



Tooska

گروه مهندسی و بازرگانی توسکا

تهران - خیابان دکتر بهشتی ، خیابان سر افراز ، برج دریای نور، طبقه دهم ، واحد ۱۰۰۵

<http://www.tooskaco.com>

تلفن : ۳ - ۸۸۷۴۹۳۷۰ - ۰۲۱

Hani.mottahedi@tooskaco.com

متحدی : ۰۹۱۵۳۱۱۷۹۹۸

Pouria.Asharfpour@Tooskaco.com

اشرف پور: ۰۹۱۲۵۰۷۲۶۸۶

گروه مهندسی و بازرگانی توسکا با بیش از ۵۰ سال سابقه در زمینه تامین

مواد اولیه صنایع دارویی - غذایی - آرایشی و بهداشتی افتخار دارد شرکاء خارجی خود را جهت ارائه محصولات مورد مصرف در صنایع لبنی - نوشیدنی - مربا - روکشهای میوه ای کیک و شیرینی - شکلات - و فرآورده های گوشتی به شرح ذیل تقدیم حضورتان نماید .

REAL FOODS (ایتالیا)	پکتنهای اختصاصی مربا مارمالاد و نوشیدنی استابیلایزرهای صنایع لبنی : جهت خامه صبحانه - شیرهای کاکائو و طعم دار - ماست های طعم دار- بستنی های سستی و صنعتی - تک فاز کننده دوغ استابیلایزرهای صنعت شکلات - پاستیل و ژله های میوه ای
ERLENWELT (آلمان)	اسانس ها و طعم دهنده های خوراکی
KOSTER KEUNEN (هلند)	موم ها و واکسهای خوراکی
EVESA (اسپانیا)	ادویه ها و روغنهای اسانسی ، پاپریکا - رنگ طبیعی پاپریکا - آنتی اکسیدان طبیعی رزماری مورد مصرف در صنایع گوشتی



REAL PECTINS

STANDARDIZED HIGH METHOXYL AND LOW METHOXYL PECTIN

&

REAL BLENDS

EMULSIFIERS AND HYDROCOLLOIDS BLEND

၆၁၅၂ Tooska
Engineering & Trading Group
Phone: +9821-88749370-3

پکتین

پکتین به عنوان یک عامل ژل دهنده و قوام دهنده و محافظت کننده کاملاً سلامت در مواد غذایی کاربرد دارد.

این فیبر محلول در آب استخراج شده از گیاهان ، تفاله سیب و پوست مرکبات خصوصیات بسیار مفیدی در مواد غذایی ایجاد میکند.

از خصوصیات پکتین به موارد زیر میتوان اشاره کرد.

- بهبود بافت و ظاهر و طعم دهانی در نوشیدنی ها .
- به یک عامل ژل دهنده و قوام دهنده در مربا ها و مارمالاد .
- به عنوان عامل ژل دهنده پایدار در ژله ها و پاستیل ها .
- عامل محافظت کنندگی از پروتئین شیر در فراورده های لبنی و معلق سازی .
- عامل قوام دهنده در نوشیدنی های میوه ای و لبنی و محافظت کنندگی از پالپ و دایس میوه در آبمیوه های دارای میوه .
- پایداری بافت در مغزی های میوه ای در فرایند پخت حرارتی در فراورده های بیگیری و شیرینی.

ما در گروه مهندسی و بازرگانی توسکا به عنوان نماینده رسمی شرکت **Real Foods** ایتالیا در ایران با تکیه بر تیم متخصص داخلی و ایتالیایی شما را در انتخاب نوع و درجه پکتین مناسب (بسته به الزامات فرمولاسیون و ویژگی های محصولات شما) برای ایجاد طعم ، بافت و ظاهر ایده آل در محصولاتتان ، شما را پشتیبانی میکنیم

انواع پکتین

برای مصارف غذایی پکتین ها به دو نوع تقسیم بندی میشوند .

نوع اول پکتین با درجه متوکسیل بالا (HM) .

نوع دوم پکتین با درجه متوکسیل پایین (LM) .

پکتین با درجه متوکسیل بالا (High Methoxyl)

نوع متوکسیل بالا بیشتر در فرآورده‌های میوه ای استفاده میشود و نیاز به شکر و مقدار اسیدیته مشخص دارد و دارای انواع تند بند , کمی تند بند و کند بند است .

در پکتین های متوکسیل بالا درجه متیلاسیون (استریفیکاسیون) تعیین کننده تند بند تا کند بند بودن پکتین را تعیین میکند .

