگهداری شود. مدت ماندگاری **۱۸ ماه**
Storage Conditions: Dark, dry and cool conditions. Shelf life of **18 months**

سرشیر Kaymak

استابیلایزر C600

استابیلایزر کد C 600 ترکیبی از هیدروکلوئیدها می باشد که برای **سرشیر** استفاده می شود.

بهبود بافت نهایی محصول با قابلیت رول شدن
بهبود احساس دهانی

Stabilizer C 600 is a blend of hydrocolloids developed for use in **Kaymak**

Improves final product texture with rolling ability
Improve mouth feel



Dosage : C 600 % 0.4

شرایط نگهداری: در جای خشک و خنک نگهداری شود. مدت ماندگاری **۱۸ ماه**
Storage Conditions: Dark, dry and cool conditions. Shelf life of **18 months**

بستنی Ice-Cream

استابیلایزر Ice 200

استابیلایزر کد Ice 200 ترکیبی از هیدروکلوئیدها و امولسیفایرها می باشد که برای تولید **بستنی چوبی، قیفی، لیوانی و حصیری وانیلی و کاکائویی** استفاده می شود.

ممانعت از رشد کریستال های یخ در طی نگهداری
هوادهای مناسب و ایجاد کف پایدار

Stabilizer Ice 200 is a blend of hydrocolloids developed for use in **Ice-creams namely vanilla and chocolate cone, sticks (bars), and buckets Ice-creams**

Prevents the growth of ice crystals during storage
Imparts excellent air distribution and stable overrun



Dosage : ICE 200 % 0.55

شرایط نگهداری: در جای خشک و خنک نگهداری شود. مدت ماندگاری **۱۸ ماه**
Storage Conditions: Dark, dry and cool conditions. Shelf life of **18 months**