

پیام گلستان ۱۱۳۰

نشریه تخصصی نان، شیرینی و شکلات

سال بیست و یکم - مهر ۱۴۰۲ - ۳۴ صفحه

در مسیر بازآفرینی بسته بندی ها

گزارش روز نوآوری در مشهد

سبک راستیک در کافه نان ها

محصولات با شکر کاهش یافته

پیام گلن

فهرست شماره ۱۱۳ مجله پیام گلن

۱۴ قنادی

- تاپفیل ۱۵
- کیک بلک فارست ۱۶
- لاوا کیک ۱۹
- برونی ۲۰



۲۱ شکلات

- Cacao-Trace، راهبرد ما در بخش شکلات ۲۲
- تارت فندق ۲۶



۲۷ سلامت و تندرستی

- محصولات با شکر کاهش یافته ۲۷



۳۱ ایده ها

- ایده هایی برای جلوگیری از دور ریز غذا ۳۱



۲ سرمقاله

- نسل آزاد شده ۲



۳ اخبار

- گلن پوراتوس در مسیر بازآفرینی بسته بندی ها ۳



۵ گزارش

- روز نوآوری در مشهد ۵



۹ آموزش های مهارتی گلن پوراتوس

- گزارش رویداد مشهد ۹



۱۰ نانویی

- به کارگیری سبک راستیک در کافه نان ها ۱۱
- نان چیا باتا شاتوت ۱۳



صاحب امتیاز: شرکت گلن
مدیرمسئول: دکتر پروانه خضایی نیا
مدیراجرایی: نگار صحبتی
زیر نظر هیات تحریریه
گرافیکست و صفحه آرا: سپیده سرداری
عکاس: امید آقایی
مترجم: نگار صحبتی
پیام گلن آگاهی خود را برای انتشار مقالات علمی، تحلیلی و نظرات شما در زمینه این صنعت اعلام می دارد.
نقل و اقتباس از مطالب پیام گلن با ذکر منبع بلامانع است.
نقل و چاپ مطالب در پیام گلن، الزاما به معنی تایید آن مطلب نیست.

نشانی: تهران، بزرگراه آزادگان جنوب، احمدآباد مستوفی، میدان پارسا، صنوبر چهارم شمالی، کوچه شهید غلامی، پلاک ۴
کدپستی: ۳۳۱۳۱۴۴۵۹۳
تلفن: ۰۲۱-۴۸۳۴۴
فکس: ۰۲۱-۴۸۳۴۳۰۰

چاپ: نامی نقش/ تهران، خیابان جمهوری، بعد از چهارراه مخبرالدوله، کوچه محمودی، کوچه سالار فاتح، پلاک ۳، تلفن: ۳۳۱۱۴۳۶۳

golnan puratos

Food Innovation for Good
گلن پوراتوس

واحد تحقیقات و آموزش
شرکت گلن پوراتوس

سرمقاله

نسل آزاد شده...

پس از سال‌ها درج‌زدن و حتی پس‌رفت، با آمدن نسل جدیدی از نانوائی‌های مدرن با عنوان «کافه نان» خون جدیدی در رگ‌های صنعت بسیار مهم و زیبای نانوائی، جریان پیدا کرده است؛ نسل جدیدی که خود را با پشت پا زدن به آرد سوپسیده و گرفت‌وگیرهای دولتی آزاد و رها کرده است. این نسل دریافته است که ادامه وضعیت گذشته حرکت در مسیری بن‌بست است و هیچ ثمری جز اتلاف زمان و انرژی ندارد.

این نسل افق روشن را در آزادسازی و استفاده از تجارب جهانی می‌بیند و به‌خوبی دریافته است که باید هم‌پای تحولات جهانی و نوآوری‌های شگفت‌انگیز این کسب‌وکار حرکت کرد.

تجارب موفق عزیزانمان که تاکنون شجاعانه پای در این راه گذاشته‌اند، گویای درستی این تحلیل است. «کافه نان‌ها» اولین نسل آزادشده کسب‌وکار مهم نانوائی هستند که نتیجه اقدام شجاعانه‌شان را در ایجاد شیوه جدید نانوائی به‌زودی و به‌سرعت احساس خواهند کرد.

استقبال مردم به‌خصوص نسل جوان از کافه‌نان‌ها و محصولات متنوع و زیبای تولیدی آن‌ها پاداش شجاعت این نسل آزاد شده است.

با بهترین آرزوها

حبیب‌الله حداد، رئیس هیات مدیره



گلنان پوراتوس در مسیر بازآفرینی بسته‌بندی‌ها، برای رسیدن به هدف سیاره‌ای بهتر

مهدی جامی‌فر، سرپرست بازاریابی دیجیتال و طراحی

" گلنان پوراتوس تولیدکننده و ارائه‌دهنده مواد اولیه نانویی، قنادی و شکلات، امروز تعهد خود را برای تغییر بسته‌بندی اعلام می‌کند. "

این تغییرات به این معنی است که در ابتدا تمام بسته‌بندی‌های محصولات گلنان پوراتوس ۱۰۰٪ قابل بازیافت خواهند شد. انواع بسته‌بندی‌های منتخب با مواد پایدار مانند کاغذ هستند که مجدد می‌تواند مورد استفاده قرار گیرد؛ علاوه بر این، تا ۷۰٪ کاهش مرکب چاپ و همچنین فرآیند تولید پایدارتر به‌واسطه استفاده از مواد شیمیایی و مصرف انرژی کمتر را پیش رو خواهیم داشت.

همچنین به‌طور مشخص در تمامی محصولات با بسته‌بندی پلیمری از جمله سطل‌ها، رول‌های بسته‌بندی و ...، از مواد تک پلیمری استاندارد که منطبق با استاندارد صنایع غذایی و قابل بازیافت هستند، استفاده می‌کنیم. این موضوع برتری و آسانی را در محل بازیافت ایجاد خواهد کرد.



با هدف
سیاره بهتر

۱۰۰٪
قابل بازیافت



۷۰٪
مرکب چاپ
کمتر

و ضد عفونی دوباره در چرخه تولید استفاده می کنند. بسته بندی های قابل استفاده مجدد (Bulk) استاندارد، راحت و ایمن هستند و در فرآیند تولید آن ها مواد خام کمتری مورد استفاده قرار می گیرد که این موضوع انتشار دی اکسید کربن (CO₂) و پیامدهای زیست محیطی را کاهش می دهد. همچنین میزان مصرف مواد اولیه بسته بندی را در تولید محصولات خود به حداقل رسانده و از مواد مضر در بسته بندی ها برای سلامت بیشتر مردم، اجتناب خواهیم کرد.

در ادامه نیز اهمیت یکپارچه کردن یا استفاده از بسته بندی های قابل استفاده مجدد (در چرخه تولید) را به جای بسته بندی یکبار مصرف، برای کسب و کارهای بزرگ (صنعتی و نیمه صنعتی) که به مقدار زیاد مورد احتیاج آنهاست، در نظر گرفته ایم؛ به طوری که واحدهای تولیدی صنعتی و نیمه صنعتی پس از دریافت محصولات در بسته بندی استاندارد و همچنین پس از استفاده از محصولات، بسته بندی ها را برای استفاده مجدد به گلنان پوراتوس بازگردانده و پس از عملیات شست و شو

طراحی بصری با مفهوم توسعه پایدار

تصویرسازی و نماد ذیل که براساس تعهد به طبیعت و سیاره زمین طراحی شده است، در تمام بسته بندی های ما با هدف یادآوری ارزش های زیست محیطی نمایش داده خواهد شد.