بسیاری تصور میکنند کند بند یا تند بند بودن پکتین، وابسته به زمان است و اگر پکتین، کند بند باشد، زمان بیشتری برای تشکیل ژل نیاز دارد. در صورتی که کند بند بودن پکتین به معنای این است که ژل پکتین مورد نیاز بایستی در طول فرایند تولید در دماهای پایین تری نسبت به پکتین تند بند تشکیل شود . برای مثال دمای تشکیل ژل پکتین تند بند ۸۵ درجه سانتیگراد و دمای تشکیل ژل پکتین کند بند ۶۰ درجه سانتیگراد است. در نتیجه انتخاب نوع پکتین در فراوده های مختلف بسته به فرایندهای حرارتی و صد البته درصد قند (بریکس) و اسیدیته محصول تفاوت دارد که با مشاوره و توضیح پروسه تولید و ویژگی های محصول خود میتوانید پکتین موثر در محصول خود را انتخاب نمایید.

در ادامه پکتین های مختلف متوکسیل بالا در محصولات مختلف معرفی میگردد.

پکتین متوکسل پایین (Low Methoxyl)

پکتین متوکسل پایین (LM) نیز به دو دسته پکتین های آمیدی و کربوکسیلیک دسته بندی میشود.

در پکتینهای آمیدی (LMA) درجه آمیداسیون نیز متغیر میباشد و بسته به محصول مورد نظر بایستی پکتین آمیدی مناسب انتخاب گردد.

پکتینهای آمیدی (LMA) برای تشکیل ژل و فعال شدن، نیاز به مقدار حداقلی از یون کلسیم دارد و با افزودن کلسیم بیشتر از این مقدار قدرت ژل افزایش مییابد تا زمانی که غلظت کلسیم به حد آستانه خود برسد و با افزایش غلظت کلسیم از این حد آستانه قدرت ژل پکتین کاسته میشود.

پکتین LMA اغلب برای تهیه ژله های کم شکر (BX=25-50) یا بدون شکر یا محصولات با اسیدیته کمتر استفاده میشود.

Product name	Degree of Amidation	Degree of methoxylation
Real Pectin L-10	15 – 20	30 – 45
Real Pectin L- 20	20 – 25	25 – 35

پکتین متیل پایین کربوکسیلیک (LMC) در فرآورده هایی که دارای فرایند حرارتی بالایی هستند مانند مغزی های فرآورده های بیگری یا مارمالادی که داخل بافتهای بیگری استفاده میشود مورد کاربرد است چراکه در حرارات بالا پایدار بوده و تغییر حالت نمیدهد و در فرایند پخت از خمیر خارج نمیشود.

پکتین مربا

استفاده از پکتین در مربا و مارمالاد باعث افزایش قوام و غلظت مناسب و خصوصیت پخش پذیری مطلوب در این محصولات میشود و علاوه بر غلظت و قوام نقش تقسیم یکنواخت میوه در کل محصول را دارد و از دوفاز شدن و ته نشینی میوه در ظروف نگهداری جلوگیری میکند .

برای تولید یک مربا یکنواخت با قوام و بافت مطلوب علاوه بر آموزش صحیح استفاده از پکتین به اپراتور تولید ، بایستی در انتخاب نوع پکتین مورد نیاز در محصول نیز اطلاعات کامل را داشته باشیم تا بتوانیم در هزینه تولید مانند افزایش درصد شکر مصرفی و درصد میوه اضافی برای ایجاد محصول مشتری پسند صرفه جویی کنیم.

پکتین های مربایی شرکت REAL FOODS با توجه به محصول مورد نظر شما در سه کد زیر قابل ارائه میباشد. که تمامی آنها دارای درجه خلوص بالا با درجه SAG 150 (درجه ژلیزاسیون) ارائه میگردد.

در تولید مرباهای کلاسیک با درصد قند بالا و استاندارد از پکتین های متوکسیل بالا بسته به نوع بافت میوه استفاده میشود و در تولید مرباهای رژیمی بایستی از پکتین های با متوکسیل پایین استفاده نمود.

