

۱۱۵۰
پیام

نشریه تخصصی نان، شیرینی و شکلات

سال بیست و دوم- خرداد ۱۴۰۳ - ۳۰ صفحه



ماموریت پوراتوس به مریخ

همایش ملی آرد کامل، نان سالم

دستور تهیه کروسان

شکلانته، طعمی فراتر از خیال!

پیام گلن

فهرست شماره ۱۱۵ مجله پیام گلن

شکلات ۱۵

- cacao trace، راهبرد ما در بخش شکلات ۱۶
- شکلاته، طعمی فراتر از خیال. ... ۱۸
- موس ترد نارنجی ۱۹



سرمقاله ۲

- ماشین سازی نانوائی..... ۲



سلامت و تندرستی ۲۰

- به مصرف کنندگان خود کمک کنیم تا انتخاب سالم تری داشته باشند. ۲۰



اخبار ۳

- ماموریت پوراتوس به مریخ ۳



آموزش های مهارتی گلن پوراتوس ۲۵

- موسسه فردوس ماندگار صدرا ۲۵



گزارش ۵

- حضور گلن پوراتوس در اولین همایش ملی آرد کامل..... ۵



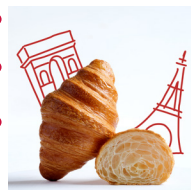
مسئولیت های اجتماعی ۲۷

- چرا مصرف کنندگان محصولات با رویکرد توسعه پایدار را انتخاب می کنند ۲۷
- درختکاری با هدف ایجاد باغ ترویجی شاتوت ... ۲۸



نانوائی ۷

- می متیک ۲۰ ۸
- کروسان دوست داشتنی. ۹
- دستور تهیه کروسان ۱۰



قنادی ۱۱

- آلفاژور ۱۲
- کرمی ویت ۱۳
- تارت بری 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 انآمدگی 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: ۰۲۱-۴۸۳۴۳۳۰

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



Food Innovation for Good
گلن پوراتوس

واحد تحقیقات و آموزش
شرکت گلن پوراتوس

سر مقاله

ماشین سازی نانوائی

به خطوط تولید نانوائی شرکت های معتبر جهانی که نگاه می کنید به سادگی درمی یابید که سازنده این خطوط قبل از اینکه ماشین ساز خوبی باشد، بخوبی به دانش روز نانوائی و مبانی آن مشرف بوده است. آرد را می شناخته است، آب را و مخمر و عملکرد هر کدام از اجزاء را، او پس از شناخت اساسی و پایه ای، دست به ساخت اجزاء خط تولید زده است، این گونه ماشین سازها بخوبی به نقش تخمیر و برکات مترتب بر آن وقوف علمی داشته اند، میکسرها، اتاقها و مراحل تخمیر، رطوبت و دمای مسیر فرآوری و تولید نان، فرها و نحوه عملکرد آنها تمامی گویای اینست که این ماشین سازها قبل از اینکه ماشین ساز باشند متخصصین خوبی در زمینه رئولوژی و آرد و نان بوده اند و یا حداقل این چنین متخصصینی را در کنار خود داشته اند و حاصل کار اینگونه سازندگان نیز نانی مطبوع با عطر و طعم واقعی نان و سرشار از همه مواهبی است که خداوند متعال در این معجزه خلقت یعنی گندم قرار داده است. ماشین سازان وطنی نیز در سالهای اخیر با مکانیزه کردن کار، موجب تحولات مثبت فراوان از جمله کاهش هزینه های نانوائی، ارتقاء بهداشت محیط و ابزار کار، سرعت بخشیدن به تولید نان و... گردیده اند که در جای خود قابل ذکر و تقدیر است، تنها نکته مغفولی که کمتر بآن توجه شده است، مراحل فرآوری و تخمیر کافی خمیر است که اگر بآن توجه شود ما شاهد تحوّل بسیار اساسی و مهمّ در تولید نانهای تخت و سنتی در کشور خواهیم بود. بسیار بجاست که ماشین سازان داخلی نیز نظر به اهمیّت بسیار بالای این موضوع یعنی فرآوری و تخمیر به این امر اساسی بیش از گذشته توجه نموده و موجبات ارتقاء کیفیت و جلوگیری از بیات شدن سریع نانهای تولیدی را فراهم نمایند.

سردبیر



بهار
۱۴۰۳

ماموریت پوراتوس به مریخ

نگار صحبتی. مسئول روابط عمومی و روادید



هیچ کس نمی‌تواند نیاز فوری به کاهش پیامدهای زیست‌محیطی جهان ما را نادیده بگیرد. انتشار مواد مضر ناشی از تولید مواد غذایی و تغییرات اقلیمی تنها تعدادی از چالش‌های بسیاری است که باید با آن مقابله کرد. آگاهی، نیز در شرکت پوراتوس همراه با مشتریان و مصرف‌کنندگان رشد می‌کند.

به همین دلیل است که پوراتوس برنامه بلندپروازانه «ماموریت به مریخ» را آغاز کرد. راه‌اندازی یک برنامه تحقیقاتی پیشرفته در مرکز فناوری غذایی که الهام گرفته از سخت‌ترین شرایط سیاره مریخ است که در آن تصور می‌کنیم ساکنان آینده در مریخ به محصولات نانویی سالم و مغذی دسترسی داشته باشند.

باور ما بر این است که یافته‌های ما طی این آزمایش، منجر به یافتن راهکارهای خلاقانه و شگفت‌انگیز در راستای کمک به تأمین غذای سالم، مغذی و خوشمزه برای زندگی آینده بر روی زمین خواهد شد و به ما امکان خواهد داد که از طریق فناوری‌های جدید به مشتریان خود کمک کنیم تا با تأثیرات مثبت بر کل زنجیره تولید نان، شیرینی و شکلات، کسب و کار خود را به روشی پایدارتر رشد دهند.

زندگی بهتر ماموریت به مریخ

دستاوردهای این پروژه، پتانسیل ایجاد انقلابی در تولید مواد غذایی و به حداقل رساندن پیامدهای محیطی ما را دارد. ما برای ادامه این سفر به سوی آینده‌ای پایدارتر برای همه هیجان‌زده هستیم. برنامه ماموریت پوراتوس به مریخ سفری به سوی آینده‌ای پایدارتر بر روی زمین است. این برنامه از شرایط سخت سیاره مریخ الهام گرفته شده است؛ جایی که منابع کمیاب هستند و محیط زیست برای اکثر مدل‌های زندگی نامناسب است. ما می‌دانستیم که اگر بتوانیم راه‌حل‌های نوآورانه‌ای برای تأمین غذا و تولید نان در مریخ ایجاد کنیم، می‌توانیم همان اصول را برای کمک به تغذیه پایدار مردم روی زمین به کار ببریم.





سفر ما با چالش کشت گندم در مریخ آغاز شد؛ اما این چالش فقط درباره کشت گندم نبود. ما به یک عامل عمل آورنده (افزایش حجم) کارآمد برای تهیه نان نیاز داشتیم. ما متوجه شدیم خمیر ترش یک راه حل منحصر به فرد است. وقتی زمان پخت نان فرارسید، فناوری‌های مختلفی مانند مایکروویو را بررسی کردیم تا از انرژی به کارآمدترین شکل ممکن استفاده کنیم. ما حتی یک محصول جدید به نام Cubase را تولید کردیم؛ یک مکعب کوچک با تأثیرات بزرگ که تحمل و قدرت فوق العاده‌ای را به خمیر می‌دهد، در حالی که تنها جزء کوچکی از بهبوددهنده‌های خمیر را تشکیل داده و در عین حال فضای کمی را نیز اشغال می‌کند.

با توسعه راه‌حلی برای تأمین غذا و تولید نان در مریخ، راه‌های جدیدی برای به حداقل رساندن پیامدهای زیست محیطی خود بر روی زمین را کشف کرده‌ایم. ما در بازیافت مواد مغذی و کاهش مصرف نیتروژن و سایر کودها با سیستم "بسته زیست کره"، بدون استفاده از آفت‌کش‌ها، ۱۰ برابر کارآمدتر شده ایم.



بهار
۱۴۰۳

حضور گلنان پوراتوس در اولین همایش ملی آرد کامل، نان سالم

پریا رهنمون . سفیر سلامت و تندرستی



اولین همایش ملی آرد کامل با شعار «آرد کامل، نان سالم» در بیستم اسفند ماه ۱۴۰۲ با همکاری دانشگاه شهید بهشتی، وزارت صمت، سازمان غذا و دارو، سازمان ملی استاندارد، مرکز پژوهش‌های غلات ایران، کانون صنایع آرد ایران، سازمان تحقیقات تغذیه و صنایع غذایی کشور و با حضور شرکت گلنان پوراتوس در سالن همایش‌های امام خمینی دانشگاه شهید بهشتی برگزار شد.

همان‌طور که می‌دانیم، نان اهمیت ویژه‌ای در سفره‌های ایرانی دارد. هر ایرانی به‌طور متوسط بین ۱۸۰ تا ۳۲۰ گرم نان در روز مصرف می‌کند که ۳۷ تا ۳۸ درصد بیشتر از مصرف سرانه جهانی است. حدود ۶۰ درصد انرژی و ۴۰ درصد پروتئین ایرانیان از نان تأمین می‌شود. درعین حال، پسماند نان در ایران بسیار بالا و تقریباً به اندازه ۲۷ کشور اروپایی است. آمارها نشان می‌دهد، سالانه ۳۵ میلیون تن دورریز مواد غذایی در کشور وجود دارد که ۳۰ درصد آن مربوط به نان است. بنابراین، توجه به کیفیت نان تولیدی در کشور همواره اهمیت ویژه‌ای دارد.