طراحی زیبا، مدرن و ساده گرایانه بسته بندی های جدید محصولات ما بیانگر هدف بزرگ گروه پوراتوس با ظاهری مدرن و خلاق است که نشان دهنده نوآوری در محصولات نان، شیرینی و شکلات است.



صدرا حداد، مدیرعامل گلنان پوراتوس

در گلنان پوراتوس، ما در حال برداشتن گام های بزرگی به سوی بسته بندی پایدار هستیم و خود را متعهد می دانیم تا پیامدهای زیست محیطی را در تولید و ارائه محصولات خود کاهش دهیم. ما بر کاهش رد پای زیست محیطی خود و کسب و کارهایی که محصولات ما را خریداری می کنند، ثابت قدم هستیم و متمرکز می شویم تا فرهنگ آینده ای بهتر و پایدارتر را برای نسل های آینده ترویج دهیم.

روز نوآوری در مشهد

۱۹ تیر ۱۴۰۲

ساسان جهانی . مدیر فروش مستقیم شرق کشور

گردهمایی بزرگ شرکت گلنان پوراتوس با محوریت نان، شیرینی و شکلات با حضور همکاران این صنعت و رئیس اتحادیه قنادان شهر مشهد در هتل نوین پلاس شهر مشهد در تاریخ ۱۴۰۲/۴/۱۹ برگزار شد که خوشبختانه مورد استقبال گرم همکاران در استان خراسان رضوی قرار گرفت.

این گردهمایی کاملاً تخصصی و در بخش‌های زیر ارائه شد:

- ۱- آینده صنعت نان و مبحث خمیر ترش
- ۲- نوآوری‌های صنعت قنادی و معرفی پودر کیک‌های رنگی جدید
- ۳- معرفی شکلات ریل با برند شکلاته با کیفیت پوراتوس بلژیک
- ۴- معرفی محصولات بدون شکر افزوده در بخش قنادی
- ۵- ارائه گزارش مربوط به افتتاح هنرستان‌های نان، شیرینی و شکلات در کل کشور







در سال‌های گذشته یکی از مهم‌ترین دغدغه‌های تولیدکنندگان قنادی در سطح کشور، تولید محصولات رژیمی است که به لطف نوآوری‌های شرکت گلنان، محصولات بدون شکر افزوده این شرکت در سه قسمت زیر ارائه شد:

- ۱- پودر کیک (تگرال ساتین شکلات بدون شکرافزوده)
- ۲- مغزی (تاپفیل شاتوت بدون شکر)
- ۳- روکش (شکلانته بدون شکر)



تمرکز دیگر شرکت در این همایش بر صنعت نان و آینده این صنعت بود که با معرفی محصولات انواع نان های خمیر ترش با برند ساپوره و انواع نان های سلامت با برند پوراویتا و انواع نان های شیرین و انواع اسنک به عنوان میان وعده ارائه شد.





حضور هنرستان نان، شیرینی و شکلات در روز نوآوری

فاطمه کمالی پور - مربی رشته نان، شیرینی و شکلات

برای اولین بار رشته نان، شیرینی و شکلات با حمایت های مالی و آموزشی شرکت گلنان پوراتوس و بیک صنعت، تحت نظر مؤسسه فردوس ماندگار صدرا در مهرماه سال ۱۴۰۱ با پذیرش بیست هنرجو در پایه دهم و در محل هنرستان کار و دانش دخترانه نگاره واقع در شهر مقدس مشهد شروع به کار کرد.



شرکت گلنان پوراتوس به منظور معرفی محصولات نان، شیرینی و شکلات در تاریخ ۱۹ تیرماه سال ۱۴۰۲ در محل سالن همایش های هتل نوین پلاس شهر مشهد رویدادی برگزار کرد. در این رویداد از مدیر عامل محترم مؤسسه فردوس ماندگار صدرا جناب مهندس غلامی، کارشناس مسئول کار و دانش آموزش و پرورش استان، جناب مهندس فضلی، مدیریت محترم هنرستان و کار و دانش نگاره، سرکار خانم چالاک و مربی رشته نان شیرینی و شکلات خانم کمالی پور به همراه تعدادی از هنرجویان این رشته دعوت به عمل آمد.

جناب آقای مهندس حبیب الله حداد، مؤسس و مدیریت محترم شرکت گلنان پوراتوس در آغاز مراسم طی صحبت های خود به معرفی مؤسسه فردوس ماندگار صدرا و هدف از تاسیس آن و رشته نان، شیرینی و شکلات و افتتاح این رشته در هنرستان نگاره مشهد و همین طور به اهمیت تاسیس هنرستان های تخصصی این رشته در شهر مشهد و دعوت حضاران به این امر خدایسندانه پرداختند.



در قسمت سالن نمایش و عرضه محصولات شرکت گلنان پوراتوس، مؤسسه فردوس ماندگار صدرا با همکاری هنرستان نگاره با در اختیار گذاشتن بروشورها و مجله های پیام ماندگار مؤسسه فردوس ماندگار صدرا و کتاب های مربوط به رشته نان، شیرینی و شکلات که در هنرستان ها تدریس می شود و همین طور عکس های مربوط به فعالیت های هنرجویان این رشته در هنرستان نگاره مشهد به معرفی این رشته پرداختند که مورد استقبال بازدیدکنندگان قرار گرفت.

این امر موجب آشنایی و برقراری ارتباط بین تولیدکنندگان، مدیریت و کادر آموزشی هنرستان نگاره و اعلام آمادگی و همکاری این عزیزان در امر آموزش هنرجویان این رشته شد. برگزاری این همایش از سوی شرکت گلنان پوراتوس و حضور مدیریت، مربیان و هنرجویان این رشته، مزیتی برای رشد و پیشرفت و معرفی این رشته قلمداد می شود و همین طور سبب ارتقای سطح آموزشی هنرجویان در شهر مشهد را نیز فراهم می کند.

با آرزوی توفیق بی کران برای کلیه مدیران و دست اندرکاران شرکت های محترم گلنان پوراتوس و فردوس ماندگار صدرا

نانوایی



راز آینده نان
در گذشته آن
نهفته است





فرشته دهقان نصیری، مدیر محصول نانوایی و سفیر مسئولیت‌های اجتماعی

Bakery Café یا کافه‌نان از جدیدترین جریان‌ها در صنعت نانوایی است که رشدی چشمگیر و محبوبیتی فراوان به‌ویژه در میان نسل جوان دارد.

کافه‌نان، محلی است که علاوه بر فروش و عرضه نان‌های تازه و خوشمزه، فضایی شبیه به کافه دارد و محل مناسبی برای دیدارهای دوستانه است. کافه‌نان‌ها در زمینه محصولات پخت‌شده، بسیار متنوع‌تر از نانوایی‌ها هستند و در این مراکز علاوه بر انواع نان، اسنک، شیرینی، دسر و انواع نوشیدنی‌های سرد و گرم نیز به مشتریان عرضه می‌شود.



در طراحی فضای کافه‌نان، معماری به سبک راستیک که یکی از جذاب‌ترین ایده‌های موجود در بازار جهانی است، بسیار مورد توجه قرار گرفته است. سبک راستیک برگرفته از طبیعت است. تلفیق سادگی، استفاده از عناصر طبیعی مانند چوب و سنگ، الگوی رنگ‌های خنثی، چیدمان دست‌ساز و خاص به همراه نورپردازی خلاقانه این سبک منحصر به فرد و استفاده از گیاهان، کافه‌نان را به محیطی جذاب برای مشتریان تبدیل می‌کند؛ محیطی که تلفیقی از حس راحتی و سلامتی را به مشتریان هدیه می‌کند.