Product Name	Application	Note
Real PectinS – 150	Classic Jam & Marmalade	High Methoxyl Slow Set pectin DM: 58 – 64 SAG Degree 150
Real Pectin MR– 150	Classic Jam & Marmalade	High Methoxyl Medium Rapid Set pectin DM: 64 – 67 SAG Degree 150
Real Pectin R– 150	Classic Jam & Marmalade	High Methoxyl Rapid Set pectin DM: 67 – 70 SAG Degree 150
Real Pectin L – 20	Low Sugar Jam & Marmalade	Low Methoxyl Amidated Pectin DM: 25 – 35 DA: 20 – 25



**IN STOCK
NOW**



پکتین ژله و پاستیل

ژله های حاصل از پکتین در مقایسه با ژله حاصل از ژلاتین از پایداری حرارتی و شیمیایی بیشتری برخوردار است و در تولید پاستیل و ژله برای تشکیل ژل و بافت پاستیلی پایدار مورد مصرف قرار میگیرد.

ژل حاصل از پکتینهای با درجه خلوص ژلیزاسیون (SAG Degree) بالا در فرایند ژلیزاسیون در حضور عوامل ایجاد کننده ژل پس از تشکیل، ژل پایداری و با مقاومت حرارتی و شیمیایی بسیار خوبی از خود نشان میدهند و ژله حاصله میتواند در شرایط نگهداری با دامنه دمایی گسترده ای نگهداری و مصرف گردد.

پکتین Real Pectin S-150 با درجه $SAG = 150$ در حضور عوامل ژل دهنده در تولید این محصولات، ژله ای پایدار تولید نموده و در تولید پاستیل های شکر و میوه ای و یا محصولات با بافت ژله ای مورد مصرف قرار می گیرد.

در محصولاتی که کم شکر ($Bx=25-50$) میباشد نیز میتوان از Real Pectin L-20 در حضور عوامل ژل دهنده این بافت را ایجاد نمود.

Product Name	Application	Note
Real Pectin S – 150	Classic Jam & Marmalade	High Methoxyl Slow Set pectin DM: 58 – 64 SAG Degree 150
Real Pectin L – 20	Low Sugar Jam & Marmalade	Low Methoxyl Amidated Pectin DM: 25 – 35 DA: 20 – 25



**IN STOCK
NOW**



پکتین اختصاصی آبمیوه و نوشیدنی های میوه ای

استفاده از پکتین مناسب در نوشیدنی های میوه ای با پکتین مورد استفاده در سایر فرآورده های غذایی کمی متفاوت است چرا که ایجاد ژله و دلمه در آبمیوه غیر مطلوب است و باعث کاهش بازار پسندی محصول میشود. باتوجه به دمای پاستوریزاسیون (برابر با استرایزاسیون) و اسیدیته این محصولات بایستی از پکتین متوکسیل بالا و تند بند استفاده گردد و همچنین پکتین با درجه ژلیزاسیون (SAG (DEGREE مصرف گردد تا در طول پروسه تولید قوام و غلظت مطلوب بدون ایجاد دلمه حاصل شود.

Product name	Typical Dosage (%)	Note
Real Pectin R-VM	0 , 10 - 0 , 30	Fruit juice and drink High viscosity, good fibrer suspension DM: 70 – 72 SAG Degree : NA

از خصوصیات این پکتین میتوان به موارد زیر اشاره کرد.

- ایجاد سوسپانسیون پکنواخت
- قوام و ویسکوزیته مناسب
- بهبود طعم دهانی
- جلوگیری از رسوب و دوفازی پالپ در نوشیدنی حاوی پالپ
- افزایش ماندگاری نوشیدنی و آبمیوه تا زمان انقضاء محصول
- جلوگیری از دوفازی نوشیدنی های میوه ای با درصد کنسانتره ۲۵ و ۲۰ درصد و
- حفظ کیفیت اولیه نوشیدنی تا زمان انقضاء محصول

**IN STOCK
NOW**



معلق کننده پالپ و قطعات میوه

استابیلایزر معلق کننده Real Blend SD-889 برای تولید و معلق سازی نوشیدنی های رقیق که حاوی تکه های میوه، پالپ، پوره میوه و سایر تکه های خوراکی شامل بذر گیاهان مانند ، دانه ریحان، تخم شربتی و خاکشیر و در آن کاربرد دارد و در نوشیدنی های اسیدی بهترین پایداری را ایجاد میکند.

Product name	Typical Dosage (%)	Application
Real Blend SD-889	0 , 15 - 0 , 25	Particles in Suspension

ویژگی های این معلق کننده شامل:

- نوشیدنی در PH های پایین و اسیدیته های زیاد نیز معلق و پایدار است.
- با افزایش دوز مصرف ویسکوزیته محلول تغییر نمیکند ولی قدرت تعلیق افزایش مییابد.
- برای نوشیدنی های شفاف مانند نوشیدنی حاوی قطعات ناتادکوکو , آلوئه ورا و تعلیق پالپ و تکه های آلوئه ورا مناسب است.
- طعم و رنگ نوشیدنی را تغییر نمیدهد.
- نوشیدنی حاصل از این استبیلایزر میتواند فرآیند حرارتی پاستوریزاسیون را بخوبی تحمل کند.