آرد کامل چیست؟

آرد کامل یعنی آرد به‌دست‌آمده از دانه کامل گندم که در آن سبوس و جوانه نیز برداشت می‌شود و ارزش تغذیه‌ای بسیار بالایی دارد. بیشترین فایده آرد کامل گندم مربوط به سبوس آن است. آرد کامل، غنی از فیبر، منیزیم، سیلیس، نیاسین و غیره است.

■ سبوس جذب قند را کم می‌کند و خطر ابتلا به دیابت را کاهش می‌دهد. با مصرف نان کامل، قند خون با سرعت کمتری نسبت به نان سفید افزایش می‌یابد.

■ آرد کامل به تأمین ویتامین‌های گروه B کمک می‌کند و در واقع منبع اصلی ویتامین‌های گروه B است و آرد سفید و بدون سبوس از این نظر فقیر است.

■ سبوس گندم در پیشگیری از بیماری‌های دستگاه گوارش از جمله یبوست و سرطان روده بزرگ و راست روده مؤثر است.

■ کاهش جذب کلسترول، کاهش فشار خون، القای حس سیری و جلوگیری از چاقی، تأمین املاح مورد نیاز بدن مثل آهن، منیزیم، کلسیم، فسفر و غیره از دیگر خواص مفید سبوس موجود در آرد کامل گندم است.

در کنار فواید و مزایای آرد کامل، باید گفت که نگهداری آرد کامل به دلیل داشتن جوانه و بالابودن میزان چربی آن، دشوار است. رَسنید شدن (اکسیدشدن) جوانه طی نگهداری علاوه بر کاهش کیفیت آرد، باعث ایجاد ترکیبات مضر در آرد نیز می‌شود. همچنین بالابودن میزان فیبر و اسید فیتیک موجود در این نوع آرد، باعث می‌شود تخمیر نیاز به زمان طولانی‌تری داشته باشد؛ چراکه آسیب‌های ناشی از اسیدفیتیک در صورت عدم تخمیر کامل، بیشتر از فایده آن خواهد بود.

در این همایش از افراد، شرکت‌ها و سازمان‌های مربوط که در زمینه نان کشور فعال بوده و هستند، قدردانی و به ضرورت ادامه همکاری در راستای راه‌اندازی چنین پروژه‌های ملی تأکید شد.

در حاشیه همایش، نمایشگاهی برای ارائه محصولات و فناوری‌های مرتبط با این همایش برگزار شد که شرکت گلنان پوراتوس تعداد محدودی از نان‌های تهیه‌شده با محصولات سلامت محور و نان‌های پخته شده با آرد کامل را جهت آشنایی بازدیدکنندگان به نمایش گذاشت.



بهار
۱۴۰۳

نانوایی



راز آینده نان
در گذشته آن
نهفته است





می متیک ۲۰

اگر به دنبال یک چربی منحصر به فرد برای کروسان و محصولات لایه ای خود هستید که هم بافت ایده آل و هم عطر و طعم فوق العاده را برای شما به ارمغان بیاورد؛ ما محصول می متیک ۲۰ را به شما پیشنهاد می کنیم.

امیر هارونی، مدیر محصول نانوائی

می متیک ۲۰؛ نسل جدید چربی گیاهی با فرمولاسیون تخصصی و منحصربه فرد است که به استادکاران نانوائی ها و قنادی ها این امکان را می دهد تا محصولات نانوائی و قنادی با طعم لذیذ کره؛ با همان تجربه، عملکرد و نقطه ذوب کره بسازند، در حالی که کار با آن بسیار ساده تر و از نظر اقتصادی مقرون به صرفه تر از کره است. این محصول حاصل سال ها تلاش همکاران ما در بخش تحقیق و توسعه (R&D) و استفاده از تجربیات استادکاران قنادی ها و نانوائی در سراسر دنیاست.

می متیک به شما این توانایی را می دهد تا کروسان و محصولات لایه ای مرغوب با طعم و ظاهر شیرینی های لایه ای فرانسوی تولید کنید. می متیک، هم در داخل خمیر و هم برای لایه گذاری قابل استفاده است.



می متیک ۲۰ در بسته بندی های ده کیلو گرمی مناسب برای مصارف صنعتی و در بسته بندی های بزرگ (نوپک) برای مصارف صنعتی تولید و عرضه می شود.



می متیک؛ دوستدار محیط زیست

بنابر برآوردهای انجام شده، تولید یک تن کروسان با می متیک ۲۰ در مقایسه با کره حیوانی، منجر به کاهش تولید یک تن دی اکسید کربن شده و این مقدار معادل کاشت ۵۰ درخت است. از این منظر، محصول می متیک در عدم تغییرات آب و هوایی مخرب که امروزه کره زمین را تهدید می کند، نقشی سازنده دارد.



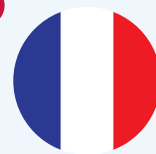
ویژگی های می متیک ۲۰:

- نسل جدید چربی تخصصی است که احساس لذت بخش کره ای را به مشتری عرضه می کند.
- ۱۰۰٪ گیاهی
- ۱۰۰٪ بدون مواد افزودنی
- اطمینان از کیفیت برتر محصولات نهایی (کروسان، دنیش، پاف پیستری، کیک ها، خمیرهای نرم، کوکی ها و ...)
- راحتی استفاده، کارایی عالی، تغییر شکل عالی
- مقرون به صرفه (نسبت به کره حیوانی)
- قابل استفاده برای خطوط صنعتی و واحد های صنعتی
- قابل استفاده در فرآیندهای مختلف تولید؛ به صورت تازه (مستقیم)، منجمد، یا فرآیندهایی با ماندگاری طولانی
- مطابق با نیاز مصرف کنندگان نهایی (از نظر طعم، تازگی و سلامتی)
- دارای امتیازات تغذیه ای (محصول گیاهی)
- دوستدار محیط زیست



بهار
۱۴۰۳

کروسان دوست داشتنی!



خاستگاه و تاریخچه کروسان بحث برانگیز است! برخی معتقدند محل پیدایش این محصول اوایل قرن سیزده در کشور اتریش و نام ابتدایی آن کیپفل «kipferl» بوده است. در برخی رمان‌های قدیمی آمده که اختراع کیپفل مربوط به جشن شکست عثمانی در نبرد وین و شکل هلال این محصول نیز نشان پرچم عثمانی است.



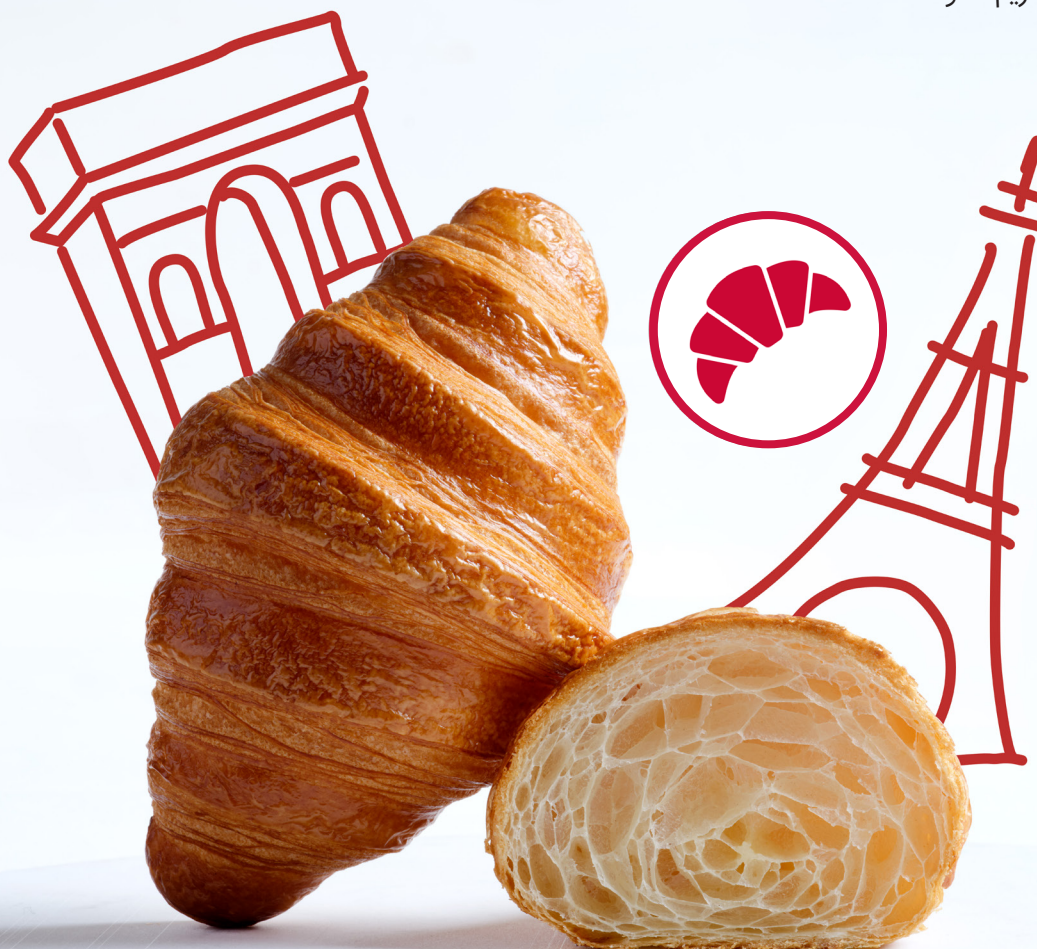
اولین معرفی ثبت شده کیپفل به فرانسه و سال ۱۸۳۹ برمی‌گردد. زمانی که افسر اتریشی «آگوست زانگ» یک شیرینی‌فروشی مجلل در پاریس تأسیس کرد و نام زادگاهش وین «Boulangerie Viennoise» را برای آن انتخاب کرد. پارسی‌ها عاشق کیپفل شدند و با اعمال تغییراتی در رسی، نسخه پاریسی آن را که تردتر و پوسته پوسته بود ایجاد کردند و به سبب شکل هلالی‌ای که داشت، آن را «کروسان» نامیدند.