به‌تازگی سبک راستیک (سبک روستایی) در ارائه مواد غذایی در کانال‌های مختلف فروش صنفی، صنعتی، فروشگاه‌های زنجیره‌ای و کافه‌رستوران‌ها نیز بسیار مورد توجه قرار گرفته است. ارائه محصولات به سبک راستیک در کافه‌نان‌ها یکی دیگر از عوامل محبوبیت این مکان‌ها برای مشتریان است. محصولاتی که به دلیل عطر و طعم خاص، بافت، ظاهر دست‌ساز و ارزش غذایی طرفداران ویژه‌ای دارند.

به کارگیری سبک راستیک در چیدمان و طراحی منوی کافه نان‌ها



golnan
puratos

راز آینده نان
در گذشته آن
نهفته است

نان‌های سبک راستیک، نان‌های خمیرترشی هستند که نانوا با دقت ویژه، آن‌ها را با آرد یا انواع غلات و دانه‌ها تزئین کرده و هر یک با توجه به نوع ترکیبات و سابقه خمیرترش استفاده‌شده داستانی برای ارائه به مصرف‌کنندگان دارند. با توجه به ویژگی‌های مختلفی که استفاده از انواع خمیر ترش در نان ایجاد می‌کند، پخت انواع نان و شیرینی‌های لایه‌ای به سبک راستیک مورد توجه نیروی کار ماهر و خلاق در کافه‌نان‌ها قرار گرفته است.

انواع خمیرترش‌های تولیدشده در گروه پوراتوس که با برند ساپوره عرضه می‌شوند، امکان پخت راحت و سریع نان‌هایی تازه، خوشمزه، باکیفیت و با ماندگاری بالا را فراهم می‌کند و با افزایش بهره‌وری، بهبود عطر، طعم و ایجاد تنوع، رضایت و راحتی مصرف‌کنندگان را به دنبال دارد. با استفاده از ساپوره (خمیرترش) در کافه‌نان‌ها، سبکی از انواع نان‌ها و شیرینی‌های لایه‌ای خمیر ترشی تولید می‌شود. این محصولات در راستای هدف ما که ارائه راهکارهای غذایی نوآورانه به‌منظور ارتقای سطح سلامت و تندرستی است، طراحی و در سراسر کشور عرضه می‌شود.





آرتین دولت آبادی

طعم ماندگار آنتنیک همراه با شاتوت

نان چیاپاتا شاتوت

ترکیبات خمیر

آرد	۱۰۰۰ گرم
آنتنیک	۴۰ گرم
شکلات چیپسی تلخ کارات	۱۵۰ گرم
نمک	۲۰ گرم
تاپفیل شاتوت	۲۰۰ گرم
آب	۷۵۰ گرم

روش تهیه

میکس خمیر: ۴ دقیقه دور کند ۸ دقیقه دور متوسط

استراحت اولیه: ۱۲۰ دقیقه (هر ۴۰ دقیقه فولد انجام می شود)

دمای خمیر: ۲۷ درجه سانتی گراد

فرم دهی: چیاپاتا

بخار اولیه: ۲۰ ثانیه

دمای پخت: ۲۳۰ درجه سانتی گراد

زمان پخت: ۱۸ دقیقه

مراحل آماده سازی:

ابتدا مواد خشک را داخل خمیرگیر میریزیم، با دور کند هوادهی انجام میشود و کم کم آب را اضافه می کنیم سپس بعد از ۴ دقیقه خمیر گیر را روی دور متوسط گذاشته و تا صاف شدن خمیر ایجاد شبکه ی گلوتنی به خمیر فرصت میدهیم یک دقیقه پایانی میکس تاپفیل شاتوت را اضافه می کنیم. خمیر را داخل ظرف از قبل چرب شده قرار میدهیم و هر ۴۰ دقیقه فولد خمیر انجام می شود و تا سه بار تکرار می کنیم. سپس خمیر داخل باکس به مدت یک ساعت استراحت کرده سپس خمیر را روی میز پهن کرده و به ابعاد دلخواه برش داده و داخل فر قرار می دهیم.



قنادی



هر محصول قنادی
داستانی برای
گفتن دارد!





تاپفیل

طعمی برگرفته از طبیعت

حنانه حجتی پور، مدیر محصول قنادی

امروزه مصرف‌کنندگان بیش از هر زمان دیگری به دنبال محصولات قنادی خوشمزه، اصیل و نو با بافت و طعم هیجان‌انگیز هستند و اشتیاق فراوانی به افزایش آگاهی نسبت به اصالت غذای مصرفی‌شان و تأثیر آن روی سلامتی و کره زمین دارند. به همین دلیل در بخش قنادی برنامه‌ای راهبردی دربارهٔ اینکه "هر محصول قنادی داستانی برای گفتن دارد"، قرار دادیم تا به این نیاز مصرف‌کنندگان پاسخ دهیم.

تاپفیل نام تجاری مغزی میوه‌ای گلنان پوراتوس، که شعارش «طعمی برگرفته از طبیعت» است؛ زیرا از میوه‌های کشت‌شده داخل کشور ایران استفاده شده است تا در راستای انجام مسئولیت‌های اجتماعی، گامی مؤثر برداریم و از کشاورزان داخلی و صنعت کشاورزی حمایت کرده باشیم. در حال حاضر تاپفیل سیب طلایی ۷۰٪، شاتوت ۷۰٪ و انبه ۵۰٪ در بازار موجود است تا طیف وسیعی از کیک و دسرهای متنوع با تزئین و مغزی میوه‌ای را تجربه کنید.

تاپفیل انبه حاوی ۵۰٪ میوه انبه است که یکی از پرمصرف‌ترین میوه‌های استوایی و در مناطق گرمسیری می‌روید و قدمتی چهارهزار ساله دارد.



تاپفیل شاتوت ۷۰٪ حاوی شاتوت برزک کاشان و ژاورد کردستان است که در دل طبیعت رشد می‌کند و در فصل تابستان بهترین عطر و طعم را دارد. ژاورد دهستانی با آب‌وهوای پاک و خاک حاصلخیز است که مهد انواع توت و شاتوت است.



در تولید تاپفیل در تلاش هستیم تا با استفاده از میوه بیشتر، مصرف سایر مواد افزودنی را کمتر کنیم؛ مثلاً در تولید تاپفیل سیب طلایی ۷۰٪ از سیب‌های تازه چیده شده و باکیفیت پادنا استفاده شده است. پادنا منطقه‌ای در جنوب اصفهان و از توابع شهرستان سمیرم است که به دلیل موقعیت جغرافیایی خوب منطقه در پای کوه دنا و شرایط آب‌وهوایی فوق‌العادهٔ باغ‌های روستای پادنا، سیب‌های این منطقه یکی از خوشمزه‌ترین سیب‌های ایران است.



بسته بندی ۶ کیلوگرمی



تاپفیل در انواع شیرینی‌های لایه‌ای تازه، ترکیب با بستنی و انواع نوشیدنی سرد قابل استفاده است تا حس تازگی و خوشایند مصرف میوه را در هر برش کیک و دسر برایتان به ارمغان آورد.

کیک بلک فارست

خاستگاه: آلمان



golhan puratos

هر محصول قنادی
داستانی برای
گفتن دارد!

