

پیام گلن ۱۱۷۰

نشریه تخصصی نان، شیرینی و شکلات

سال بیست و دوم - دی ۱۴۰۳ - ۴۰ صفحه



گردهمایی بزرگ سالیانه توزیع کنندگان

گلن پوراتوس شرکت دانش بنیان

۳ روند برتر شکلات برای سال ۲۰۲۴

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

پیام گلن

فهرست شماره ۱۱۷ مجله پیام گلن

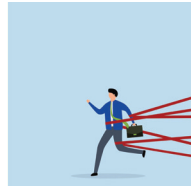
۱۸ قنادی

- تاپفیل ۲۰
- فرزیه ۲۱



۳ سرمقاله

- تولیدکنندگان و نظام اداری



۲۲ شکلات

- ۳ روند برتر شکلات برای سال ۲۰۲۴ ۲۳
- کارات کاور فندقی ۲۶



۴ گزارش

- رویداد سالیانه توزیع کنندگان ۴
- همایش روز نوآوری در کرمان ۸



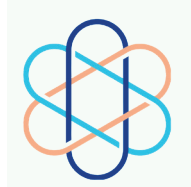
۲۸ سلامت و تندرستی

- لیبل پاک/پاکتر چیست و چرا اهمیت دارد؟



۱۰ اخبار

- گلن پوراتوس دانش بنیان شد



۳۰ آموزش‌های مهارتی گلن پوراتوس

- موسسه فردوس ماندگار صدرا ۳۰



۱۱ نانوایی

- گلن پوراتوس و ارائه راهکار نوآورانه در بخش چربی‌ها ۱۲
- کیوب کروسان ۱۴
- پوراویتا ۱۵



صاحب امتیاز: شرکت گلن
مدیرمسئول: دکتر پروانه خضایی نیا
مدیراجرایی: نگار صحبتی
زیرنظر هیات تحریریه
گرافیکست و صفحه آرا: ملیحه یآوری
عکاس: امید آقایی
مترجم: نگار صحبتی
پیام گلن آمادگی خود را برای انتشار مقالات علمی، تحلیلی و نظرات شما در زمینه این صنعت اعلام می‌دارد.
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

golnan puratos

Food Innovation for Good

گلن پوراتوس

واحد تحقیقات و آموزش

شرکت گلن پوراتوس

سر مقاله

تولیدکنندگان و نظام اداری

نفت عمدتاً در طول تاریخ تغذیه کرده و با فراز و فرود درآمدهای نفتی فربه شده است. این نظام، ارتباطی با مردم و منافع آنها ندارد، صاحب اختیار و گردن کلفت است. هر سازمانی ساز خودش را می‌زند و بیچاره تولیدکننده از این اتاق به آن اتاق و از این جزیره به آن جزیره پاس کاری می‌شود، هر بخش برای خودش جزیره‌ایست مستقل با پرچمی مستقل، بهداشت ضوابط خود را دارد و استاندارد ضوابط خود را؛ سرشان هم همیشه شلوغ است؛ و کسی نیست که این مهم را درک کند که این نظام بی‌قواره اداری هراس می‌خواهد کاری که در طی ده‌ها سال علی‌رغم نیاز مردم انجام نشده است. نظام اداری فربه در کشور، چوب لای چرخ توسعه کشور است و چه کسی می‌بایست این مهم را درک کند و برای آن که در حقیقت توسعه و تولید کشور است چاره جوئی کند خدا می‌داند!؟

سردبیر

نظام‌های اداری شکل می‌گیرند که کار مردم در چهارچوب موازین اصولی حکومت‌ها به ساده و آسان‌ترین روش‌ها نظم و نسق پیدا کند، ارتباطی قوی و شفاف نیز بین مردم و این نظام‌ها وجود دارد چرا که پول حقوق کارکنان توسط مالیات پرداختی خود این مردم تأمین می‌شود، در حقیقت مردم صاحب کارند و نظام‌های اداری خدمه آنها؛ و طبیعی است که این چنین نظامی پاسخگوی مردم و نیازهای آنها باشد. از سوی دیگر پول پرداختی به این کارکنان چون صاحب دارد بی‌رویه پرداخت نمی‌شود و توسعه نظام‌های اداری در این کشورها موزون و کنترل شده صورت می‌گیرد. متأسفانه نظام اداری در کشور ما بی‌قواره و خودمختار است و تنها کسی را که به رسمیت نمی‌شناسد همان مردم‌اند که می‌بایست «ارباب رجوع» آنها باشند، نظام اداری در کشور ما از کیسه گشاد