سرانجام در سال ۱۹۱۵، «سیلوین کلودیس» اولین نسخه فرانسوی رسی کروسان را تهیه کرد. سیلوین به جای خمیر بریوش از خمیر تخمیری چندلایه استفاده کرد که شامل تا زدن کره و خمیر برای ایجاد لایه‌های نازک و پوسته پوسته در محصول نهایی بود.



در پایان، فرقی ندارد کروسان نخستین بار در اتریش ساخته شده است یا در فرانسه؛ اکنون نمی‌توان این موضوع را انکار کرد که کروسان یک شیرینی محبوب است و به بخشی از فرهنگ پخت و پز در سراسر جهان تبدیل شده است.

صرف نظر از خاستگاه آن، کروسان به سرعت به یک محصول محبوب در فرانسه تبدیل شد. کارشناسان مواد غذایی و مورخان توافق دارند که کروسان به یک شیرینی منحصربه‌فرد فرانسوی تبدیل شده است. حتی دولت فرانسه در سال ۱۹۲۰ از آن به عنوان محصول ملی فرانسه نام برد و به این ترتیب، شیرینی فرانسوی نمادینی که امروز می‌شناسیم و دوست داریم، متولد شد!



کروسان + می متیک



ترکیبات خمیر

آرد	۱۰۰۰ گرم
خمیرمایه خشک	۲۰ گرم
نمک	۲۰ گرم
بهبود دهنده اس ۵۰۰ اکتی پلاس	۱۰ گرم
می متیک ۲۰ (داخل خمیر)	۵۰ گرم
شکر	۱۰۰ گرم
تخم مرغ	۱ عدد
آب سرد	۴۵۰ گرم
می متیک ۲۰ (برای لایه گذاری)	۲۵ درصد وزن خمیر

روش تهیه

- میکس خمیر:** ۴ دقیقه با دور کند، ۶ دقیقه با دور تند در میکسر اسپیرال
- استراحت اولیه:** ۳۰ دقیقه در فریزر و یخچال تا رسیدن به دمای ۸-۱۴ درجه سانتیگراد
- استراحت میانی:** ۱۰ دقیقه بین هربار لایه گذاری در یخچال

روش پخت

- تخمیر نهایی:** ۹۰ - ۱۲۰ دقیقه در اتاق تخمیر
- دمای تخمیر:** ۲۸ الی ۳۲ درجه سانتیگراد
- میزان رطوبت:** ۸۰ درصد
- دمای فر:** ۱۸۰ درجه سانتیگراد
- زمان پخت:** ۱۸ الی ۲۰ دقیقه

نکته ها و جمع بندی نهایی:

می متیک ۲۰ را به ضخامت ۹ تا ۱۰ میلی متر پهن کرده و برای رسیدن به دمای ۱۲ تا ۱۸ درجه سانتیگراد در یخچال قرار می دهیم. سپس خمیر را به ضخامت ۱۲ تا ۱۴ میلی متر پهن می کنیم و می متیک را در وسط خمیر قرار می دهیم، سپس خمیر را در ۲ مرحله به صورت ۲ تا ۴ لایه لمینیت می کنیم. بعد از هر مرحله لمینیت، ۱۵ دقیقه داخل یخچال قرار می دهیم. وقتی ضخامت نهایی خمیر به ۳ تا ۴ میلی متر رسید، خمیر را به صورت مثلثی برش می دهیم طوری که قاعده خمیر ۱۲ و ارتفاع آن ۲۴ سانتی متر باشد.



امیر گل گیری

می متیک، عطر و طعم لذت بخش و دوستدار طبیعت!



بهار
۱۴۰۳

قنادی



هر محصول قنادی
داستانی برای
گفتن دارد!



آلفاژور

حنانه حجتی پور، مدیر محصول قنادی



کوکي از محبوب‌ترین شیرینی‌ها میان مردم است. امروزه این نوع شیرینی توانسته است طرفداران زیادی را به خود جلب کند. در بسیاری از مهمانی‌ها و حتی در جشن باستانی نوروز می‌توان انواع مختلف کوکی را دید.

کوکي‌های آلفاژور از خوراکی‌های ویژه اسپانیا و کشورهای آمریکای لاتین است. هر منطقه و کشوری دستور پخت خاص خود را دارد. این کوکی از دو قسمت نانی شکل ساخته می‌شود که در وسط آن مغزی میوه‌ای قرار می‌گیرد و با نارگیل و آجیل تزئین می‌شود. جالب است بدانید که در آرژانتین، کوکی‌های آلفاژور، کلوچه ملی آنها شمرده می‌شود که در تمام طول سال و در هر زمان از روز مورد استفاده قرار می‌گیرد.

اکنون دستور پخت این شیرینی خوشمزه را با هم می‌بینیم:



سعید زادعلی

کوکي حاوی مغزی میوه ای خوش طعم!

آلفاژور

◀ مواد لازم تهیه شورت کراست

آرد	۱۸۰۰ گرم
پودر شکر	۳۰۰ گرم
می متیک ۲۰	۶۰۰ گرم
نمک	۱۰ گرم
زرده تخم مرغ	۲۵۰ گرم
آریستو کروسان	۴۰۰ گرم
آب	۵۰ گرم

◀ مواد لازم تهیه مغزی

ویوافیل شاتوت	به مقدار لازم
ویوافیل زردآلو	به مقدار لازم

◀ مواد لازم تهیه پوشش

کارات دکورکرم شوکو	به مقدار لازم
--------------------	---------------

◀ مراحل آماده سازی شورت کراست

می متیک ۲۰ و آریستو کروسان نرم شده را با آرد، پودر شکر و نمک مخلوط کنید تا بافتی شنی ایجاد شود، سپس زرده تخم مرغ و آب را اضافه و همه موارد را با هم مخلوط نمایید تا خمیر شکل بگیرد، سپس خمیر را خنک کنید. هنگامی که خمیر خوب سرد شد به ضخامت ۵ میلی متر پهن کنید و با کاتر گرد به قطر ۴ سانتی متر قالب بزنید و در دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد به مدت ۱۰ تا ۱۲ دقیقه پخت نمایید.

◀ مراحل آماده سازی مغزی

ویوافیل را داخل قیف بریزید.

◀ مراحل آماده سازی پوشش

کارات دکورکرم شوکو را تا دمای ۴۰ درجه سانتی گراد گرم، سپس تا دمای ۳۵ درجه سانتیگراد خنک کنید.

◀ مراحل آماده سازی نهایی

۱۵ گرم مغزی را بین ۲ کوکی قیف زده و کوکی های جفت شده را با کارات دکور کرم شوکو پوشش دهید.



بهار
۱۴۰۳



کِرمی ویت

کلاسیک

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

در سریع ترین زمان ممکن، با کیفیت ترین کرم کاستارد را داشته باشید.

کرمی ویت یک مخلوط آماده برای تهیه کرم کاستاردی عالی به روش سرد است که علاوه بر استفاده آسان و سریع، طعم شیری در محصول ایجاد می کند. استفاده از مخلوط های کرمی ویت، بسیار آسان است و سریع آماده می شود. کافی است آب سرد را به آن اضافه کنید، هم بزنید و یک کرم کاستارد خوشمزه داشته باشید. این محصول علاوه بر راحتی در مصرف، طعم عالی و بافتی یکپارچه دارد. این محصول می تواند در طیف گسترده ای از محصولات نهایی و کاربردهای متفاوت استفاده شود؛ از جمله: محصولات پخته شده مانند تارت، شیرینی دانمارکی، پای و به عنوان مغزی در اکلر.



این محصول را می توان با انواع خامه قنادی و گیاهی ترکیب و به عنوان مغزی در محصولات استفاده نمود.

تارت بری (berry)

◀ مواد لازم جهت تهیه تارت

تگزال پاتاکروت	۵۰۰ گرم
آریستو کروسان	۲۰۰ گرم
تخم مرغ	۵۰ گرم

◀ روش تهیه تارت

تگزال پاتاکروت و مارگارین آریستو کروسان را در دستگاه با پنجه مخلوط کنید، زمانی که به حالت شنی درآمد، تخم مرغ را به آن اضافه کرده تا خمیر یکدستی به دست آید. با دستگاه خمیر پهن کن خمیر را تا ضخامت ۲/۵ میلی متر پهن کرده و در قالب مورد نظر قرار دهید. دمای پخت ۱۸۰ درجه سانتی گراد، زمان ۱۲ دقیقه.

◀ مواد لازم جهت تهیه خمیر بادام

کره	۱۰۰ گرم
پودر قند	۱۰۰ گرم
تخم مرغ	۱۰۰ گرم
پودر بادام	۱۰۰ گرم
آرد	۲۰ گرم

◀ روش تهیه خمیر بادام

کره و پودر قند را با پنجه در دستگاه مخلوط کنید تا کرمی و یکدست شود. سپس تخم مرغ به دمای محیط رسیده را به آن اضافه کرده و در نهایت، پودر بادام و آرد را به آن اضافه کنید تا خمیری یکدست به تهیه شود.

نکته: زمانی که تارت نیم پز شد، آن را از فر بیرون آورده خمیر بادام را یک لایه نازک درون آن قیف بزنید و دوباره آن را درون فر قرار دهید تا زمانی که پخت تارت کامل شود و خمیر بادام درون آن بپزد.



مهتاب نجفی

”

چنانچه کرمی ویت را به جای آب با شیر مخلوط نمایید، از طعم بی نظیر آن شگفت زده خواهید شد!