در سراسر جهان کیک‌های کلاسیک گوناگونی وجود دارد که می‌توانیم با حفظ طعم و بافتشان ویتترین‌های قنادی را متنوع‌تر کنیم؛ به این ترتیب که با تغییر و تحول در شکل ظاهری آن چاشنی **خلاقیت** را به دستور پخت‌های کلاسیک اضافه کنیم یا با استفاده از محصولات سلامت‌محور که میوه بیشتر و شکر کمتری دارند، کیک و شیرینی سالم‌تری به مصرف‌کنندگان عرضه کنیم. امروزه انتظار مصرف‌کنندگان درباره سلامت هم‌چنان در حال تکامل است و مصرف میوه بیشتر به علت طعم بهتر و سلامت و ایمنی بدن اهمیت دارد.



کیک بلک فارست-کلاسیک

کیک شکلاتی

تگرال ساتین شکلات	۱۰۰۰ گرم
تخم مرغ	۴۰۰ گرم
روغن مایع	۴۰۰ گرم
آب	۲۰۰ گرم

مراحل آماده سازی

تمامی مواد را به مدت ۲ دقیقه دور کند و ۲ دقیقه دور تند مخلوط کنید تا خمیر یکدستی بدست آورید. داخل قالب کیک ریخته و به مدت ۳۰ دقیقه در دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد پخت کنید.



ترکیبات پایه

تاپفیل شاتوت ۷۰٪	۳۰۰ گرم
خامه قنادی	۵۰۰ گرم
کارات کاورلوکس تلخ	۱۰۰ گرم

مراحل آماده سازی

کیک را برش دهید به صورتی که ۳ لایه کیک داشته باشید. روی کیک را شربت بزنید و یک لایه خامه روی آن صاف کنید و تاپفیل شاتوت ۷۰ درصد را روی آن به صورت نامنظم قیف بزنید لایه بعدی کیک را روی آن قرار داده و یکبار دیگر خامه و تاپفیل را روی آن قیف بزنید. لایه نهایی کیک را روی محصول گذاشته و با خامه ی قنادی کیک را صاف کنید. برای تزیین می توانید از شکلات کارات کاورلوکس تلخ و خامه قنادی مشابه تصویر استفاده کنید و در آخر کیک را برش دهید.

کیک بلک فارست با رویکرد خلاقیت

خمیر اکلر

کره	۱۱۳ گرم
آب	۲۴۰ گرم
شکر	۶ گرم
نمک	۲ گرم
آرد	۱۲۸ گرم
تخم مرغ	۱۵۰ گرم

مراحل آماده سازی

کره، آب، شکر و نمک را روی گاز قرار دهید. زمانی که به دمای جوشیدن رسید از روی گاز برداشته و آرد را یکبار به آن اضافه کرده و هم بزنید. دوباره روی گاز قرار داده تا زمانی که یک پوسته کف ماهیتابه به خود ببندد و بخار خمیر خارج شود. سپس داخل میکسر ریخته پس از اینکه کمی سرد شد تخم مرغ ها را یکی یکی به آن اضافه می کنیم. خمیر را با ماسوره قیف زده و روی آن یک کراست قرار داده و داخل فر بگذارید. دمای پخت ۱۶۰ درجه سانتی گراد، ۱۰ دقیقه دریچه ی فر بسته و ۲۵ الی ۳۰ دقیقه دریچه باز پخت نمایید.

خمیر کراست

آرد	۱۴۰ گرم
کره	۱۰۰ گرم
شکر	۱۰۰ گرم

مراحل آماده سازی

کره نرم شده و شکر را باهم یکدست کرده و آرد را به آن اضافه کنید. خمیر به دست آمده را بین ۲ ورق کاغذ به ضخامت ۱/۵ میلی متر پهن کنید و در فریزر قرار دهید. پس از سفت شدن خمیر می توانید به اندازه اکلر خود آن را قالب بزنید.

جمع آوری و نکات

اکلر را برش داده یک لایه تاپفیل شاتوت ۷۰ درصد قیف بزنید و روی آن را با خامه مشابه تصویر قیف بزنید و برای دکور از پودر شکر و شکلات کارات کاورلوکس تلخ استفاده کنید.



کیک بلک فارست با رویکرد توسعه پایدار



موس شکلات

شکلات تلخ کارات کاورلوکس	۲۵۰ گرم
خامه صبحانه	۲۰۰ گرم
خامه قنادی نیمه فرم گرفته	۳۰۰ گرم
خمیر ژلاتین	۴۵ گرم
تاپفیل شاتوت ۷۰٪	به مقدار لازم

■ مراحل آماده سازی

خامه صبحانه را جوشانده و روی شکلات و ژلاتین ریخته و به صورت دستی مخلوط کنید تا یکدست شود. وقتی مخلوط به دمای ۳۵ درجه سانتی گراد رسید می توانید خامه قنادی نیمه فرم گرفته را به آن اضافه کنید.

■ جمع آوری و نکات

در قالب سلیکونی مقداری موس ریخته و مقداری تاپفیل شاتوت ۷۰ درصد روی آن قیف بزنید. مجدد بر روی آن مقداری موس بریزید و یک لایه کیک روی آن قرار دهید و داخل فریزر بگذارید تا زمانی که ببندد.

پس از فریز شدن با کارات گاناش تلخ روی دسر را کاور کنید و مشابه تصویر دسر خود را دکور کنید.

کیک شکلاتی

تگرال ساتین شکلات	۵۰۰ گرم
تخم مرغ	۲۰۰ گرم
روغن مایع	۲۰۰ گرم
آب	۱۰۰ گرم

■ مراحل آماده سازی

تمامی مواد را به مدت ۳ دقیقه دور متوسط مخلوط کنید تا خمیر یکدستی بدست آورید. کف سینی ریخته و به مدت ۱۰ الی ۱۲ دقیقه در دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد پخت نمایید پس از سرد شدن کیک را به اندازه ی قالب سلیکونی برش دهید.



کیک بلک فارست با رویکرد سلامت و تندرستی



■ جمع آوری و نکات

روی یک لایه کیک کمی خامه قیف بزنید و ویوافیل شاتوت بدون شکر افزوده را روی خامه قیف بزنید، این کار را یک بار دیگر تکرار کنید و لایه سوم کیک را روی آن قرار داده و کیک خود را خامه کشی کنید. برای دکور مشابه تصویر از شکلاته تلخ ۷۰ درصد بدون شکر استفاده کرده و با میوه شاتوت آن را تزیین کنید.

کیک شکلاتی

تگرال ساتین شکلات بدون شکرافزوده	۵۰۰ گرم
تخم مرغ	۲۴۰ گرم
روغن مایع	۲۴۰ گرم
آب	۱۰۰ گرم

■ مراحل آماده سازی

تمامی مواد را به مدت ۳ دقیقه دور متوسط مخلوط کنید تا خمیر یکدستی بدست آورید. کف سینی ریخته و به مدت ۱۰ الی ۱۲ دقیقه در دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد پخت نمایید پس از سرد شدن کیک را با رینگ قطر ۸ قالب بزنید.



علی جلی

لحظه هایتان را شیرین کنید و نگران سلامتی خود نباشید!





