



میکس اد
MIX AD



میکس اد MIX ADD

درباره ما

شرکت پیشگامان پخش پردیس دراک با نام تجاری میکس اد در سال ۱۳۹۲ با هدف ارائه فرمولاسیون و تولید پایدارکننده ها 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 پایدار کننده همبرگر، پایدار کننده سوسیس و کالباس، پریمیکس سوسیس گیاهی، پریمیکس 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.



پریمیक्स سوسیس و کالباس گیاهی

استابیلایزر کد S 500 ترکیبی از پروتئین ها، هیدروکلوئیدها و امولسیفایرها می باشد، که برای تولید سوسیس و کالباس گیاهی استفاده می شود.

استفاده آسان

رژیم غذایی سالم

مناسب افراد گیاهخوار

بافت و طعمی شبیه سوسیس و کالباس گوشتی

شرایط نگهداری: در جای خشک و خنک نگهداری شود. مدت زمان ماندگاری ۱۸ ماه می باشد.

○ Vegetarian Sausage & Kalbas premix

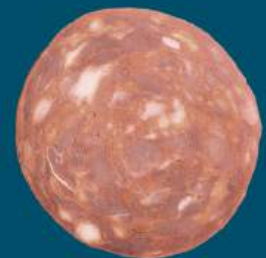
Stabilizer S 500 is a blend of proteins, hydrocolloids, and emulsifiers developed for use in **vegetarian Sausage & Kalbas**.

Easy to use

Healthy diet

Suitable for vegetarians

Texture and flavor are look like meat
Sausage & Kalbas



Dosage: 25%

Storage Conditions: Dark, dry and cool conditions. Shelf life of 18 months.



جایگزین چربی جامد

استابیلایزر کد FR 600 ترکیبی از هیدروکلوئیدها می باشد، که به عنوان جایگزین چربی جامد در سوسیس و کالباس استفاده می شود.

جایگزین چربی جامد (چربی اشباع)

رژیم غذایی سالم

بهبود بافت و استحکام محصول نهایی

شرایط نگهداری: در جای خشک و خنک نگهداری شود. مدت زمان ماندگاری ۱۸ ماه می باشد.

○ Fat replacer

Stabilizer FR 600 is a blend of hydrocolloids and emulsifiers developed for use in **Sausage & Kalbas as fat replacer.**

Solid fat (saturated fat) replacer

Healthy diet

Improve texture and stability of final product



Dosage: 2.5%

Storage Conditions: Dark, dry and cool conditions. Shelf life of 18 months.



تثبیت کننده برگر

استابیلایزر کد H 500 ترکیبی از هیدروکلوئیدها و امولسیفایرها می باشد، که برای تولید همبرگر استفاده می شود.

کاهش جذب روغن در حین سرخ کردن

بهبود دهنده بافت و استحکام محصول نهایی

بهبود احساس دهانی

شرایط نگهداری: در جای خشک و خنک نگهداری شود. مدت زمان ماندگاری ۱۸ ماه می باشد.

○ Ham stabilizer

Stabilizer H 500 is a blend of hydrocolloids and emulsifiers developed for use in **hamburger**.

Decrease of absorption oil during frying

Improve texture and stability of final product

Improve mouthfeel



Dosage: ?

Storage Conditions: Dark, dry and cool conditions. Shelf life of 18 months.



استابیلایزر کد T 600 ترکیبی از هیدروکلوئیدها و آنتی اکسیدان ها می باشد، که برای تزریق در بافت گوشت برای فیله سوخاری، استیک مرغ و گوشت و مارینادی در انژکتور استفاده می شود.



ترد کننده بافت گوشت

قابلیت جذب آب بالا و حفظ آب در شبکه پروتئینی گوشت

قابلیت جذب آب در محیط های اسیدی

بهبود بافت محصول و کاهش افت پخت به دلیل

حفظ آب در بافت گوشت

کاهش زمان پخت محصول بدلیل افزایش ظرفیت نگهداری آب در محصول

شرایط نگهداری: در جای خشک و خنک نگهداری شود. مدت زمان ماندگاری ۱۸ ماه می باشد.

Stabilizer T 600 is a blend of hydrocolloids and antioxidants developed for use for injection in meat in roasted fillet, chicken and meat steak, and marinade in injector.

Dosage: ?

Tenderized meat

High absorption and water holding capacity in meat protein network

High absorption of water in acidic environments

Improve texture and prevent cooking loss due to high water holding capacity

Reduced cooking time due to increased product water holding capacity

Storage Conditions: Dark, dry and cool conditions. Shelf life of 18 months.