“

◀ مواد لازم جهت تهیه گاناش سفید

۲۶۰ گرم	شکلات کارات کاورلوکس سفید
۱۲۵ گرم	خامه صبحانه
۴۰ گرم	گلوکز
۴ گرم	زنجبیل
۳۰ گرم	پسته خرد شده

◀ روش تهیه گاناش سفید

خامه صبحانه، زنجبیل و گلوکز را بجوشانید و روی شکلات کارات کاورلوکس سفید بریزید تا آن را ذوب کند و یکدست شود و درنهایت، پسته را با آن مخلوط کنید. گاناش را تا لبه تارت پر کرده و درون یخچال قرار دهید.

◀ روش تهیه مغزی شاتوت

پودر ژلاتین و آب را با یکدیگر ترکیب کرده، کمی آنها را گرم کنید و روی تاپفیل شاتوت بریزید. زمانی که یکدست شد آن را درون رینگ قطر ۸ و ارتفاع ۲ سانتی متر بریزید و درون فریزر قرار دهید تا کاملاً سفت شود.

◀ مواد لازم جهت تهیه مغزی شاتوت

۲۰۰ گرم	تاپفیل شاتوت ۷۰ درصد
۲ گرم	پودر ژلاتین
۱۰ گرم	آب

◀ روش تهیه کرم دیپلمات

کرمی ویت و شیر را با مفتول به مدت ۳ دقیقه دور تند مخلوط کنید. خامه صبحانه و پودر قند را با مفتول هوادهی کنید تا فرم بگیرد. مخلوط کرمی ویت و شیر را با خامه صبحانه ترکیب کنید تا کرم یکدستی به دست آید. کرم دیپلمات را با ماسوره ساده بزرگ روی تارت قیف بزنید، سپس مغزی شاتوت را وسط آن قرار دهید. دور کرم خود را می توانید با طلق صاف کنید و روی آن را با میوه مشابه تصویر تزئین کنید.

◀ مواد لازم جهت تهیه کرم دیپلمات

۱۰۰ گرم	کرمی ویت
۲۵۰ گرم	شیر
۲۰۰ گرم	خامه صبحانه
۲۰ گرم	پودر قند



بهار
۱۴۰۳

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 ذی‌نفعان که در برنامه گسترده‌ای با عنوان Cacao-Trace اجرا می‌شود»

عاطفه کمالی، مدیر محصول شکلات

چگونه استانداردهای Cacao-Trace بر طعم شکلات تأثیر می‌گذارد؟

لازمه تولید شکلات عالی و خوشمزه، داشتن دانه‌های کاکائوی با کیفیت است. برای داشتن شکلاتی با کیفیت بالا، دانستن نحوه انتخاب، محل کاشت و برداشت، فرآیند تخمیر و خشک کردن بسیار مهم است. این فرآیندها تأثیر بسیار زیادی بر طعم محصول دارد. به همین دلیل تمرکز برنامه Cacao-Trace بر طعم و مزه عالی است. در مورد تأثیر شرایط آب و هوایی، تخمیر و نحوه عملکرد Cacao-Trace بیشتر بیاموزید تا اطمینان حاصل کنید که مشتریان ما بهترین شکلات را با طعمی برتر دریافت می‌کنند.

در شماره قبلی پیام گلنن خواندیم که برنامه Cacao-Trace برای اطمینان از کیفیت بالای کاکائو پنج مرحله کلیدی فرآیند کاشت کاکائو را پایش می‌کند که با دو مرحله اول آن آشنا شدیم و در این شماره شما را با مراحل بعدی آشنا خواهیم کرد.

- کشت و برداشت دقیق میوه‌های کاکائو؛
- انتخاب دقیق دانه‌های کاکائوی تازه؛
- تسلط بر فرآیند تخمیر؛
- خشک کردن و تثبیت دانه‌های کاکائو؛
- ذخیره‌سازی و تفکیک تولید از طریق مراحل مختلف زنجیره تأمین.



بهار
۱۴۰۳

تخمیر: فرآیندی بسیار مهم و تاثیرگذار برای طعم نهایی کاکائو

تخمیر فرآیندی طبیعی است که در آن میکروارگانیسم‌ها ساختار و طعم غذا را تغییر می‌دهند. بیشتر مردم هر روز غذاهای تخمیرشده از جمله نان، ماست و شکلات می‌خورند. در مورد شکلات، تخمیر، باعث آزاد شدن پتانسیل‌های طعم دانه‌های کاکائو می‌شود. میکروارگانیسم‌های مختلف به‌طور طبیعی در دانه‌های کاکائو در مناطق مختلف وجود دارند و به همین دلیل مشخصات طعم شکلات نیز متفاوت است و از این رو کاکائو Cacao-Trace توسط کارشناسان و در مراکز محلی Cacao-Trace تخمیر می‌شود و طعم طبیعی دانه‌های کاکائو را حفظ می‌کند.



تسلط بر فرآیند تخمیر در مراکز محلی Cacao-Trace

در بسیاری از مناطق کشت کاکائو، هر کشاورز براساس روش‌های آزمایش‌شده و مورد اعتماد خود و غالباً بدون تاسیسات و دقت، حجم مناسب کاکائو را تخمیر می‌کند. به‌طور سنتی، دانه‌های کاکائو با کیفیت‌های مختلف (غیر تخمیر نشده، تا حدی تخمیر شده یا خوب تخمیر شده)، برای به‌دست‌آوردن شکلات به‌صورت فله‌ای مخلوط می‌شوند.

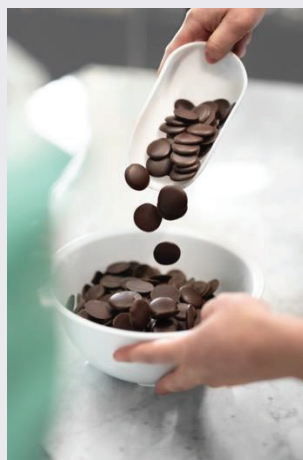
استانداردهای کیفیت مطابقت دارد و طعم عالی را تضمین می‌کند. سال‌ها تحقیق ما را به سمت بازتعریف معیارهای کشت دانه‌های کاکائو هدایت کرده است و تمامی مراحل کشت و برداشت دقیق میوه‌های کاکائو، انتخاب دقیق دانه‌های کاکائوی تازه، تسلط بر فرآیند تخمیر، خشک کردن و تثبیت دانه‌های کاکائو و ذخیره‌سازی و تفکیک تولید از طریق مراحل مختلف زنجیره تأمین در توسعه طعم شکلات کلیدی هستند و تفاوت بین شکلات متوسط و با کیفیت برتر را آشکار می‌کند.

این موضوع تأثیر زیادی بر طعم دانه‌های کاکائو دارد و کیفیت و طعم شکلات به‌دست‌آمده را به خطر می‌اندازد. در سایر فرآیندهای غذایی تخمیرشده (مانند نان، ماست و ...) این مرحله مهم به‌شدت کنترل می‌شود. ما معتقدیم که این فرآیند باید برای کاکائو نیز کنترل شود. به همین دلیل است که Cacao-Trace استانداردها و دستورالعمل‌های جدیدی را برای فرآیند تخمیر تعیین می‌کند. ما با انتخاب دقیق کاکائوی تازه و با کنترل دما و هوادهی کاکائوی در حال تخمیر، شرایط بهینه را برای تخمیر ایجاد می‌کنیم. به‌این ترتیب، دانه‌های هر کشاورز Cacao-Trace با بالاترین

با شکلاته، طعمی فراتر از خیال را تجربه کنید!

شکلاته، شکلات های واقعی با طعم فوق العاده

شکلات واقعی از ترکیب خمیر کاکائو و کره کاکائو تهیه میشود که کیفیت مواد اولیه مصرفی و تکنولوژی تولید آن نقش موثری در کیفیت شکلات واقعی دارد. ما نیز به دلیل استفاده از بهترین و با کیفیت ترین مواد اولیه و همچنین برترین تکنولوژی روز دنیا و با بهره گیری از دانش جهانی در تولید شکلات، محصولاتی با کیفیت بالا و طعم عالی تولید می نماییم.



بسته بندی جدید شکلاته در وزن یک کیلوگرم به بازار عرضه شد.

- شکلاته سکه ای تلخ ۶۰٪ در بسته بندی های ۱ و ۵ کیلوگرم
- شکلاته سکه ای شیری ۳۸٪ در بسته بندی های ۱ و ۵ کیلوگرم
- شکلاته سکه ای تلخ ۷۰٪ بدون شکر در بسته بندی ۱ کیلوگرم



بهار
۱۴۰۳



موس ترد نارنجی

◀ ساختار

۱. ترد فندق شور
۲. داکواز فندقی
۳. مغزی میوه ای
۴. موس شکلاتی
۵. گلیر شکلاتی



حسن زند پویا

خلق جادوی شکلاتی با شکلاته!

◀ ترد فندق شور

مقدار مورد نیاز	مواد لازم
۱۳۰ گرم	کرن فلکس ساده
۱۲۰ گرم	فندق برشته شده خرد شده
۳ گرم	نمک دریایی
۹۰ گرم	شکلاته شیری ۳۸٪
۱۲۰ گرم	پرالین فندقی ۵۰٪

شکلاته شیری را تا دمای ۳۸ تا ۴۰ درجه سانتی گراد گرم و پرالین فندقی ۵۰ درصد را اضافه کنید. آن را با تمام مواد دیگر مخلوط کنید. در قالب دایره به قطر ۵ سانتی متر ۱۸ گرم بریزید، صاف کنید و بگذارید یخ بزند.