لاوا کیک

سحر عطایی پور - مدیر محصول مخلوط های نانوائی و قنادی و بهبود دهنده نانوائی



سرآشپز فرانسوی در سال ۱۹۸۷ یک کیک اسفنجی شکلاتی را قبل از پخت از اجاق بیرون آورد و متوجه شد با وجود آنکه مرکز آن هنوز روان و به صورت مایع است، اما بافت و طعم خوبی دارد. او از محبوبیت کیک شکلاتی مذاب استفاده کرد و این کیک را با عنوان لاوا کیک معرفی کرد. ظاهر فوق العاده این کیک و تهیه راحت آن، این محصول را برای سرو در کافی شاپها بسیار جذاب کرده است. لاوا کیک در بسته بندی یک کیلوگرمی عرضه می شود و از مهم ترین ویژگی این نوع کیک می توان به ابعاد کوچک آن اشاره کرد که بیشتر به صورت تک نفره و مرطوب سرو می شود. در ایران این کیک با نام های کیک آتشفشان، کیک هیجانی، کیک سورپرایزی شناخته شده است.

۵۰۰ گرم

تگزال لاوا کیک

۲۳۰ گرم

آب

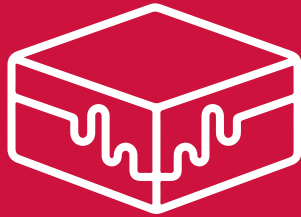
۱۹۰ گرم

روغن مایع

روش تهیه

مواد فوق را به وسیله پنجه با دور متوسط به مدت ۳ دقیقه مخلوط نمایید. مخلوط تهیه شده را داخل قیف بریزید. ۱۰۰ گرم از مخلوط تهیه شده را به قالب کاپ کیک منتقل کنید. و به مدت ۱۰ الی ۱۲ دقیقه در دمای ۲۰۰ درجه سانتی گراد پخت نمایید.





برونی



داستان‌های زیادی برای کیک برونی وجود دارد. یکی از این افسانه‌ها به سال ۱۸۹۳ در آمریکا برمی‌گردد. در آن زمان صاحب هتل پالمر از سرآشپز هتل خود می‌خواهد تا برای خانم‌های حاضر در نمایشگاه یک دسر خاص بپزد که شبیه کیک اما در ابعادی کوچک‌تر باشد. همچنین نرم باشد تا خرده‌های آن روی لباس خانم‌ها نریزد. نتیجه این درخواست، پخت اولین برونی جهان بود. امروزه با توجه به محبوبیت کیک‌های شکلاتی، کیک برونی نیز از محبوبیت بالایی برخوردار است. چرا که بیشترین مواد استفاده شده در آن را شکلات تشکیل می‌دهد. دمای ایده‌آل برای سرو برونی کاملاً متفاوت است و به سلیقه شخصی شما بستگی دارد، اما به‌طور کلی می‌توان آن را هم به‌صورت گرم همراه با چای و قهوه و هم به‌صورت سرد همراه بستنی و غیره سرو کرد.

طراحی منو و انتخاب کیک در کافی‌شاپ‌ها بسیار مهم است؛ چون تنوع سلیقه و داشتن حق انتخاب متنوع به‌خصوص برای نسل جوان بسیار اهمیت دارد. این در حالی است که در دنیای امروز و به دلیل اهمیت صرفه‌جویی در وقت، کافی‌شاپ‌ها نمی‌توانند انواع کیک را تهیه کنند. بنابراین، شرکت گلنان پوراتوس با درک این نیاز انواع پودر کیک‌های خوشمزه و جذاب را عرضه کرده است. کیک برونی گلنان پوراتوس که در بسته‌بندی بیست کیلوگرمی تولید می‌شود، محصول مناسبی برای عرضه در کافی‌شاپ‌ها است؛ چون طعم شکلاتی خوشمزه این محصول و راحتی استفاده از آن، منوی کافی‌شاپ‌ها را متنوع کرده است.



۱۰۰۰ گرم

تگرال ساتین برونی

۳۰۰ گرم

تخم مرغ

۳۰۰ گرم

روغن مایع

۳۰ گرم

آب

روش تهیه

- مواد فوق را به وسیله میکسر قنادی به مدت ۲ دقیقه با سرعت پایین مخلوط نمایید. سپس در قالب های پخت بریزید. جهت جدا شدن کیک از قالب بهتر است از کاغذهای روغنی استفاده شود. با توجه به وزن خمیر کیک را در دمای ۱۶۰ - ۱۵۰ درجه سانتی گراد به مدت ۲۰ الی ۲۵ دقیقه پخت نمایید.

شكلات



CACAO-TRACE

راهبرد ما در بخش شکلات

"مدل کسب و کار ما در صنعت شکلات، متمرکز بر پایداری است. پایداری در طعم، کیفیت و ارزش افزوده برای ذی نفعان که در برنامه گسترده‌ای با عنوان Cacao-Trace اجرا می‌شود."

عاطفه کمالی، مدیر محصول شکلات

در گروه پوراتوس، تولید شکلات‌ها و فرآورده‌های کاکائویی با رویکرد پایدار برنامه Cacao-Trace علاوه بر تمرکز در بهبود طعم و کیفیت، که در فرآیندهای تخمیر دانه‌ها تا تولید شکلات‌های واقعی و فرآورده‌های کاکائویی، تمایز را در ارزش افزوده برای کشاورزان ایجاد کرده ایم. کلید موفقیت در اجرای این برنامه بزرگ، ایجاد یک شبکه پیوسته در تمام مراکز بین‌المللی کاشت، برداشت و تخمیر کاکائو است. ارزش افزوده محصولات تولیدی بر پایه برنامه Cacao-Trace با هدف زندگی بهتر، سیاره بهتر و کسب و کار بهتر پایه گذاری شده است.

مشکلات زنجیره تامین کاکائو

افزایش پنج برابر تقاضا و مصرف از سال ۱۹۶۰ منجر به افزایش محصولات دارای کاکائو شده است که پیامدهایی چون فقر کشاورزان، کار کودکان و جنگل‌زدایی (استفاده از زمین) را در زمینه زنجیره تامین کاکائو در بر دارد.

نابرابری در دریافت سود، منجر به فقر کشاورزان می‌شود. تحقیقات نشان داده است ۹۳٪ از کشاورزان زیر خط فقر زندگی می‌کنند؛ زیرا ۹۳/۴٪ از درآمد حاصل از این صنعت به واسطه‌ها، معامله‌گران، تولیدکنندگان و خرده‌فروشان می‌رسد و سهم کشاورزان تنها ۶/۶٪ در سال ۲۰۱۶ بوده است که به نسبت سال ۱۹۸۰ که ۱۶٪ بوده نیز کاهش یافته است.

فقر کشاورزان

همچنین وجود ۱/۶ میلیون کودک کار فقط در ساحل عاج و غنا نگران‌کننده است. کار کودکان هنوز یک چالش مهم در بخش کاکائو است که بر سلامت، آموزش و آینده آن‌ها تأثیر می‌گذارد.

کودکان کار

یکی دیگر از چالش‌ها پیش رو در زنجیره تامین کاکائو جنگل‌زدایی است که با توجه به افزایش چند برابری تقاضا و مصرف محصولات بر پایه کاکائو، جنگل‌ها در حال نابودی می‌باشند.

جنگل‌زدایی

golnan puratos





فرآیند تخمیر

در گروه پوراتوس ما افرادی را به کار می‌گیریم و آموزش می‌دهیم تا به استادان حرفه‌ای تخمیر Cacao-Trace تبدیل شوند و بررسی‌های کیفی و استانداردهای با کیفیت بالا را در تمام مدت تضمین کنند. فرآیند تخمیر به مدت شش روز با تجهیزات تخمیر حرفه‌ای، برای ارائه بهترین دانه کاکائو انجام می‌گیرد.