گردهمایی بزرگ سالیانه توزیع کنندگان





همایش سالیانه توزیع کنندگان و نمایندگان شرکت گلنان پوراتوس با تمرکز بر نمایندگان منتخب و انحصاری، با حضور همکاران این صنعت و رئیس اتحادیه قنادان جناب آقای بهره مند، در محل دفتر مرکزی گلنان پوراتوس، در تاریخ ۱۴۰۳/۸/۸ برگزار شد؛ که مورد استقبال گرم همکاران از سراسر کشور قرار گرفت.

در این همایش بخش های زیر ارائه شد:

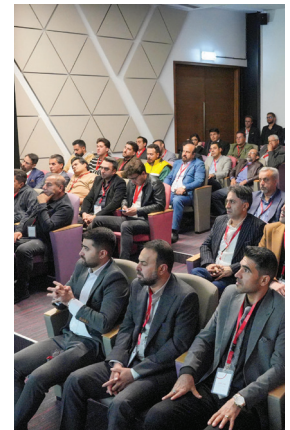
- | | |
|---|--|
| ۱ | آینده صنعت نان، شیرینی و شکلات؛ |
| ۲ | علم روز و آینده صنعت پخش؛ |
| ۳ | استانداردها و شرایط همکاری نمایندگان شرکت گلنان پوراتوس؛ |
| ۴ | معرفی محصولات جدید شکلات با برند شکلاته؛ |
| ۵ | معرفی محصولات جدید قنادی و نانواپی. |

در چند سال گذشته، یکی از دغدغه های تولیدکنندگان و مصرف کنندگان شیرینی، شکلات و نان، تولید و مصرف محصولات سلامت با رژیمی بوده است که به لطف نوآوری های شرکت گلنان پوراتوس، محصولات متنوعی در دسترس است و در این همایش معرفی شد. در بخش دیگری از این همایش، به استانداردهای نمایندگان شرکت گلنان پوراتوس برای یک همکاری مؤثر و بلندمدت پرداخته شد که در این بخش جناب مهمت آگارتان، مدیر بخش صنفی و پخش کننده های گروه پوراتوس به صورت ویدیویی، آخرین سیاست ها و برنامه های پوراتوس در این باره را برای مهمانان برنامه تشریح کردند و در پایان هدایایی به بهترین نمایندگان سال گذشته اهدا شد.

تهیه کننده: علی کریمدادی
مدیرفروش توزیع کنندگان و نمایندگان









شهر تاریخی کرمان در ۲۰ آذر ماه سال جاری در همایش روز نوآوری، میزبان مشتریان شرکت گلنار پوراتوس بود

تهیه کننده: محمدعلی زارع پور
مدیر فروش کرمان

تخصصی توسط کارشناسان فنی آموزش شرکت در خصوص می‌تیک ۲۰ بود که حاضران همزمان محصولات پخته شده با این روغن تخصصی را تست کردند و از طعم دلچسب آن لذت بردند.

■ محصولات بدون شکر شرکت شامل ساتین شکلات، ویوافیل شاتوت و شکلاته ۷۰٪ هم به بازدیدکنندگان معرفی شد که با توجه به ترند شدن محصولات سلامت محور، جذابیت خاصی برای حاضرین داشت.

■ بخش نان های خمیرترش از دیگر بخش های پرتعداد این رویداد بود که تنوع محصولات ارائه شده و نیز سهولت استفاده، ثبات در کیفیت محصول توجه مخاطبان را به خود جلب کرده بود.

■ شکلات و محصولات شکلاتی در کشور ما طرفداران زیادی دارد به همین دلیل بخش معرفی محصولات شکلات شرکت در دو گروه کامپاند (کارات) و ریل (شکلاته) از بخش های پُر ازدحام بود.

■ تشریح عملکرد موسسه فردوس ماندگار صدرا در خصوص آخرین وضعیت هنرستان های نان، شیرینی و شکلات در کشور توسط مهندس حبیب اله حداد صورت پذیرفت (لازم به ذکر است از مجموع ۵۴ هنرستان نان، شیرینی و شکلات در کشور، ۴ هنرستان در استان کرمان و در شهرهای کرمان، رفسنجان، انار و بردسیر پذیرای مشتاقان این رشته تحصیلی می باشند).