◀ داکواز فندقی

مقدار مورد نیاز	مواد لازم
۲۴۰ گرم	سفیده تخم مرغ
۲۹۰ گرم	شکر
۹۵ گرم	آب
۱۲۰ گرم	پودر فندق خالص
۱۲۰ گرم	پودر شکر
۴۰ گرم	آرد
۶۰ گرم	فندق خرد شده رست شده

شکر و آب را تا ۱۲۱ درجه سانتی گراد بجوشانید. سفیده ها را با همزن بزنید و شربت شکر داغ را اضافه کنید. میکس کردن را ادامه دهید تا مرنگ ولرم شود. تمام مواد خشک دیگر را با هم الک کرده و با اسپاتولا به آرامی در مرنگ زده شده مخلوط کنید. روی سینی فربه ابعاد ۴۰ در ۶۰ سانتی متر قرار دهید. در دمای ۲۰۰ درجه سانتیگراد به مدت ۱۰ دقیقه بپزید و بگذارید خنک شوند. دایره هایی به قطر ۵ سانتی متر برش دهید.

◀ مغزی میوه ای

ویوافیل پرتقال

◀ موس شکلاتی

مقدار مورد نیاز	مواد لازم
۸۰ گرم	آب
۶۰ گرم	شکر
۱۲۰ گرم	زرده تخم مرغ
۷۵ گرم	خامه تازه ۳۵٪
۱۷۰ گرم	شکلاته شیری ۳۸٪
۱۳۰ گرم	شکلاته تلخ ۶۰٪
۸ گرم	ژلاتین
۶۰۰ گرم	خامه تازه ۳۵٪

آب، شکر و زرده تخم مرغ را روی حرارت ۸۵ درجه سانتی گراد با همزن بزنید. بیشتر هم بزنید تا به دمای ۴۰ درجه سانتی گراد برسد. شکلاته شیری ۳۸٪ و شکلاته تلخ ۶۰٪ را با هم تا دمای ۴۵ درجه سانتی گراد ذوب کنید. ۷۵ گرم خامه مایع اضافه کنید تا گاناش به دست آید. خمیر بمب (آب، شکر و زرده تخم مرغ) را به آرامی با کاردک در این گاناش مخلوط کنید. در آخر خامه نیمه فرم گرفته را اضافه کنید.

◀ گلیر شکلاتی

مقدار مورد نیاز	مواد لازم
۱۵۰ گرم	شیر
۲۵۰ گرم	گلوکز
۴۰۰ گرم	شکلاته شیری ۳۸٪
۱۵ گرم	ژلاتین (نیمه خیس خورده)
۵۰۰ گرم	بریلو ساده

شیر و گلوکز را به جوش آورید و با شکلاته شیری ۳۸٪ مخلوط کنید. ژلاتین را که از قبل خیس کرده اید ذوب کرده و داخل گاناش اضافه کنید. بریلو ساده را اضافه کنید و همه چیز را با همزن دستی مخلوط کنید. محلول را بگذارید تا خنک شود. دوباره گرم کنید و در دمای ۳۸ درجه سانتی گراد استفاده کنید.

◀ آماده سازی نهایی

دایره هایی به قطر ۶ سانتی متر و ارتفاع ۴/۵ سانتی متر را با نوار تلقی پوشانده و سلفون کشیده سپس روی سینی قرار دهید. در هر دایره مقداری موس شکلاتی بریزید و با کاردک آن را صاف کنید. ۲ اسفنج داکوازی را داخل آن قرار دهید و با ویوافیل پرتقال ببوشانید. مقداری موس شکلاتی دیگر داخل دایره بریزید و با چپس فندقی نمکی ببندید. کیک را فریز کنید تا یخ بزند. کیک را قالب زده و با گلیر شکلاتی گلیر کنید.



پربارهنمون. سفیر سلامت و تندرستی

به مصرف کنندگان خود کمک کنیم تا انتخاب های سالم تری داشته باشند!

امروزه مصرف کنندگان به سلامت و تندرستی خود بیش از پیش اهمیت می دهند. در قرن ۲۱، یکی از بزرگترین چالش های سلامت در جهان، بیماری های غیرواگیر از جمله بیماری های قلبی- عروقی است که به گفته متخصصان ۷۰ درصد مرگ و میرها مربوط به بیماری های غیرواگیر است. در میان عوامل خطرآفرین برای بیماری های غیرواگیر، رژیم غذایی ناسالم و عدم فعالیت فیزیکی، دو عامل اصلی هستند که باعث بروز فشارخون بالا، افزایش چربی خون، بیماری های قلبی، سکت، دیابت نوع ۲ و انواع سرطان می شود.



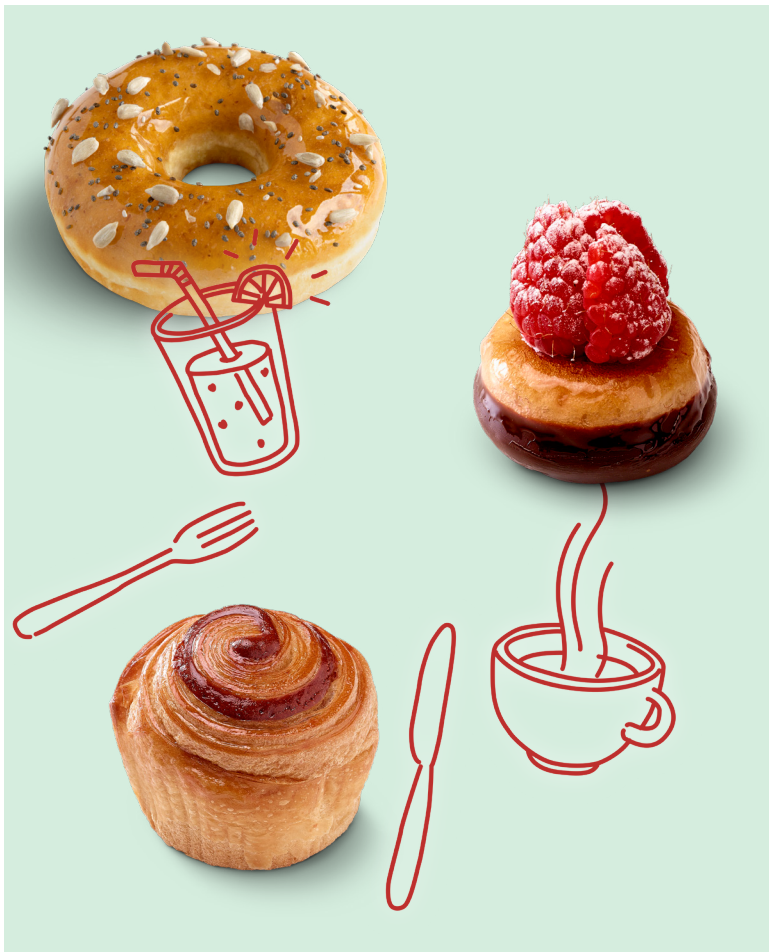
رتبه ۶
در جهان

۷۰٪
ایرانیان

ژنتیک
سبک زندگی
نوع
غذاخوردن
استرس

آمریکا
عربستان
ترکیه
مصر
ایران
لیبی

به گزارش وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی: «۷۰ درصد ایرانیان به چاقی و اضافه وزن (۴۷ درصد اضافه وزن و ۲۳ درصد چاقی) مبتلا هستند و افزون بر آن، ۴/۵ درصد جمعیت کشور نیز دچار چاقی بیش از حد می باشند. آمریکا، عربستان، ترکیه، مصر و لیبی به عنوان رتبه های اول تا پنجم کشورهای چاق دنیا هستند. ایران در رتبه ششم قرار دارد؛ براساس آمارهای مرکز مدیریت بیماری های غیرواگیر وزارت بهداشت، چاقی در ۴۰ سال گذشته از ۲۰ درصد به ۷۰ درصد افزایش یافته و در این میان مسائل ژنتیکی همراه با پدیده های محیطی از جمله سبک زندگی، نوع غذا خوردن، استرس و غیره در چاقی مؤثر است». در سال ۲۰۰۵ میلادی، تعداد کل بزرگسالان دچار اضافه وزن در جهان، ۹۳۷ میلیون و تعداد افراد چاق، ۳۹۶ میلیون برآورد شده بود که این تعداد در سال ۲۰۲۲، دو برابر شده است.



نظرسنجی اخیر Taste Tomorrow (نظرسنجی که هر سه سال یکبار توسط گروه پوراتوس انجام می‌شود و در آن از ۲۰ هزار نفر مصرف‌کننده و متخصص از ۵۰ کشور جهان در رابطه با آینده صنعت غذا سوال می‌شود)، نشان داد که مصرف‌کنندگان استفاده از وعده‌های غذایی کوچک‌تر یا استفاده از جایگزین‌های سالم‌تر را به یک میزان در داشتن یک رژیم غذایی سالم‌تر مؤثر می‌دانند. درواقع، یکی از راه‌هایی که مصرف‌کنندگان در جهت محدود کردن کالری دریافتی انجام می‌دهند، کمتر خوردن و کوچک‌تر کردن وعده‌های غذایی است. از طرف دیگر افراد روز به روز به دنبال محصولات سالم‌تر و مغذی‌تر هستند و به عبارت دیگر به دنبال غذاهای کاربردی هستند تا بتوانند مواد مغذی مورد نیاز بدن خود را تأمین کنند بدون اینکه نگران کالری دریافتی باشند.

۹۱ درصد از افراد شرکت‌کننده در نظرسنجی Taste Tomorrow، مدعی شدند که معمولاً اطلاعات روی بسته‌بندی را مطالعه می‌کنند و براساس این اطلاعات تصمیم به خرید یا عدم خرید می‌گیرند. هرچند که این افراد معتقد هستند که پیدا کردن گزینه‌های سالم‌تر در میان محصولات بی‌شمار موجود در قفسه‌ها کار آسانی نیست.