فرآیند خشک کردن

در گروه پوراتوس ما در مراکز پس از برداشت، روی خشک‌کن‌های آفتابی کارآمد و بهداشتی که توسط کارشناسان Cacao-Trace مدیریت می‌شود، سرمایه‌گذاری می‌کنیم. در فرآیند خشک کردن بهینه که بین ۶ تا ۱۱ روز زمان می‌برد، اطمینان حاصل می‌کنیم که دانه کاکائو با بالاترین کیفیت نگهداری شود.



در گروه پوراتوس با به اشتراک گذاشتن ارزشی که از طریق Cacao-Trace ایجاد می‌کنیم، زندگی بهتری را برای کشاورزان ایجاد می‌کنیم.

عملکرد مسئولانه

درآمد بهتر

کشاورزان برای هر کیلوگرم شکلات ده سنت دریافت می‌کنند و همچنین ما برای دانه‌های کاکائوی با کیفیت که از کشاورزان می‌گیریم، حق کیفیت ممتاز را پرداخت می‌کنیم. که یک درآمد اضافی برای کشاورزان علاوه بر دستمزد آن‌ها است.

آموزش بهتر

در زمینه آموزش، دستاوردهای ما ساخت مدارس و کلاس‌های درس جدید و اهدای ابزار آموزشی به دانش‌آموزان است.

سلامت بهتر

دستاوردهای ما درباره بهداشت، ساخت مراکز درمانی و بیمارستان‌های جدید و دسترسی به آب آشامیدنی است. از شروع برنامه Cacao-Trace ما با بهبود درآمد و شرایط زندگی کشاورزان، ایجاد ذهنیت بهتر برای مصرف‌کنندگان که علاوه بر لذت بردن از طعم عالی شکلات، بدانند با تهیه این شکلات از کار کودکان و جنگل‌زدایی جلوگیری می‌کنند، با ایجاد کسب و کار پایدارتر و بهتر برای مشتریان و حمایت از سیاره زمین، زراعت و احیای جنگل‌ها با کاشت درختان و کاهش کربن‌دی‌اکسید تلاش می‌کنیم شرایط بهتری را ایجاد کنیم و در آینده نتایج فعالیت‌های ما بیشتر و بیشتر خواهد شد.



تارت فندق

◀ ساختار

۱. تارت فندق
۲. کرم فندقی
۳. بیک گاناش
۴. موس شکلاته
۵. گلیر شکلات شیری
۶. خامه فرم گرفته

◀ تارت فندق

آرد، پودر شکر، کره و پودر فندق را با هم مخلوط کنید تا کره کاملاً جذب آرد شود. تخم مرغ را اضافه کنید و تا یکدست شدن خمیر میکس نمایید.

مواد لازم	مقدار مورد نیاز
آرد	۵۰۰ گرم
پودر شکر	۱۲۵ گرم
کره	۳۰۰ گرم
تخم مرغ	۱۰۰ گرم
پودر فندق	۶۵ گرم

◀ خمیر فندقی

کره، پودر فندق و پودر شکر را با هم میکس نمایید تا کاملاً سفید شود. تخم مرغ را اضافه کنید. پس از آماده شدن داخل قالب های تارت، قیف بزنید.

مواد لازم	مقدار مورد نیاز
پودر فندق	۱۰۰ گرم
کره	۱۰۰ گرم
پودر شکر	۱۰۰ گرم
تخم مرغ	۶۰ گرم

◀ گاناش

خامه و گلوکز را داغ کنید. شکلات را اضافه کنید. در دمای ۳۵ درجه سانتی گراد، تخم مرغ و زرده تخم مرغ را اضافه کنید. خوب میکس کنید. بهتر است تارت ها را از قبل بپزید. گاناش آماده شده را داخل تارت ها ریخته و در دمای ۱۰۰ درجه سانتی گراد به مدت ۲۰ دقیقه پخت نمایید.

مواد لازم	مقدار مورد نیاز
شکلاته تلخ ۶۰٪	۲۴۴ گرم
خامه	۴۴۴ گرم
گلوکز	۸۹ گرم
تخم مرغ	۱۷۸ گرم
زرده تخم مرغ	۴۴ گرم

◀ موس شکلاته تلخ

خامه صبحانه را داغ کنید و شکلاته تلخ را به آن اضافه کنید. در دمای ۳۵ درجه سانتی گراد با خامه قنادی فولد کنید.

مواد لازم	مقدار مورد نیاز
خامه ۳۵٪	۱۰۰۰ گرم
شکلاته تلخ ۶۰٪	۱۰۴۰ گرم
خامه فرم گرفته	۱۰۰۰ گرم

◀ چاکلت گلیر

شیر و گلوکز را بجوشانید و شکلاته تلخ را به آن اضافه کنید. هم بزنید تا کاملاً شکلات ذوب شود. خمیر ژلاتین و بریلو ساده را اضافه کنید. با بلندر دستی مخلوط را هموزن کنید.

مواد لازم	مقدار مورد نیاز
شیر	۳۰۰ گرم
گلوکز	۵۰۰ گرم
شکلاته تلخ ۶۰٪	۹۵۰ گرم
بریلو ساده	۱۰۰۰ گرم
خمیر ژلاتین	۱۵۰ گرم

◀ خامه فرم گرفته

در انتها روی موس را با خامه فرم گرفته تزیین کنید.

مواد لازم	مقدار مورد نیاز
خامه فرم گرفته	۳۰۰ گرم



محصولات با شکر کاهش یافته

پربارهنمون . سفیر سلامت و تندرستی

بر اساس نتایج به دست آمده از مطالعه رفتار مصرف کنندگان در سال ۲۰۲۱ (Taste tomorrow)، ۶۵ درصد افراد حاضر در این مطالعه بر این باور بودند که حذف شکر به سلامتی آنها کمک می کند. نتایج همین مطالعه نشان داد که ۵۳ درصد مصرف کنندگان هنگام خرید به میزان شکر و ۴۸ درصد به میزان کالری محصولی که می خردند، توجه می کنند. از این رو، گروه پوراتوس با بازنویسی رسی های موجود به دنبال کم کردن محتوای شکر از محصولات نهایی است. به همین منظور گروه پوراتوس در سال های اخیر محصولات قنادی و شکلات با شکر کاهش یافته و بدون شکر را به بازار عرضه کرده است.

بر اساس استراتژی ما در بخش سلامت و تندرستی، ما معتقدیم که هرگونه حذف، کاهش یا جایگزینی شکر نباید تغییری در طعم و بافت محصول نهایی ایجاد کند. با کمک همین استراتژی گروه پوراتوس موفق شد در سال ۲۰۲۲ مقدار ۱۴۶۵ تن شکر را از محصولات نانوایی و قنادی حذف کند. همچنین، از سال ۲۰۱۶ تا به امروز، حدود ۳۱ درصد مصرف شکر را در بازار قنادی و نانوایی جهان کاهش دهد.

در گلنان پوراتوس در راستای توسعه سلامت جامعه، ۳ گروه محصول با شکر کاهش یافته برای تهیه یک شیرینی خوشمزه آماده و به بازار عرضه شده است:

هر ۱۰۰ گرم از این کیک در مقایسه با کیک شکلاتی دارای شکر، ۱۹ درصد شکر کمتر دارد.

محصول دوم: مغزی میوه ای بدون شکر افزوده (ویوفیل شاتوت بدون شکر افزوده) است که شیرینی این مغزی مربوط به قند طبیعی خود میوه است. هر ۱۰۰ گرم از این مغزی میوه ای در مقایسه با ویوفیل شاتوت دارای شکر، ۴۰/۵ درصد شکر کمتری دارد.