■ بنا به اذعان حاضرین این برنامه در بالاترین سطح کیفی و تنوع انجام شد که علاوه بر مشتریان شرکت، اعضای اتحادیه صنف قنادان، مدیر کل غله، معاونان سازمان فنی و حرفه ای استان، دبیر جشنواره دائمی نان کشور و مدیران ۴ هنرستان های نان، شیرینی و شکلات در استان کرمان نیز در این برنامه حضور داشتند.

در حوزه نان و شیرینی نیز این شهر محصولاتی با قدمت طولانی دارد. شیرینی سنتی کُلمپه از معروف ترین و قدیمی ترین سوغاتی های این استان می باشد که سالیان درازی است کام مسافران و میهمانان این استان را شیرین کرده است. از نان های سنتی این استان هم می توان به نان کرنون و روغن جوشنی اشاره کرد. استان کرمان هم مانند سایر استان های ایران در عرصه تولید محصولات نان، شیرینی و شکلات با حفظ آیین و سنن کهن خود در تولید محصولات سنتی، از نوآوری های این صنعت نیز استفاده کرده است؛ که در این راستا شرکت گلنار پوراتوس با ارائه محصولات متنوع، برگزاری دوره های آموزشی و ... همراه فعالان این صنعت در این استان پهناور بوده است.

رویداد آذرمه نیز در ادامه همراهی شرکت گلنار پوراتوس با فعالین صنعت نان، شیرینی و شکلات استان کرمان در تالار فرهنگ و هنر شهر کرمان برگزار شد.

از مهم ترین بخش های این برنامه می توان به موارد ذیل اشاره کرد:

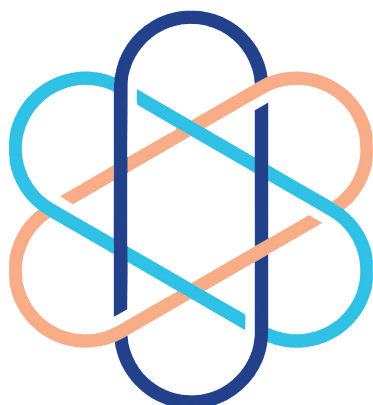
■ خانم عباسی مدیر مارکتینگ، توضیحاتی از برنامه های آتی این شرکت داده و سپس معرفی جدیدترین محصولات شرکت در بخش های نان، شیرینی و شکلات توسط مدیران محصول انجام شد.

■ یکی از اصلی ترین بخش های این رویداد معرفی محصول جدید شرکت گلنار پوراتوس در حوزه نان، (تگرال پوراویتا آرد کامل) بود که مورد استقبال بازدید کنندگان قرار گرفت.

■ از دیگر بخش های پرتعداد این برنامه، معرفی و ارائه توضیحات



گلنان پوراتوس پس از سال‌ها نوآوری در صنعت نان، شیرینی و شکلات پیگیر ثبت نام خود در لیست شرکت‌های دانش بنیان شد



شرکت گلنان پوراتوس در راستای استراتژی «راز آینده نان در گذشته آن نهفته است» و برای حفظ میراث ژنتیکی کشور عزیزمان ایران در جست‌وجوی خمیرترش‌های قدیمی و بکری بود که در گذشته قبل از پیدایش مخمر صنعتی در پخت نان از آن استفاده می‌کردند.

مطالعات گسترده‌تر گرفتیم تا به کشفیات جدیدی در دنیای خمیرترش برسیم.

آزمایش‌های میکروبیولوژی و بیوتکنولوژی کامل انجام شد و سویه‌های میکروبی و مخمر خاص جداسازی و شناسایی شدند. این سویه‌ها هم‌اکنون در مرکز میکروارگانیسم‌های صنعتی سازمان پژوهش‌ها برای شرکت گلنان پوراتوس نگهداری می‌شوند.

با توجه به اینکه این خمیرترش ویژه نان لواش آن منطقه بود، آزمایشاتی را که برای ارزیابی عطر و طعم این خمیرترش انجام دادیم، بر روی نان لواش بود که نتیجه فوق‌العاده مطلوبی از نظر عطر و طعم و تازگی بر روی نان لواش‌هایی که در آن‌ها از این خمیرترش به کار بردیم، در مقایسه با شاهد به دست آمد.