این استابیلایزر ترکیبی از پکتین اختصاصی متوکسیل بالا (استر بالا) و سلولوزگام و ژلان گام میباشد.

ژلان گام بهترین و پایدارترین معلق سازی را در دمای محیط و شرایط نگهداری غیر یخچالی تا بازار مصرف را دارد و در دامنه گسترده دمایی خصوصیت معلق سازی خود را حفظ میکند و استفاده از آن در کنار پکتین نوشیدنی دیگر نیازی به افزودن پکتین و یا پایدار کننده های دیگر نیست.

دوز مناسب این استابیلایزر در فرمولاسیون شما بدون نیاز به افزودن هرگونه ترکیب دیگر ظاهر مطلوب مورد نیاز شما را به صورت کاملا پایدار تا زمان مصرف ایجاد و حفظ میکند.



استابیلایزر گلایز (ژله بریلو) - پکتین گلایز

گلایز محصولی ژله مانند است که به عنوان روکش تزئینی بر روی کیک ها و شیرینی ها و برای حفظ میوه و تزئینات روی کیک و شیرینی مورد استفاده قرار میگیرد.

این استابیلایزر با ایجاد بافتی یکنواخت با خصوصیت پخش پذیری مطلوب و شفاف میتواند در ارائه محصولی با کیفیت برایتان نقش آفرینی کرده و نیاز های مشتری شما را برآورده سازد.

این استابیلایزر ترکیبی از پکتین متوکسیل پایین آمیدی با کلسیم تنظیم شده مورد نیاز و صمغ آگار آگار میشود که میتواند با دوز مصرفی پیشنهادی بافت مطلوب شما رو ایجاد نماید.

Product name	Typical Dosage (%)	Application
Real Blend J-697	1, 00 - 1, 20	Cold Spreadable Glaze



**IN STOCK
NOW**

استابیلایزر های تک فاز کننده دوغ

استابیلایزر های نوشیدنی دوغ شرکت REAL FOODS با توجه به نیاز شما در کد های مختلف ارائه میشود.

استابیلایزر های تک فاز کننده دوغ شرکت REAL FOODS با ایجاد بافت یکنواخت و طعم دهانی مناسب در دوغ میتواند بافت مورد نظر تولید کنندگان متناسب با ذائقه بازار مصرف شما ایجاد نماید . این ترکیبات با توجه به نوع دوغی که شما تولید میکنید , طراحی شده است.

Specifi application	Product name	Typical Dosage (%)	Note
Long life fermented drink and acidified milk drink	Realblend SD-64	0,30-0,50	Very high viscosity, pH 4,00-4,20
Long life fermented drink and acidified milk drink	Realblend SD-69	0,30-0,50	Medium-low viscosity, pH 4,00-4,20
Long life fermented drink and acidified milk drink	Realpectin R-AM	0,30-0,50	Low viscosity, pH 3,70-4,00

از خصوصیات این استابیلایزر ها میتوان به موارد زیر اشاره نمود.

- بافت طبیعی و لطیف
- غلظت طبیعی و مناسب
- پایداری امولسیون تا زمان انقضاء محصول
- حس دهانی مطلوب
- افزایش مانداری و حفظ کیفیت اولیه تا زمان انقضاء محصول



**IN STOCK
NOW**

استابیلایزر های تک فاز کننده شیر کاکائو و شیر های طعم دار

Product name	Typical Dosage (%)	Note
Real Blend ND-867	0,10 - 0,30	Flavoured Milk Choco Milk + UHT recombined white Milk

این استابیلایزر در شیر های کاکائو – شیر شکلات و یا سایر شیر های طعم دار میتواند خصوصیات زیر را در محصول ایجاد نماید .

- بافت طبیعی و مطلوب لطیف
- غلظت مناسب
- جلوگیری رسوب و ته نشینی کاکائو و معلق ماندن ذرات کاکائو (و سایر طعم دهنده ها) در طول نگهداری و حمل و نقل
- پایداری امولسیون ایجاد شده تا پایان زمان انقضا محصول
- افزایش پایداری پیوندهای پروتئینی در شرایط پاستوریزاسیون و استرلیزاسیون و شرایط اسیدی
- حسن دهانی مطلوب



**IN STOCK
NOW**

استابیلایزر خامه های صبحانه و خامه های طعم دار

خامه های صبحانه در درجه بندی به سه دسته چرب - نیم چرب - و کم چرب تقسیم میشوند که استاندارد سازی این درصد چربی با فاز شیر ایجاد میشود.