محصول سوم: شکلات واقعی (Real) بدون شکر (شکلانته تلخ ۶۰ درصد بدون شکر) که فاقد شکر است.

محصول اول: پودر کیک شکلاتی بدون شکر افزوده (ساتین شکلاتی بدون شکر افزوده) که شکر آن با اینولین و شیرین کننده ها جایگزین شده است. اینولین یک فیبر طبیعی است. هر ۱۰۰ گرم کیک تهیه شده با این پودر کیک، بیش از ۶ گرم فیبر محلول دارد که بر اساس مقررات ایران و اروپا محصول سرشار از فیبر محسوب می شود و می تواند نیاز روزانه فرد به فیبر را تامین نماید. جایگزینی شکر با اینولین به دلیل نقش پریبیوتیکی اینولین، به سلامت دستگاه گوارش نیز کمک می کند.



با استفاده از این سه محصول، هر آنچه که برای تهیه یک شیرینی یا یک دسر رژیمی خوشمزه لازم است، در اختیار دارید. جالب است بدانید که ۱۰۰ گرم کیک تهیه شده با این سه محصول حدود ۰/۸ گرم شکر دارد که بسیار ناچیز است، در حالی که ۱۰۰ گرم کیک حاوی مغزی و روکش شکلاتی دارای شکر حدود ۲۶ درصد شکر دارد. همچنین، میزان کالری این کیک در مقایسه با کیک تهیه شده با محصولات حاوی شکر ۶۴ درصد کمتر است.



Chocolate Tempering Machine

دستگاه تمپرینگ شکلات

تمپرینگ شکلات واقعی در اصطلاح (REAL) نقش قابل توجهی در کیفیت شکلات تولیدی ایفا می کند و انجام دقیق و صحیح این فرآیند مستلزم استفاده از دستگاهی به نام تمپرینگ شکلات است. دستگاه تمپرینگ رومیزی شکلات بیک صنعت با ظرفیت ۱۱ کیلوگرم شکلات، دستگاهی ایده آل برای فروشگاه های شکلات سازی، قنادی ها، هتل ها و رستوران هاست. دستگاهی کوچک و کارآمد که جریان یکنواخت شکلات و پروسه تحت کنترل تمپرینگ استاندارد را تضمین می کند.



 **BAKE SANAT**

مشخصات دستگاه تمپرینگ

ظرفیت مخزن: ۱۱ کیلوگرم

ولتاژ: ۱۱۰/۲۲۰ ولت

توان: ۱/۷۵ کیلووات


ابعاد دستگاه: ۷۲*۵۰*۵۵ سانتی متر

وزن: ۶۳ کیلوگرم



 www.bakesanat.com

 [bake.sanat](https://www.instagram.com/bake.sanat)

 02144827000



برای مشاهده محصولات بیک صنعت
اسکن کنید

۱۰ ایده‌ای که باعث جلوگیری از دورریز غذا می‌شود! قسمت اول

نگار صحتی. مسئول روابط عمومی و روادید



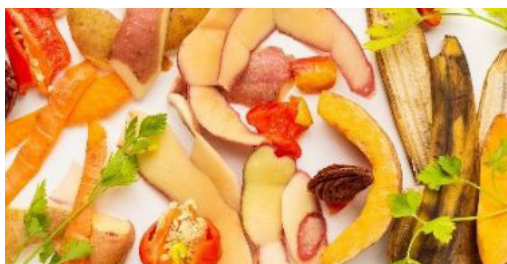
«من همان چیزی هستم که می‌خورم»؛ این صحبت مصرف‌کنندگان امروز، به‌خصوص متولدین هزارهٔ جدید است.

امروزه مصرف‌کنندگان، غذا را با شخصیت خود مرتبط می‌دانند. بر مبنای آخرین مطالعات طعم فردا (Taste Tomorrow) امروزه مصرف‌کنندگان ضمن عملکرد وظیفه‌شناسانهٔ خود نسبت به جامعه و محیط زیست، مسئولانه رفتار می‌کنند و می‌خواهند غذای سالم بخورند. تمایل مصرف‌کنندگان نسل جوان برای داشتن یک سبک زندگی درست، ارتباط نزدیکی با توسعهٔ پایدار (sustainability)* دارد. تولیدکنندگان مواد غذایی برای پاسخگویی به نیازهای مصرف‌کنندگان برای محصولات سالم و پایدار که منعکس کننده باورهای شخصی‌شان است، راهکارهای متعددی ارائه می‌کنند. در راستای پاسخ به نیازهای این گروه از مصرف‌کنندگان، شرکت‌های زیر اقداماتی را برای پیشگیری از هدر رفتن مواد غذایی و کاهش پیامدهای زیست‌محیطی انجام دادند.

* sustainability: به معنای پایداری است و به کلیهٔ اقداماتی اطلاق می‌شود که در آن به حفاظت سیارهٔ زمین، استفادهٔ بهینه و مدیریت شدهٔ منابع، حمایت از جوامع محلی، نسل آینده و ... توجه می‌شود.

توجه مصرف‌کنندگان به سیارهٔ زمین، انسان‌ها و آینده

سبک زندگی اخلاق‌مدار یکی از نه گرایش جهانی است که توسط نظرسنجی طعم فردا (Taste Tomorrow) با تمرکز بر سه رکن اصلی سیارهٔ زمین، انسان‌ها و نسل آینده مورد توجه قرار گرفته است. حفاظت از حیوانات، تأمین مواد غذایی از منابع محلی و تولید محصولات با رویکرد پایداری مورد توجه مشتریان و مصرف‌کنندگان است و حدود ۹۰ درصد از شرکت‌کنندگان در مطالعهٔ طعم فردا، ضمن اظهار نگرانی دربارهٔ کمبود مواد غذایی در آینده مشتاق ارائهٔ راهکارهایی برای رویارویی با این‌گونه مشکلات هستند. صنایع با استفاده از روش‌های مختلف می‌توانند به درخواست‌های مصرف‌کنندگان پاسخ دهند که کاهش ضایعات مواد غذایی یکی از راهکارهاست. در این مقاله به شرح روش‌هایی برای کاهش میزان ضایعات مواد غذایی از طریق تکنولوژی و استفادهٔ هوشمندانه از مواد اولیه می‌پردازیم.



۱. Pulp Pantry؛ میان‌وعده با پالپ باقی‌مانده از آب‌میوه (ایالات متحده آمریکا)

۹۵ درصد از فیبر گیاهی در هنگام تهیهٔ آب‌میوه به روش پرس سرد در پالپ باقی می‌ماند. برای اولین بار از این ضایعات برای تهیهٔ چیپس و میان‌وعده استفاده شد که به مصرف‌کنندگان یک جایگزین سالم برای چیپس سیب‌زمینی و چیپس تورتیلا را ارائه می‌دهد. این میان‌وعده‌های غذایی دارای فیبر زیاد و کربوهیدرات پایین هستند که علاوه بر یک میان‌وعدهٔ سالم به کاهش ضایعات مواد غذایی نیز کمک می‌کنند. Pulp Pantry؛ برای مصرف‌کنندگانی که توسعهٔ پایدار برایشان دارای اهمیت بود، جذاب است.