با توجه به اهمیت این ایده نو در صنعت نان و پشته‌قوی علمی و تکنولوژی که به وسیله آن توانستیم کنسرسیوم میکروارگانیسم‌های موجود در این خمیرترش را شناسایی و حفظ کنیم، موجب شد که موضوع را به‌عنوان یک طرح دانش بنیان مطرح و ارائه کنیم.

خوشبختانه بعد از بررسی‌ها و تحقیقات زیادی که در ارتباط با موضوع انجام شد، ایده به‌عنوان طرح دانش بنیان پذیرفته شد و در لیست تولیدات خط تولید خمیرترش شرکت گلنان پوراتوس قرار گرفت.

دلتان شاد، دلتان سالم، سفره‌هاتان پراز برکت عطر نان

اولین بار یکی از همکاران گرد ما که از اهالی روستایی واقع در مرز ایران و عراق بود، ما را از وجود خمیرترشی در این منطقه مطلع کرد که در آن از مخمر صنعتی استفاده نشده بود. ما با اشتیاق فراوان برای نمونه‌برداری آنجا رفتیم.

شاید در آن زمان از خلوص و قدمت خمیرترش مطمئن نبودیم. بنابراین، نمونه را به آزمایشگاه منتقل کردیم و با آزمایشاتی که انجام دادیم، به طعم و عطر منحصر به فرد آن پی بردیم.

برای شناسایی، جداسازی، حفظ و نگهداری میکروارگانیسم‌های موجود در این خمیرترش قراردادی بین شرکت گلنان پوراتوس و سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی منعقد شد.

برای نمونه‌برداری مجدد با تیم سازمان پژوهش‌ها سفر دیگری به آن روستا داشتیم.

نمونه را با تمهیدات لازم به مرکز پژوهش‌ها انتقال دادیم. آزمایش‌های اولیه میکروبیولوژی نشان داد که هیچ رد پایی از مخمر صنعتی در این خمیرترش وجود ندارد. همچنین، هیچ میکروب یا عامل بیماری‌زایی در خمیرترش پیدا نشد و این یکی از نشانه‌های نظم این جهان هستی است که به‌رغم محیطی که امکان رعایت مسائل بهداشتی به دلایل زیادی وجود نداشت، این خمیرترش اجازه ورود هیچ میکروارگانیسم بیماری‌زایی را به داخل خود نداده بود؛ به‌علاوه، فلور میکروبی این خمیرترش بسیار خاص و منحصر به فرد بود.

سه سویه لاکتوباسیلوس، یک سویه استوباکتر و یک سویه کمیاب مخمر در آن شناسایی شدند. بنابراین، تصمیم به

نانوایی



منشا گیاهی



چربی‌ها از ضروری‌ترین ترکیبات تشکیل‌دهنده رسی‌ی نانوائیان و قنادان است که کاربردهای فراوانی در انواع محصولات دارد و در هر محصول نقش‌های متفاوتی ایفا می‌کند. برای مثال چربی‌ها هنگام هوادهی کرم‌های تزئینی به کیک‌ها حجم و بافت می‌دهند و از این راه به توسعه و تنوع محصولات قنادی کمک می‌کنند. چربی‌ها در کوکی و کلوچه‌ها نیز کاربرد دارند و بخشی از رسی‌ی این محصولات را تشکیل می‌دهند. وظیفه اصلی چربی در کوکی و کلوچه، افزایش ماندگاری و نرمی محصول است. همچنین در انواع نان، نقش چربی‌ها تعیین‌کننده است زیرا موجب به تاخیر افتادن بیاتی می‌گردد. در محصولات لایه‌ای؛ چربی‌ها نقش حیاتی لایه‌بندی را ایفا می‌کنند. پس از قرار گرفتن محصول در فر، چربی‌های لایه‌ای ذوب شده و جذب خمیر می‌شوند و لایه‌ها تشکیل می‌گردد. در اینجا نقش کلیدی یک چربی مناسب و تخصصی خودنمایی خواهد کرد. یک چربی ایده‌آل، در رنگ درخشان محصول، پوسته کریسپی و بافت لانه‌زنبوری محصول نهایی تاثیرگذار است.