استابیلایزر کد T 500 ترکیبی از انواع پروتئین ها، هیدروکلوئیدها و آنتی اکسیدان ها می باشد، که برای حفظ آب گوشت در محیط های اسیدی در تامبلر استفاده می شود.



ترد کننده بافت گوشت

قابلیت جذب آب بالا و حفظ آب در شبکه پروتئینی گوشت

قابلیت جذب آب در محیط های اسیدی

بهبود بافت محصول و کاهش افت پخت به دلیل حفظ آب در بافت گوشت

کاهش زمان پخت محصول بدلیل افزایش ظرفیت نگهداری آب در محصول

شرایط نگهداری: در جای خشک و خنک نگهداری شود. مدت زمان ماندگاری ۱۸ ماه می باشد.

Stabilizer MA / T 500 is a blend of proteins, hydrocolloids, and antioxidants developed for use in Tumblr for production of deboned chicken breast pieces and meat for absorption of water in acidic environments.

Dosage: ?

Tenderized meat

High absorption and water holding capacity in meat protein network

High absorption of water in acidic environments

Improve texture and prevent cooking loss due to high water holding capacity

Reduced cooking time due to increased product water holding capacity

Storage Conditions: Dark, dry and cool conditions. Shelf life of 18 months.



استابیلایزر کد N 500 ترکیبی از انواع هیدروکلوئیدها و پروتئین ها می باشد، که برای تولید ناگت استفاده می شود.

بهبود بافت ناگت

ممانعت از افت پخت

کاهش جذب روغن در حین سرخ کردن

افزایش جذب آب و بتر در طی فرایند تولید

شرایط نگهداری: در جای خشک و خنک نگهداری شود. مدت زمان ماندگاری ۱۸ ماه می باشد.

Stabilizer N 500 is a blend of hydrocolloids and proteins developed for use in **Nugget**.

Improve texture

Prevent cooking loss

Decrease of absorption oil during frying

Increase of water absorption and batter during production



Dosage: ?

Storage Conditions: Dark, dry and cool conditions. Shelf life of 18 months.



پودر بتر

پودر بتر با کد B ۲۰۰ ترکیبی از انواع هیدروکلوئیدها و نشاسته ها می باشد، که که به عنوان بتر (چسب خوراکی) جهت چسبندگی پودر سوخاری به مواد غذایی مانند مرغ و ناگت استفاده می شود.

جایگزین تخم مرغ

چسب پودر سوخاری

کاهش جذب روغن در حین سرخ کردن

شرایط نگهداری: در جای خشک و خنک نگهداری شود. مدت زمان ماندگاری ۱۸ ماه می باشد.

○ Batter powder

Stabilizer B 200 is a blend of hydrocolloids and starches which is used as a batter (food adhesive) for the adhesion of breadcrumbs to food such as chicken and nugget.



Egg substitute



Breadcrumbs adhesion



Decrease of absorption oil during frying



Storage Conditions: Dark, dry and cool conditions. Shelf life of 18 months.



طعم دهنده ناگت

طعم دهنده ناگت با کد NF ۲۰۰ ترکیبی از ادویه ها می باشد، که در تولید ناگت استفاده می شود.

بهبود دهنده عطر و طعم ناگت

شرایط نگهداری: در جای خشک و خنک نگهداری شود. مدت زمان ماندگاری ۱۸ ماه می باشد.

○ Nugget flavoring

Nugget flavoring NF 200 is a blend different Spices which is used in nugget.

Flavor improver in nugget



Storage Conditions: Dark, dry and cool conditions. Shelf life of 18 months.



استابیلایزر سوسییس و کالباس

استابیلایزر کد S ۲۰۰ ترکیبی از انواع هیدروکلوئیدها و نشاسته ها می باشد، که به عنوان پایدار کننده در سوسییس و کالباس استفاده می شود.

بهبود بافت

افزایش پایداری محصول

ایجاد امولسیون پایدار در طی دوره نگهداری

شرایط نگهداری: در جای خشک و خنک نگهداری شود. مدت زمان ماندگاری ۱۸ ماه می باشد.

Stabilizer S 200 is a blend of hydrocolloids and starches which is used as stabilizes in sausage and

Improve texture

Increasing product stability

Increase emulsion stability during storage



Storage Conditions: Dark, dry and cool conditions. Shelf life of 18 months.



MIX ADD
میکس اد

شرکت افروندی های غذایی پیشگامان پردیس
تولیدکننده استابلایزهای صنایع غذایی

☎ 0912 917 78 14 Call

نشانی: شیراز، شهرک صنعتی بزرگ

Address: Shiraz . industrial town

www.mixadd.ir