۲. ساگامیا؛ تولید توفو (Tofu) براساس آب و هوا (ژاپن)

در کشورهایی مثل ژاپن، از پیش‌بینی آب و هوا نیز برای کاهش ضایعات غذایی بهره می‌برند. بررسی پیش‌بینی آب‌وهوا به تولیدکننده توفو در ژاپن کمک می‌کند تا از تولید مازاد توفو جلوگیری کنند. دما شاخص مناسبی برای پیش‌بینی تقاضا برای آن محصولات است. بنابراین، از داده‌های انجمن هواشناسی ژاپن برای تصمیم‌گیری درباره میزان تولید توفو استفاده می‌شود. این راه‌حل هوشمندانه مبتنی بر داده، تولید مازاد ساگامیا را با موفقیت کنترل می‌کند و سالانه صرفه‌جویی حدود ۱۰ میلیون ینی دارد. از توفو برای تهیه یک پنیر گیاهی استفاده می‌شود که این محصول نیز به‌واسطه گیاهی‌بودن، نگرانی‌های زیست‌محیطی مردم سراسر دنیا را کاهش می‌دهد.



۳. Barstensvol؛ کارخانه مواد غذایی مازاد (هلند)

این مفهوم مجموعه‌ای از سوپ‌های راحت و آماده مصرف است که با محصولات بیش از حد رسیده‌ای مانند فلفل، کدو سبز، قارچ و گوجه‌فرنگی تهیه شده است. برند Barstensvol از محصولاتی که معمولاً توسط مزرعه‌داران و باغداران، دور ریخته می‌شود، تولید می‌گردد. آنها با استفاده از بیوراکتور که به‌عنوان تخمیرکننده عمل می‌کند، یک نوع سوپ جدید تولید کردند. این کارخانه افرادی با شرایط شغلی ضعیف را استخدام می‌کند که یکی دیگر از جنبه‌های اخلاقی این برند است.



۴. Barnana؛ نجات موز کال یا ناقص (ایالات متحده آمریکا)

مدیرعامل Barnana، از یک دستور غذایی خانوادگی برای امضای برند خود استفاده می‌کند. این برند در تهیه محصول خود از اسنک‌های موزی الهام گرفته است که پدرش در دوران کودکی خود در برزیل درست می‌کرد. بارنانا موزهای کال را که در صنعت مورد استفاده قرار نمی‌گیرد، به تنقلاتی مانند چیپس و کلوچه موز تبدیل می‌کند. کنترل ضایعات مواد غذایی نقطه شروع بارنانا بود و آنها تاکنون ۱۰۰ میلیون موز را حفظ کرده‌اند؛ اما اهداف شرکت اکنون بسیار فراتر از حفظ میوه است. بارنانا می‌خواهد از جوامع بومی در پرو، مکزیک و اکوادور با تأمین درآمد اضافی برای مزارع در مقیاس کوچک از طریق خرید چنین محصولاتی حمایت کند؛ علاوه بر این، آنها در حال کار بر روی بازسازی و احیای تنوع زیستی خاک برای افزایش پایداری هستند.

ادامه دارد...



2. Sagamiya - weather-dictated tofu production (Japan)

Checking the weather forecast is helping Japan's leading tofu maker Sagamiya Foods to prevent tofu surpluses. To cut down on their food waste, they developed a way to predict sales. The temperature was a suitable indicator to predict the demand for their products, so now data from the Japan Weather Association is being used to decide how much tofu is made. This smart data-driven solution is successfully reducing Sagamiya's surplus production and saves the company about 10 million yen a year. Meanwhile, the sixty-year-old brand has developed a vegan cheese based on tofu. Both of these initiatives respond to the environmental concerns of people around the world.



3. Barstensvol - surplus food factory (Netherlands)

This concept offers a line of convenient, ready-to-heat pepper, courgette, mushroom and tomato soups, made from overripe or excess produce. Barstensvol's recipes are specifically developed to use up produce that is commonly discarded by food producers and growers. They collect vegetables that would otherwise end up in a bioreactor (also known as a fermenter) and turn them into a new consumer product: soup. The recipes are prepared at De Verspillingsfabriek, which is Dutch for The Surplus Food Factory. This factory employs people with poor job prospects, which is another ethical aspect of their production.



4. Barnana - rescuing imperfect bananas (USA)

Caue Suplicy, the CEO of Barnana, uses a family recipe for the brand's signature banana snacks. The banana treats are inspired by the dehydrated banana that Suplicy's father used to make during his childhood in Brazil. Barnana turns the bananas and plantains that the industry considers too imperfect for consumers into snacks such as banana bites, cookies and crisps. Stopping food waste was the starting point for Barnana and they have saved 100 million bananas so far, but the company's goals have now expanded far beyond just rescuing fruit. Barnana wants to support indigenous communities in Peru, Mexico and Ecuador by securing extra income for small-scale farms through buying the produce that would have otherwise been left behind. Furthermore, they are working on rebuilding and restoring soil biodiversity to become even more sustainable.



continues...

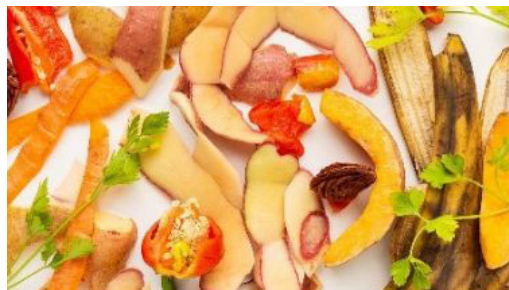
10 CONCEPTS THAT REDUCE FOOD WASTE

“I am what I eat”, say present day consumers, millennials in particular. They associate food with their personality. The latest Taste Tomorrow survey revealed that consumers are conscientious. They behave responsibly and want to eat ethically. The desire of young consumers to live an ethical lifestyle is closely linked to sustainability. There are numerous ways food producers can respond to consumer needs for ethical and sustainable products that reflect consumers' personal beliefs. The following ten companies focus on preventing food waste, both to satisfy ethical consumers and to reduce their environmental impact.



CONSUMERS CARE ABOUT THE PLANET, PEOPLE AND THE FUTURE

The ethical lifestyle trend is one of the nine global trends highlighted by the Taste Tomorrow survey. The main concerns within this trend fall into three key categories: the planet, people and future generations. Consumers value sustainably produced products, locally sourced food and take animal welfare into account. And as almost 90% of respondents expect food shortages in the future, they're willing to consider potential solutions. There are numerous ways the industry can respond to these consumer needs. Reducing food waste is one of them. The ten concepts highlighted here do their utmost to reduce the amount of food wasted, each in their own way, from upcycling leftovers to using technology for smarter use of ingredients.



1. Pulp Pantry - juice leftovers transformed into snacks (USA)

95% of the vegetable fibre remains in the pulp when making cold-pressed juice. 'That's a waste', thought the founders of Pulp Pantry, so they came up with a way to use those nutritious leftovers. They now upcycle the vegetable pulp to crisps — which means not only cutting down food waste, but also offering consumers a healthy alternative to potato crisps and tortilla chips. The snacks are high in fibre and low in carbs. Pulp Pantry specifically brands itself as a 'snack with impact' to appeal to sustainable shoppers, cleverly adapting to the ethical consumerism trend.



نوآوری های غذایی برای آینده ای بهتر



سبک زندگی
سالم تر،
حال بهتر



دریافت نسخه دیجیتال پیام گلنان

اسکن کنید!

[golnanpuratos_iran](https://www.golnanpuratos.com)
www.golnanpuratos.com

تهران، بزرگراه آزادگان، احمدآباد مستوفی، میدان پارسا، خیابان صنوبر چهارم
شمالی، کوچه شهید غلامی، پلاک ۴ - تلفن: ۰۲۱ ۴۸۳۴۸ - فکس: ۰۲۱۴۸۳۴۳۱۰۰


Food Innovation for Good
گلنان پوراتوس