گلنن پوراتوس و ارائه راهکار نوآورانه در بخش چربی‌ها

تهیه کننده: امیر هارونی
مدیر محصول نانوایی





شرکت گلن پوراتوس سالهاست که به طور خاص با عرضه چربی‌ها و مارگارین‌های تخصصی؛ راهکارهای حرفه‌ای در اختیار قنادان و نانوایان قرار داده است و با ارائه محصولات تخصصی مثل آریستو کروسان، آریستو نان، آریستو کیک و آریبا پاف؛ نقش کلیدی در ارتقا کیفیت محصولات نهایی نانوایان و قنادان ایران ایفا کرده است.

گلن پوراتوس به تازگی با ارائه محصول می‌متیک ۲۰، تحولی در بخش چربی‌های تخصصی قنادی و نانویی ایجاد کرده است!

می‌متیک تحولی در بخش چربی‌ها

می‌متیک نسل جدید چربی‌های تخصصی گلن پوراتوس است که کاربردهای فراوانی هم در بخش نانویی و هم قنادی دارد. این محصول هم در داخل خمیر؛ برای تولید محصولاتی مثل انواع کوکی و کلوچه، انواع نان و هم برای لایه‌بندی خمیرهای لایه‌ای کاربرد دارد. این محصول قابلیت لایه‌گذاری برای محصولات لایه‌ای تخمیری و غیر تخمیری را داراست!

ویژگی‌های محصولاتی که با می‌متیک ۲۰ تولید می‌شود چیست؟

می‌متیک ۲۰ نقطه ذوب ایده‌آل دارد بنابراین در محصول نهایی ماسیدگی در دهان ایجاد نمی‌کند و همین امر موجب ارتقا کیفی محصولات می‌گردد. نقطه ذوب می‌متیک منطبق بر نقطه‌ی ذوب کره است و از طرفی عطر و طعم کره را نیز داراست؛ همچنین موجب رنگ بهتر و پوسته‌کریسی محصول می‌شود و بنابراین تداعی‌کننده کروسان‌ها و محصولات لایه‌ای فرانسوی خواهد بود و نیاز به کره حیوانی در قنادی‌ها و نانویی‌ها را کاهش می‌دهد.

با توجه به کمبود کره حیوانی در برخی فصول سال؛ این محصول می‌تواند از نظر تامین، خیال نانوایان و قنادان را آسوده کند و علاوه بر آن از منظر قیمت، نسبت به کره حیوانی به صرفه‌تر است!

می‌متیک ۲۰ محصولی سلامت محور و دوستدار محیط زیست

سالهاست که دانشمندان علم تغذیه بر سلامت محور بودن چربی‌های گیاهی تاکید می‌کنند. می‌متیک ۲۰ با توجه به اینکه ۱۰۰٪ گیاهی است؛ جزو محصولات سلامت محور گلن پوراتوس است و برای تولید محصولات غذایی افراد گیاهخوار نیز می‌تواند مورد استفاده قرار بگیرد. تحقیقات علمی نشان داده‌است که چربی‌های گیاهی نسبت به چربی‌های حیوانی برای سلامتی قلب و عروق مفیدترند.

این محصول به دلیل ماهیت گیاهی؛ دوستدار محیط زیست است و برآوردها نشان داده که

تولید یک تن کروسان با استفاده از می‌متیک در مقایسه با کره حیوانی؛ موجب کاهش انتشار یک تن دی‌اکسیدکربن می‌گردد که معادل کاشت ۵۰ درخت است!

استراتژی سیاره بهتر و بحث مسئولیت اجتماعی و محیط زیست همواره در دستور کار شرکت گلن پوراتوس قرار دارد و محصولاتی که در راستای استراتژی سیاره بهتر باشند؛ از اهمیت ویژه‌ای در گلن پوراتوس برخوردار هستند.