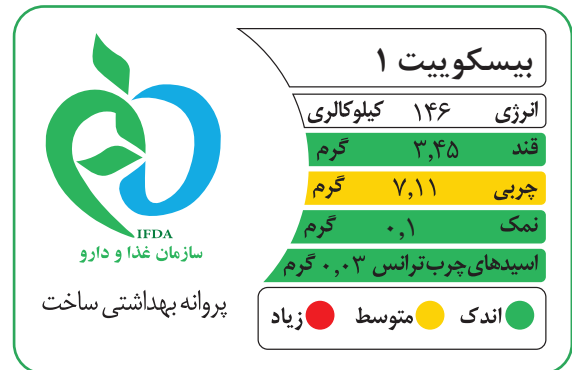
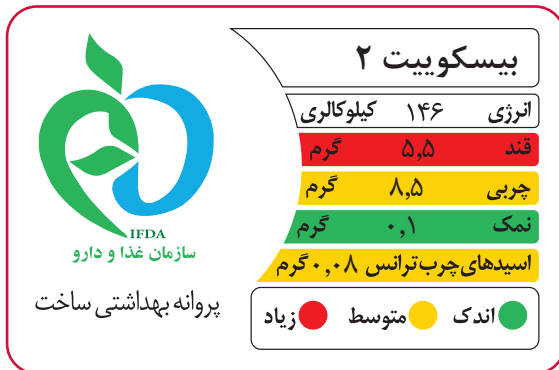
- طی سال‌های گذشته، با هدف کمک به مصرف‌کنندگان در تلاش برای بهبود رژیم غذایی خود، اطلاعات تغذیه‌ای محصول به زبان هرچه ساده‌تر و کامل‌تر روی بسته‌بندی محصولات نوشته شد. امروزه در حدود ۴۰ کشور، شرکت‌های صنایع غذایی به‌صورت داوطلبانه یا اجباری از برچسب‌های تغذیه‌ای روی بسته‌بندی خود به شکل‌های مختلف استفاده می‌کنند؛ به‌عنوان مثال، اطلاعات تغذیه‌ای در کشور انگلستان به‌صورت چراغ راهنمایی، در فرانسه به شکل امتیاز تغذیه‌ای، در شیلی به‌صورت برچسب‌های هشداردهنده و غیره بر روی بسته‌بندی مواد غذایی دیده می‌شود.

رنگ سبز، به معنی کم یا اندک، رنگ زرد به معنی متوسط و رنگ قرمز به معنی زیاد است.



در ایران نیز، اطلاعات تغذیه‌ای در جدولی با نام نشان‌گر رنگی بر روی بسته‌بندی‌های مواد غذایی نشان داده می‌شود. درج نشان‌گر رنگی تغذیه‌ای بر روی برچسب محصولات خوراکی که به‌عنوان یکی از سیاست‌های سازمان غذا و دارو است، برچسبی است شامل نشان سازمان غذا و دارو و جدولی در کنار آن که شامل **انرژی، قند، چربی، نمک و اسیدهای چرب ترانس** در یک سهم از آن ماده غذایی است. نشان‌گر تغذیه‌ای علاوه بر رنگ، اندازه هر کدام از شاخص‌ها در یک مقدار مشخص و معین که قابل فهم است را نیز نشان می‌دهد. مصرف‌کننده می‌تواند با استفاده از نشان‌گرهای رنگی تغذیه‌ای و مقادیر آنها بین دو ماده غذایی مثلاً دو بیسکویت، دو نان و دو کیک، مناسب‌ترین محصول را انتخاب کند. **سبز، زرد و قرمز** سه رنگ نشان‌گرهای تغذیه‌ای هستند. در انتخاب مواد غذایی بهتر است که به رنگ‌های نشان‌گرها توجه شود.

برچسب‌های تغذیه‌ای، عمدتاً مربوط به میزان انرژی و کالری و محتوای درشت مغذی‌های غذایی مانند کربوهیدرات‌ها، قندها، فیبر و پروتئین است. تولیدکنندگان مواد غذایی با افزایش مقدار مواد «مثبت» مانند غلات کامل، دانه‌ها یا میوه‌ها یا کاهش مقدار موادی مانند شکر، چربی یا نمک، می‌توانند مشخصات تغذیه‌ای محصولات خود را بهبود بخشند و طیف وسیع‌تری از گزینه‌های سالم‌تر را در اختیار مصرف‌کنندگان قرار دهند. همانطور که در مقایسه این دو نشانگر تغذیه‌ای مشاهده می‌کنید، نشانگر سمت راست با توجه به راهنمای رنگ‌ها، انتخاب بهتری است.



همین امروز یک محصول متفاوت خلق کنید!

بیش از هر زمان دیگری، مصرف‌کنندگان می‌دانند که اولین ثروت، سلامتی است. هر لقمه، هر میان وعده و هر وعده غذایی فرصتی برای بهبود سلامت و تندرستی مردم است. هر روز از محصولات ما برای تغذیه صدها میلیون نفر در سراسر جهان استفاده می‌شود.

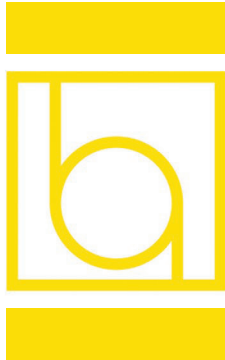
ما در پوراتوس با همکاری همه مشتریانمان توانایی بزرگی برای کمک به مردم در سراسر جهان داریم تا زندگی بهتری داشته باشند. ما می‌توانیم به مشتریانمان کمک کنیم تا این تقاضای مصرف‌کنندگان را برآورده و محصولاتی را ایجاد کنند که به بهبود سلامت و تندرستی مردم کمک کند.

محصولات سلامت ما در گلنان پوراتوس در دسته‌بندی‌های مختلف می‌تواند به شما در خلق محصولات سلامت محور کمک کند.



- محصولات حاوی دانه‌ها و غلات
- محصولات دارای میوه بیشتر
- محصولات با شکر کمتر
- محصولات با چربی کاهش یافته
- محصولات با منشأ گیاهی
- محصولات با ارزش غذایی بالاتر (پروتئین بالا، فیبر بیشتر و ...)





 **bake**
academy

Premium Training Center



بدون شک نقش ماشین آلات مدرن و روزآمد و همچنین مواد اولیه با کیفیت در همه رشته‌های صنایع غذایی تعیین کننده است و شاید به همین علت نیز سرمایه‌گذاران حوزه های صنایع غذایی برای شروع کسب و کار خود ابتدا به دنبال ماشین آلات کارآمد و مواد اولیه با کیفیت هستند غافل از آنکه عامل بسیار تعیین کننده تری نیز باید مورد توجه قرار گیرد که همان نیروی انسانی متخصص و آگاه به دانش روز است، نیرویی که بتواند با ماشین آلات و مواد اولیه استاندارد محصولی با کیفیت تولید نماید.

شرکت بیک صنعت با درک این ضرورت اساسی حاصل از حدود ۲۵ سال تجربه کار مستمر در صنعت نان، شیرینی و غذا و اجرای صدها پروژه مشاوره و راه اندازی در این حوزه ها، مرکز آموزش بیک آکادمی را در فضایی منحصر به فرد و با امکانات و تجهیزات روزآمد دنیا تاسیس کرده است تا به این کمبود در حد توانمندی خود پایان دهد.

عملکرد بیک آکادمی از زمان تأسیس

 دوره های CTH برگزار شده ۸	 فارغ التحصیلان ۶۲۰۰	 اساتید ۳۰	 کلاس های برگزار شده ۶۹۱	 سال های فعالیت ۷
--	--	--	---	---

بیک آکادمی، به عنوان آموزشگاه برتر تخصصی صنایع غذایی در ایران، در زمینه‌های مختلف آشپزی، شیرینی‌پزی، نان، باریستا، شکلات و بستنی دوره‌های آموزشی متنوعی برگزار می‌کند. این آکادمی با ارائه دوره‌های آموزشی تئوری و عملی و همچنین استفاده از مدرسان مجرب و متخصص، به هنرجویان خود کمک می‌کند تا مهارت‌های لازم را در این زمینه‌ها به طور کامل فرا بگیرند.

ماموریت بیک آکادمی ارائه خدمات آموزشی با بالاترین سطح کیفی به علاقمندان یادگیری در رشته های فوق است. یکی از مزیت های بیک آکادمی ارائه مدرک بین المللی CTH برای دو دوره آشپزی و قنادی است. CTH مخفف Confederation of Tourism & Hospitality است که یک موسسه آموزشی بریتانیایی زیر نظر Ofqual است که دوره‌های آموزشی و مدارک حرفه‌ای بین المللی در زمینه‌های گردشگری، هتلداری و صنایع غذایی ارائه می‌دهد. برای ثبت نام در دوره های بیک آکادمی می‌توانید به وب سایت ما به آدرس www.bakeacademy.org مراجعه کنید و یا از طریق واتس اپ به شماره ۰۹۰۲۲۰۰۸۷۲۷ ثبت نام خود را تکمیل کنید.

مؤسسه فردوس ماندگار صدرا

احساس نیاز به تربیت نیروهای انسانی کارآمد، مدیریت وقت شرکت گلنن پوراتوس، آقای مهندس حداد را بر آن داشت که با پیگیری و همتی مثال زدنی رشته ای تحت عنوان: نان، شیرینی و شکلات را به تصویب شورای عالی آموزش و پرورش برساند. تصویب این رشته در شاخه کار و دانش تحت شماره ۹۲۱۷۳ راهگشای ایجاد هنرستانهای مهارتی در کشور گردید، متعاقب آن مؤسسه فردوس ماندگار صدرا تأسیس شد که بتواند این مصوبه را اجرایی کند. این مؤسسه تاکنون علاوه بر آموزش مربیان این رشته در سراسر کشور توانسته است بیش از نه جلد کتاب تحت عناوین زیر را تألیف نماید:

۱- دانش و هنر نانوائی

۲- دانش و هنر قنادی

۳- الزامات محیط کار

۴- Bakery Words And Terms In English

۵- ماشین آلات، تجهیزات تولید نان، شیرینی و شکلات

۶- دانش و هنر شکلات

۷- هنر ۱ (طرح و فرم) رشته نان، شیرینی و شکلات

۸- هنر ۲ (کاربرد رنگ) رشته نان، شیرینی و شکلات

۹- هنر ۳ (ارائه تحقیقات) رشته نان، شیرینی و شکلات

تجهیز بیش از دهها هنرستان و جذب و آموزش بیش از هزار هنرجو از دیگر اقدامات این مؤسسه است مؤسسه ای که با کمک مالی خیرین، شرکت های گلنن پوراتوس و بیک صنعت به نمادی موفق از همکاری بخش مردمی و خصوصی و نیز دولت یعنی وزارت آموزش و پرورش تبدیل شده است.