استفاده از ترکیبات پایدار کننده بافت برای جلوگیری از دوفاز شدن خامه برای این محصولات لازم و ضروریست چرا که مصرف کننده در زمان مصرف نیاز به بافتی همگن و یکنواخت با خاصیت پخش پذیری مناسب را دارد و علاوه بر آن استفاده از استابیلایزر مناسب باعث افزایش ماندگاری محصول به دلیل کمتر کردن آب در دسترس برای فعالیت میکروارگانیسم ها و باکتریهای لاکتیکی تا زمان مصرف کامل محصول میشوند.

Product name	Typical Dosage (%)	Note
Real Blend CR-552	0 , 20 - 0 , 40	Breakfast cream Flavoured Breakfast cream

Real Blend CR-552 با خصوصیات زیر میتواند نقش به سزایی در کیفیت و بازار پسندی محصولات شما ایفا نماید.



- بافتی پایدار ، طبیعی و منسجم
- پخش پذیری مطلوب
- حس دهانی مطلوب
- جلوگیری از دوفازی خامه
- جلوگیری از روان شدن خامه
- جلوگیری از دلمه شدن و حالت ژله ای شدن خامه

- افزایش پایداری پروئین های شیر موجود در فرایند دمایی بالا و شرایط اسیدی در خامه های

طعم دار

**IN STOCK
NOW**

استابیلایزر خامه قنادی

Product name	Typical Dosage (%)	Note
Real Blend CR-15N	1 , 00 - 1 , 50	Confectionery Cream

از خصوصیات استابیلایزر خامه قنادی Real Blend CR-15N میتوان به خصوصیات زیر اشاره نمود .

- فوم و بافت پایدار و منسجم
- جلوگیری از ترک بر روی بافت سطح خامه
- جلوگیری از دوفازی خامه
- حسن دهانی مطلوب
- پخش پذیری مطلوب
- هوادهی مطلوب



استابیلایزر ماستهای همزده و ماستهای طعم دار

این استابیلایزر میتواند از آب انداختن و ایجاد دوفازی در ماست ساده همزده و ماستهای میوه ای جلوگیری کرده و بافتی یک نواخت و لطیف در ماستها ایجاد نماید. به علاوه در افزایش ماندگاری و عدم تغییر و برگشت طعم این گونه از ماست ها تا پایان دوره ماندگاری محصول , کیفیت مطلوب اولیه را حفظ نماید.

Product name	Typical Dosage (%)	Note
Real Blend Y-721	0 , 50 - 1 , 00	Fresh Stirred Yoghurt Fruit yoghurt



**Erlen
Welt** 

FLAVOURS



ടാസ്ക **Tooska**
Engineering & Trading Group
Phone: +9821-88749370-3

الثورزين هاي گياهي و روغن هاي اسانسي معطر (Essential Oils)



طيف گسترده اي از الثورزين هاي گياهي و روغن هاي اسانسي معطر در شركت Evesa توليد مي شود ، كه از گياه و ادويه مربوطه به دست مي آيد. اين عصاره هاي گياهي تمامي خواص و خصوصيات ارگانيك گياه و ادويه مربوطه را به صورت كنسانتره دارا مي باشد.

در اين بين دانه گياه انيسون (باديان رومي) ، فلفل سياه ، گشنيز ، زيره ، آویشن ، برگ بو ، پونه كوهي ، رزماری و طيف وسيعي از گياهان توسط شركت Evesa قابل ارائه مي باشند.

- Paprika Oleoresins , Natural Colouring



- Paprika Powders and Flakes



- Ex-Rosemary Natural Antioxidant



EVEESA
naturals for life

Tooska
Engineering & Trading Group
Phone: +9821-88749370-3

Neohesperidin Dihydrochalcone (NHDC)



شیرین کننده با قدرت شیرینی ۱۵۰۰ و ۱۸۰۰ برابر نسبت به ساکارز و

۲۰ برابر نسبت به ساخارین



Melting Point & Solubility: mp.156~158°C, Soluble in hot water 45 °C

Flavonoids & Bioflavonoids



Waxes for the food industry

- Carnauba wax T1
- Candelilla wax

مورد مصرف برای روکش های شکلات - دراژه - اسمارتیز- میوه ها -

سوسیس - پنیر- آدامس ها - آبنبات ها و ...