کیوب کروسان

ترکیبات خمیر

آرد	۱۰۰۰ گرم
خمیرمایه خشک	۲۰ گرم
نمک	۲۰ گرم
بهبوددهنده S۵۰۰ اکتی پلاس	۱۰ گرم
می متیک ۲۰ (داخل خمیر)	۵۰ گرم
شکر	۸۰ گرم
تخم مرغ	۱ عدد
آب سرد	۴۵۰ گرم
می متیک ۲۰ (برای لایه گذاری)	۲۵ درصد وزن خمیر

روش تهیه

میکس کردن	۴ دقیقه با دور کند، ۸ دقیقه با دور تند در میکسر اسپیرال
استراحت اولیه	۶۰ دقیقه در یخچال تا رسیدن به دمای ۱۸-۱۲ درجه سانتی گراد
استراحت میانی	۱۰ دقیقه بین هربار لایه گذاری در یخچال
تعداد لایه ها	۴×۲ لایه
اندازه برش	۲۴×۴ سانتی متر



امیر اسماعیلی

می متیک ۲۰؛ طعم و بافت عالی همراه با سلامتی

روش پخت

تخمیر نهایی	۴۵ دقیقه در اتاق تخمیر
دمای تخمیر	۲۸ الی ۳۰ درجه سانتی گراد
میزان رطوبت	۸۰ درصد
دمای فر	۲۰۰ درجه سانتی گراد
زمان پخت	۱۸ الی ۲۰ دقیقه

نکته ها و جمع بندی:

پس از برش خمیر لایه شده به ابعاد ۴×۲۴ سانتی متر؛ خمیر را رول نموده و در قالب مخصوص این محصول گذاشته و سپس گرمخانه گذاری می کنیم.

پس از پخت و خنک شدن، می توانیم از مغزی سوپر کرم فندقی یا مغزی های میوه ای مانند تاپفیل ها استفاده نماییم.

جهت تزئین روی محصول نهایی می توانیم از انواع شکلات های سکه ای یا از محصولات کارات استفاده نماییم.

پوراویتا

تهیه کننده: سحر عطایی پور
مدیر محصول مخلوط‌های نانوائی، قنادی و بهبوددهنده نانوائی

نان به عنوان غذای اصلی اکثر مردم دنیا شناخته می‌شود، ایران از نظر میزان مصرف نان در بین کشورهای جهان، جزء ده کشور اول دنیا می‌باشد؛ لذا بهبود ویژگی‌های کیفی و تغذیه‌ای نان اهمیت به‌سزایی دارد.

با توجه به استراتژی ما در گلنان پوراتوس در بخش نانوائی «راز آینده نان در گذشته آن نهفته است» همواره می‌کوشیم با استفاده از میراث و تجربه‌ی ۲۵۰ نسل نانوائی؛ تجربه داشتن نان بهتر را به مشتریان عرضه کنیم بنابراین در این بخش بر محصولاتی تمرکز داریم که بتوانند کیفیت نان‌های گذشته را به نان‌های امروزی برگردانند.

به همین منظور با تولید محصولات برند «پوراویتا»، راه حل‌های نوآورانه‌ای برای تولید نان حجیم با ارائه داده‌ایم.



گلنان پوراتوس در حال حاضر چهار محصول با برند پوراویتا به بازار ارائه کرده‌است.

پوراویتا مولتی گرین

پوراویتا امگا ۳

پوراویتا لیدی

پوراویتا آرد کامل گندم

سه محصول پوراویتا مولتی گرین، پوراویتا امگا ۳، پوراویتا لیدی حاوی انواع دانه‌ها و غلات می‌باشد و محصول تگراال پوراویتا آرد کامل گندم حاصل آسیاب دانه کامل گندم می‌باشد.





پوراویتا مولتی گرین

پوراویتا مولتی گرین، به دلیل توازن غلات گندم، جو و دانه‌های روغنی همچون آفتابگردان، کنجد و تخم‌کتان، نانی خوشمزه و سالم و یک رژیم غذایی متوازن برای تمام گروه‌های سنی است. این نان به راحتی در تمامی وعده‌های غذایی قابل استفاده است و طعم خوشایند آن با بسیاری از غذاها و میان وعده‌ها هماهنگی دارد.



پوراویتا امگا ۳

پوراویتا امگا ۳، به دلیل وجود دانه‌های کتان، سرشار از اسید چرب ضروری امگا ۳ می‌باشد که می‌تواند بخشی از نیاز روزانه بدن به امگا ۳ را تامین نماید. از خواص اسید چرب ضروری امگا ۳ می‌توان به کاهش خطر ابتلا به سکت قلبی، پیشگیری از برخی سرطان‌ها، کاهش افسردگی و تند خویی، تأثیر مثبت بر عملکرد مغز و سیستم عصبی نوزادان، پیشگیری از تحلیل ماهیچه‌ها متأثر از افزایش سن و چاقی مفرط اشاره نمود.