ما در نشریه پیام گلنن نظر به اهمیت اقدامات زیر بنایی این مؤسسه یعنی فردوس ماندگار صدرا بر آن شدیم که حداقل در هر شماره دو صفحه را به آن اختصاص دهیم که شما عزیزان بتوانید در جریان اقدامات ارزشمند این مؤسسه قرار بگیرید.

موفقیت همکاران سخت کوش و عزیزمان را در مؤسسه فردوس ماندگار صدرا در پیمودن این راه خیر از خداوند متعال مسئلت داریم.

سردبیر پیام گلنن



مهمترین ماموریت مؤسسه فردوس ماندگار صدرا تربیت نیروهای ماهر برای صنعت نان، شیرینی و شکلات در کشور

با توجه به کمبود شدید نیروی انسانی ماهر در زمینه نان، شیرینی و شکلات و به جهت پیگیریهای بیشمار مدیران و صاحبان این صنعت جهت جذب نیروهای کارآمد، خوشحالییم که به اطلاع کارآفرینان محترم برسانیم چنانچه نیاز به نیروی انسانی در این حوزه دارند میتوانند از دانش آموختگانی که ۳ سال دوره آموزشی را دیده و از مهارت کافی و لازم برخوردارند استفاده نمایند. در صورت تمایل میتوانید با هنرستانهای مذکور تماس حاصل نموده و برای جذب نیروی تحصیلکرده اقدام فرمایید.

دومین گروه از هنرجویان رشته نان، شیرینی و شکلات که در پایان سال تحصیلی (۱۴۰۳-۱۴۰۲) از هنرستانهای شهرهای ذیل فارغ التحصیل و جذب بازار کار خواهند شد.

۱- هنرستان غیردولتی پسرانه گلنن واقع در احمد آباد مستوفی شهر تهران/ تعداد ۱۴ نفر

۲- هنرستان دولتی پسرانه شریعتی واقع در منطقه ۱۶ آموزش و پرورش تهران/ تعداد ۷ نفر

۳- هنرستان دولتی دخترانه شهید ناسخیان واقع در منطقه ۱۴ آموزش و پرورش تهران/تعداد ۲۰ نفر

۴- هنرستان دولتی دخترانه لیلی موفقیان واقع در منطقه ۱۸ آموزش و پرورش تهران/تعداد ۱۶ نفر

۵- هنرستان دخترانه دولتی مرتضوی شهر رفسنجان واقع در استان کرمان/ تعداد ۲۶ نفر

ضمناً در سال تحصیلی گذشته (۱۴۰۲-۱۴۰۱) نیز جمعا تعداد ۳۰ نفر هنرجو در رشته مذکور در شهرهای تهران و رفسنجان فارغ التحصیل و جذب بازار کار شدند.

۱- هنرستان غیردولتی پسرانه گلنن واقع در احمد آباد مستوفی تهران/ تعداد ۱۶ نفر

۲- هنرستان دولتی دخترانه مرتضوی شهر رفسنجان واقع در استان کرمان / تعداد ۱۴ نفر



افتتاح کتابخانه الکترونیک اقدامی مبارک برای استفاده مربیان سراسر کشور

در جلسه ویناری که با حضور اعضای هیئت مدیره مؤسسه فردوس ماندگار صدرا و مربیان رشته نان، شیرینی و شکلات سراسر کشور برگزار شد ابتدا آقای مهندس حداد ضمن تشکر و تبریک راه اندازی کتابخانه مجازی و توصیه به هنرآموزان در خصوص استفاده از این کتابخانه گفتند شما می توانید بدون پرداخت هزینه از بهترین کتابهای این رشته که به همت خانم دکتر خضرائی نیا تهیه شد استفاده نمایید. ایشان اضافه کردند از آنجا که این کتابهای مرجع دارای بهترین محتوای علمی و کاربردی هستند و علاوه به زبان انگلیسی و فرانسه بوده و بسیار زیبا و مصور چاپ شده می تواند برای مربیان رشته و صاحبان حرفه، مفید و جذاب باشد و توصیه میکنم از رسی این کتابها استفاده نموده و مطمئن باشید حاصل کار بسیار عالی خواهد بود.

در ادامه خانم دکتر خضرائی نیا نیز ضمن ابراز خوشحالی از بوجود آمدن چنین امکانی برای استفاده مربیان رشته در سراسر کشور گفتند قیمت مجموعه کتابها بسیار بالاست و هزینه سنگینی دارد که خوشبختانه می توانید از این کتابها بدون پرداخت هزینه استفاده نمایید و دیگر اینکه به راحتی و در محل کار و منزل و با گشت و گذار در کتابخانه دیجیتال و دسترسی سریع و آسان به اطلاعات، از منابع موجود استفاده داشته باشید. علاوه آنکه تنوع منابع در کتابخانه دیجیتال فقط به کتابها محدود نبوده و شامل ویدیوهای آموزشی، تصاویر فایلهای صوتی، مقالات و مجلات معتبر نیز هست و امیدوارم مربیان محترم و همه علاقمندان حداکثر استفاده را از این منابع معتبر بین المللی داشته باشند.



دنیای اقتصاد و مطلبی تحت عنوان رشته نان، شیرینی و شکلات

با آموزش می توان ضایعات ۷۰۰ میلیون دلاری نان را کاهش داد؟
به گفته کارشناسان، ضایعاتی حدود ۳۰ درصد در حوزه نان صورت می گیرد که معادل ۷۰۰ میلیون دلار است. یکی از اقداماتی که چند سالی است توسط بخش خصوصی انجام شده گنجاندن رشته نان در برخی هنرستان های کشور است. پیشروهای این ابتکار معتقدند بخش قابل توجهی از ضایعات نان به دلیل عدم مهارت آموزی در این حوزه است.

افتتاح رشته نان، شیرینی و شکلات در هنرستان های استان گلستان و مازندران

آقای مهندس حداد موسس رشته نان، شیرینی و شکلات به همراه اعضای هیئت مدیره موسسه فردوس ماندگار صدرا در جریان بازدید و افتتاح هنرستانهای استان گلستان و مازندران و در جمع مدیران، مربیان و هنرجویان گفتند: بزرگترین دل مشغولی من در طول ۳۰ سال فعالیت در صنعت نان کیفیت نامطلوب نانهای تولید شده در کشور و عدم وجود نیروی متخصص در این حوزه بوده و امروز خوشحالم که شما عزیزان در این رشته بسیار مهم و استراتژیک تحصیل می کنید. خداوند بزرگ را شاکرم از اینکه می بینم این آرزو تحقق یافته و جمعی از هنرجویان در سراسر کشور با شوق و ذوق مشغول کسب مهارت در رشته نان، شیرینی و شکلات بوده تا انشاءالله فردایی بهتر در انتظار صنعت نان و کیفیت تولید نان کشور باشد و شاهد استفاده مردم از نان بهداشتی و مطلوب باشیم.

ایشان در ادامه با توجه به درخواست مدیران مبنی بر اینکه تجهیزات کافی در اختیار نداریم و ضمن قول مساعد به میزان ۱۵۰ میلیون تومان به هر یک از این هنرستانها، اظهار امیدواری کردند خلا آموزش هنرجویان در این مدت با برنامه ریزی مدیریت محترم و همکاری مربیان ارجمند جبران شود.



طرحی نو؛ برگزاری همایش کارآفرینی در فردوس با موضوع توسعه کسب و کار با خود باوری هنرجویان

همایش مذکور با ابتکار آموزش و پرورش شهر فردوس و همکاری تمام بخشها و نهاد های اداری و اجرایی و به همت هنرستان شهید صبوری به شکلی با شکوه در محل کانون پرورش فکری نوجوانان و جوانان شهر برگزار شد.

در این همایش که کلیه هنرجویان دختر رشته های مرتبط با صنایع غذایی از جمله رشته نان، شیرینی و شکلات حضور داشتند ابتدا آقای مهندس رحیمی مدیریت آموزش و پرورش شهر فردوس ضمن ارائه گزارش مفصلی در خصوص عملکرد بخشهای آموزشی و تربیتی و اعلام رتبه معلمان و دانش آموزان برتر از اقدام خیر خواهانه جناب آقای مهندس حداد در خصوص دایر شدن رشته نان، شیرینی و شکلات در شهر فردوس تشکر نمودند. ایشان ضمن درخواست ایجاد محل رشته در هنرستان پسرانه به دلیل تقاضای اولیا و دانش آموزان اظهار امیدواری کردند این اقدام برای سال تحصیلی آینده میسر شود.

در ادامه سرودی زیبا مربوط به شهر فردوس که حائز رتبه اول کشور شد توسط جمعی از هنرجویان خوانده شد و سپس آقای مهندس حداد خطاب به هنرجویان رشته گفتند ورود شما به این رشته علاوه بر اینکه انتخاب درستی بوده و از جذابیت آن لذت خواهید برد می تواند در تعیین سرنوشت شما عزیزان تاثیرگذار باشد و ضمناً رشته ای که انتخاب کردید بازار کار بسیار خوبی دارد و می توانید با اطمینان خاطر به کسب و کار این رشته فکر کنید.