پوراویتا لیدی

پوراویتا لیدی با توجه به دارا بودن مقدار بالای فیبر و ویتامین‌های مورد نیاز، به سلامت و تناسب اندام کمک می‌کند. همچنین به دلیل پتاسیم بالا باعث کنترل فشار خون می‌گردد؛ و به دلیل کلسیم و زینک موجود منجر به افزایش تراکم استخوان و بهبود سیستم ایمنی بدن می‌شود. این محصول به دلیل دارا بودن ترکیبات ویژه مناسب خانم‌هاست.



پوراویتا آرد کامل گندم

آرد کامل گندم از آسیاب کردن کامل دانه گندم به دست می‌آید که حاوی سبوس گندم می‌باشد. به همین دلیل است که سرشار از آنتی‌اکسیدان و مواد مغذی مهمی چون روی، منیزیم، فسفر، پتاسیم و ویتامین‌های گروه ب می‌باشد. میزان سبوس بالا در آرد کامل، جذب قند را کم می‌کند و خطر ابتلا به دیابت را کاهش می‌دهد همچنین در پیشگیری از بیماری‌های دستگاه گوارش از جمله یبوست و سرطان روده بزرگ و راست روده موثر است. فیبر بالای آرد کامل منجر به تعویق انداختن گرسنگی و مناسب برای انواع رژیم‌های غذایی می‌باشد.





تغذیه هدفمند

روش استفاده از محصولات پوراویتا برای تهیه نان

به طور کلی استفاده از مخلوط‌های پوراویتا در پخت نان بسیار آسان است، چراکه این ماده مخلوطی نیمه آماده است. برای تهیه نان طبق دستورالعمل درج شده بر روی بسته‌بندی فقط نیاز به اضافه کردن مایعات دارد.

مزایای مصرف برای مشتریان:

با توجه به آگاهی مصرف‌کنندگان در خصوص ضرورت ارزش غذایی نان و لزوم استفاده از مواد غذایی سلامت محور، تنوع بخشیدن به محصولات یک نیاز اساسی برای تولیدکنندگان نان می باشد لذا استفاده از محصولات نیمه آماده پوراویتا علاوه بر راحتی در مصرف منجر به تنوع بخشیدن به محصولات با ایجاد طعم و عطر متمایز، خلاقیت و نوع آوری می گردد. کیفیت ثابت این محصولات آرامش خیال و راحتی برای تولیدکنندگان به همراه دارد.



قنادی



هر محصول قنادی
داستانی برای
گفتن دارد!





golnan
puratos

هر محصول قنادی
داستانی برای
گفتن دارد!

تایفیل

سلامتی و محیط زیست دارند. به همین دلیل در بخش قنادی شعار نقشه راه را این گونه در نظر گرفتیم که «هر محصول قنادی داستانی برای گفتن دارد»، تا به این نیاز مصرف کنندگان پاسخ دهیم.

امروزه مصرف کنندگان بیش از هر زمان دیگری به دنبال محصولات قنادی خوشمزه، اصیل و نو با بافت و طعم هیجان انگیز هستند و اشتیاق فراوانی به افزایش آگاهی نسبت به اصالت غذای مصرفی شان و تاثیر آن روی

دیدگاه مصرف کنندگان



tastetomorrow

by Puratos



در گروه پوراتوس هر سه سال یک بار تحقیقات طعم فردا، جهت مطالعه و بررسی روند صنعت نان، شیرینی و شکلات و انتظار مصرف کنندگان انجام می شود که در تازه ترین تحقیقاتی که در بین ۲۰,۰۰۰ نفر از مصرف کنندگان در ۵۰ کشور دنیا به همراه کارشناسان غذا در شهرهای معروف به ۸ زبان زنده صورت یافت نتایج زیر حاصل گردید.

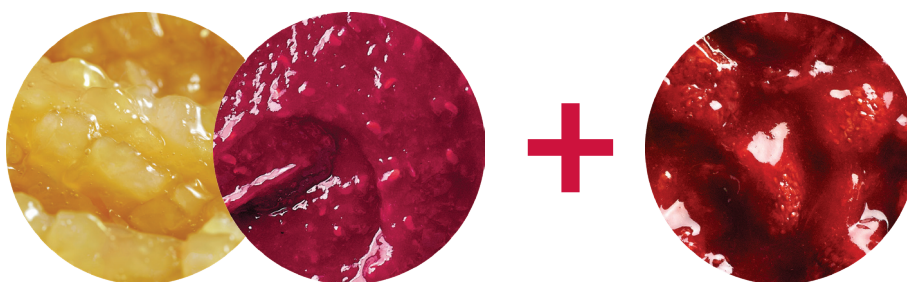
یافته ها حاکی از آن است که انتظارات مصرف کنندگان در مورد سلامتی همچنان در حال تکامل است و مصرف میوه بیشتر به علت طعم بهتر، سلامت و ایمنی بیشتر بدن حائز اهمیت می باشد.