ایشان در ادامه صحبت خود که در جمع مسئولان ارشد اجرایی و اداری شهر فردوس و استان ایراد میشد. اضافه کردند من به سهم خود و بویژه به شهر فردوس که در آن متولد شدم و احساس دین میکنم کمک خواهم کرد که علاوه بر توسعه رشته در خصوص فراهم کردن بستری برای کارآفرینی فارغ التحصیلان قدم بردارم.

در ادامه این سفر اعضای هیات مدیره فردوس ماندگار صدرا ضمن بازدید از هنرستان شهید صبوری و کار عملی هنرجویان از تلاش مدیریت و مربیان مدرسه قدردانی نمودند.



بهار
۱۴۰۳

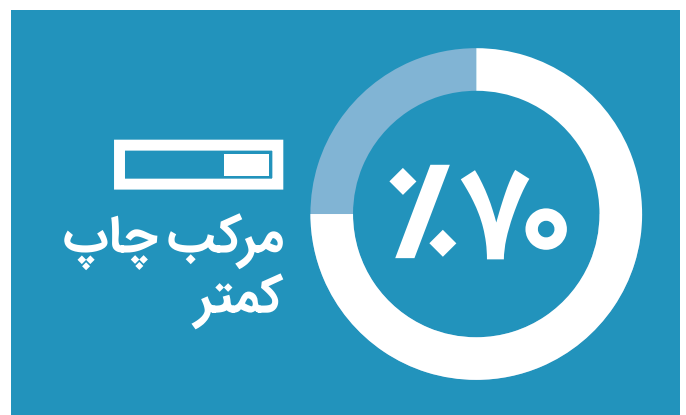
چرا مشتریان و مصرف کنندگان برند یا محصولات با رویکرد توسعه پایدار را انتخاب می کنند؟

مهدی جامی فر، سرپرست بازاریابی دیجیتال و طراحی



امروزه خوشبختانه میزان آگاهی در سطح جامعه و میان مصرف کنندگان درباره تصویر برند کسب و کارها، افزایش یافته است. میزان ارزش هایی که فراتر از یک محصول توسط تولیدکنندگان محصولات و به خصوص صنایع تولیدی غذایی، برای جامعه و مردم عرضه می شود، اهمیت ویژه ای برای مصرف کنندگان دارد.

یکی از موارد دارای اهمیت برای مصرف کنندگان استفاده مجدد، کاهش و قابل بازیافت بودن بسته بندی محصولات است و این موضوع نیز یک روند رو به رشد است. تصور کنید یک مصرف کننده می خواهد دغدغه های خوراکی و زیست محیطی خود را در جامعه امروزی کاهش دهد و قطعاً استفاده از مواد اولیه پایدار در صنایع تولیدی، باعث می شود تا توجه مصرف کنندگان بیشتر به برندها معطوف شود و سهم سبد غذایی آنها از محصولات با رویکرد پایداری بیشتر می شود؛ زیرا صنایع تولیدی همواره چه در تأمین مواد اولیه و چه در عرضه محصولات خود، از نگرش توسعه پایدار استفاده می کنند و این نمایانگر این است که چشم انداز آنها رو به جامعه و مردم است.



گروه پوراتوس همواره با ایجاد راه حل های نوآورانه و پایدار در راستای سلامتی - تندرستی و ارتقای سطح کیفی زندگی مردم در سراسر جهان تلاش می کند و ما در گلنن پوراتوس نیز همواره در این موضوع پیشرو هستیم و هم سو با گروه پوراتوس به رسالت خود؛ یعنی کاهش حداکثری پیامدهای کربن در سراسر سایت های تولیدی خود تا سال ۲۰۳۰ نزدیک تر می شویم. به همین دلیل با استفاده از بسته بندی هایی که ۱۰۰٪ قابل بازیافت خواهند شد و ایجاد یکپارچگی طرح، تا ۷۰٪ کاهش در مرکب چاپ و فرآیند تولید پایدارتر، استفاده از مواد شیمیایی و انرژی کمتر را پیش رو خواهیم داشت. همچنین به طور مشخص در تمامی محصولات با بسته بندی پلیمری از جمله سطل ها، رول های بسته بندی و ...، از مواد تک پلیمری استاندارد که منطبق با استاندارد صنایع غذایی و قابل بازیافت هستند، استفاده می کنیم. این موضوع برتری و آسانی را در محل بازیافت ایجاد خواهد کرد.

درختکاری با هدف ایجاد باغ ترویجی شاتوت در شهرستان فردوس (خراسان جنوبی)

فرشته دهقان، سفیر مسئولیت‌های اجتماعی

توسعه پایدار همواره یکی از ارکان اصلی مسئولیت‌های اجتماعی گروه پوراتوس با هدف حفظ کره زمین برای نسل‌های آینده بوده است. ما بر این باوریم که وظیفه ما به‌عنوان یک تولیدکننده مواد غذایی علاوه بر تضمین تولید مواد غذایی سالم، اطمینان از توسعه پایدار فعالیت‌ها، احترام به محیط زیست و تکریم جوامع محلی است.



تغییرات اقلیمی، بحرانی جهانی است که صنایع و جوامع گوناگون را تحت تأثیر قرار داده است. کاهش خطر این تغییرات مستلزم کاهش انتشار گازهای گلخانه‌ای است. جنگل‌ها و درختان به دلیل ظرفیت بالای ذخیره کربن، نقش مهمی در کاهش میزان CO2 منتشر شده دارند. درختان علاوه بر تثبیت کربن، مزایای اجتماعی-اقتصادی بیشماری شامل کنترل فرسایش و حفاظت از خاک و آب، حفاظت از تنوع زیستی، کنترل آلودگی و کاهش دما دارند. علاوه بر این، کاشت درخت در جبران جنگل‌زدایی و تولید سوخت‌های زیستی موثر است.



گلنن پوراتوس، در انطباق با اهداف توسعه پایدار در گروه پوراتوس، سالهاست اقدام به جبران بخشی از CO2 منتشر شده از طریق کاشت درختان می‌نماید. در ادامه فعالیت‌های سالهای گذشته شرکت، امسال نیز این اقدام زیست محیطی با مشارکت دانشگاه آزاد اسلامی واحد فردوس (خراسان جنوبی) با کاشت ۳۰۰ اصله نهال شاتوت، با هدف ایجاد باغ ترویجی شاتوت در محل آن دانشگاه انجام گرفت. امید است نتایج این پروژه بتواند علاوه بر اثرات ارزشمند زیست محیطی نقش ارزنده‌ای را در تشویق کشاورزان منطقه به کاشت این محصول ایفا نماید.

در راستای حفاظت و نگهداری از درختان کاشته شده در سنوات گذشته و جلوگیری از صدمه به درختان در حین عملیات عمرانی در سایت‌های تولیدی ۵۵ اصله از این درختان به محل مناسب در فضای سبز مجموعه منتقل گردید.

اقدامات زیست محیطی گلنن پوراتوس با هدف تحقق سیاره‌ای بهتر همراه با ایجاد راهکارهای غذایی نوآورانه دارد...

Our journey began with the challenge of growing wheat on Mars. But it wasn't just about growing wheat.

We also needed an efficient leavening agent to make bread, and we discovered that sourdough offers a unique solution.

When it came time to bake the bread, we investigated different technologies, such as microwaving, to use energy in the most efficient way possible. We even developed a new product, Cubease, a small cube with a big impact, providing outstanding dough tolerance and strength while taking up only a fraction of the storage space of traditional dough conditioners.

By developing solutions to grow food and produce bread on Mars, we've discovered new ways to minimize our environmental impact on Earth. We're 10 times more efficient in recycling nutrients and lowering the use of nitrogen and other fertilizers. And with our closed biosphere system, we don't even use pesticides.



Puratos's Mission to Mars program is not just about feeding future space travelers; it's about feeding a growing population

sustainably on Earth. Our innovations in growing wheat, using sourdough, and developing efficient baking technologies have the potential to revolutionize food production and minimize our environmental footprint. We're excited to continue this journey towards a more sustainable future for all.



MISSION TO MARS PROGRAMME

No one can ignore the urgent need to reduce our global environmental footprint. Climate change, intensive food production, harmful emissions are just a few of the many challenges to tackle. The awareness also grows within our company, with our customers and with the consumers.

This is why Puratos took off on the ambitious "Mission to Mars" Program, in which we imagine future settlers on Mars having access to healthy, nutritious bakery products. It involves setting up a cutting-edge research program and FoodTech Centre, PuraDome, using the harshest conditions of planet Mars as our extraordinary inspiration.



We believe that our discoveries during this experiment will lead to amazing, innovative applications and will help us to continue to provide healthy, nutritious and tasty foods for life on Earth in the future. Through disruptive science and new technologies we will help our customers grow their business in a more sustainable way, by having an overall positive impact on the entire production chain of bread, cake and chocolate.

Better life Mission to Marse

The discoveries of this program have the potential to revolutionize food production and minimize our environmental footprint. We're excited to continue this journey towards a more sustainable future for all. Puratos's Mission to Mars program is a journey towards a more sustainable future on Earth.

Our program is inspired by the extreme conditions on the planet Mars, where resources are scarce, and the environment is inhospitable to most life forms. We knew that if we could develop innovative solutions to grow food and produce bread on Mars, we could apply those same principles to help feed people on Earth sustainably.



نوآوری های غذایی برای آینده ای بهتر

کاهش اثرات
زیست محیطی



با هدف
سیاره بهتر



۱۰۰٪
قابل بازیافت



۷۰٪
مرکب چاپ
کمتر



دریافت نسخه دیجیتال پیام گلنان

اسکن کنید!

@golnanpuratos_iran
www.golnanpuratos.com

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

**golnan
puratos**
Food Innovation for Good
گلنان پوراتوس