تاپفیل

طعمی برگرفته از طبیعت

به منظور تمرکز بیشتر بر سلامت مصرف کنندگان، تاپفیل را به گروه مغزی های میوه ای خود اضافه کردیم؛ این مغزی میوه ای به واسطه وجود میوه ای تازه دارای بافت استثنایی بوده و در دهان احساس خوشایندی را القا می کند. همواره جهت تولید این محصول تلاش می کنیم بهترین میوه ها را از باغداران داخل کشور خریداری نماییم و از نزدیک با آن ها در ارتباط باشیم تا فرایند نگهداری درختان و برداشت صحیح میوه را کنترل نماییم؛ همچنین از پیشرفته ترین خطوط تولید، برای به حداقل رساندن آسیب بر روی میوه ها استفاده می شود تا محصولات میوه ای سالم تر به دست مصرف کنندگان برسانیم تا بتوانند دسر و شیرینی متنوع با «میوه بیشتر» و ارزش تغذیه ای بهتر تهیه کنند.

تاپفیل، در طعم و رنگ های جذاب



تاپفیل توت فرنگی

تاپفیل توت فرنگی، مغزی میوه ای آماده مصرف و حاوی ۷۰٪ توت فرنگی می باشد که در تهیه آن از توت فرنگی های تازه چیده شده و با کیفیت بهنمیر استفاده شده است.

مشخصات فنی

- بسته بندی: سطل ۶ کیلو گرمی
- مدت زمان ماندگاری: ۹ ماه
- شرایط نگهداری: در محیط خشک و خنک و دور از تابش مستقیم آفتاب نگهداری شود.

قابل استفاده در محصولات تازه و منجمد

- دکور و مغزی انواع تارت و پای
- مغزی کیک و مافین، شکلات و دسرهای لیوانی بعد از پخت
- قابل استفاده در انواع شیرینی های لایه ای بعد از پخت
- ترکیب با بستنی و انواع نوشیدنی سرد

مزایا

- آماده مصرف
- کیفیت ثابت در تمام فصول سال
- مقاوم در برابر انجماد و یخ زدایی
- فاقد رنگ و طعم مصنوعی



حسن زند پویا

فرزیه با ارزش تغذیه‌ای بهتر با تاپفیل توت فرنگی

golnan puratos

هر محصول قنادی
داستانی برای
گفتن دارد!

فرزیه

■ کیک

تگرال اسپونج	۵۰۰ گرم
تخم مرغ	۳۷۵ گرم
آب	۵۰ گرم

■ روش تهیه

تمامی مواد را به مدت ۵ دقیقه با سرعت بالا با ابزار مفتول مخلوط کنید. ۱۶۰ گرم از ترکیب مخلوط شده روی کاغذ پخت به ضخامت ۷ میلیمتر پهن کنید و در دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد به مدت ۷ دقیقه پخت نمایید و زمانیکه خنک شد با قالب رینگ ۱۶ سانتیمتر قالب بزنید.

■ مغزی

تاپفیل توت فرنگی ۷۰٪	۳۰۰ گرم
توت فرنگی تازه	۲۴۰ گرم

■ موسلین

کرمی ویت	۳۷۵ گرم
آب	۱۰۰۰ گرم
کره	۵۵۰ گرم
خامه نیمه فرم گرفته قنادی	۴۸۰ گرم

آب و کرمی ویت را به مدت ۵ دقیقه با سرعت متوسط مخلوط کنید و ۵ دقیقه دیگر به آن استراحت دهید و دوباره مخلوط کنید و کره را به آن اضافه کنید سپس خامه نیمه فرم گرفته را با کرم اولیه فولد کنید.
در نهایت با توت فرنگی تازه دکور نمایید.

شكلات





سه روند بزرگ شکلات برای سال ۲۰۲۴

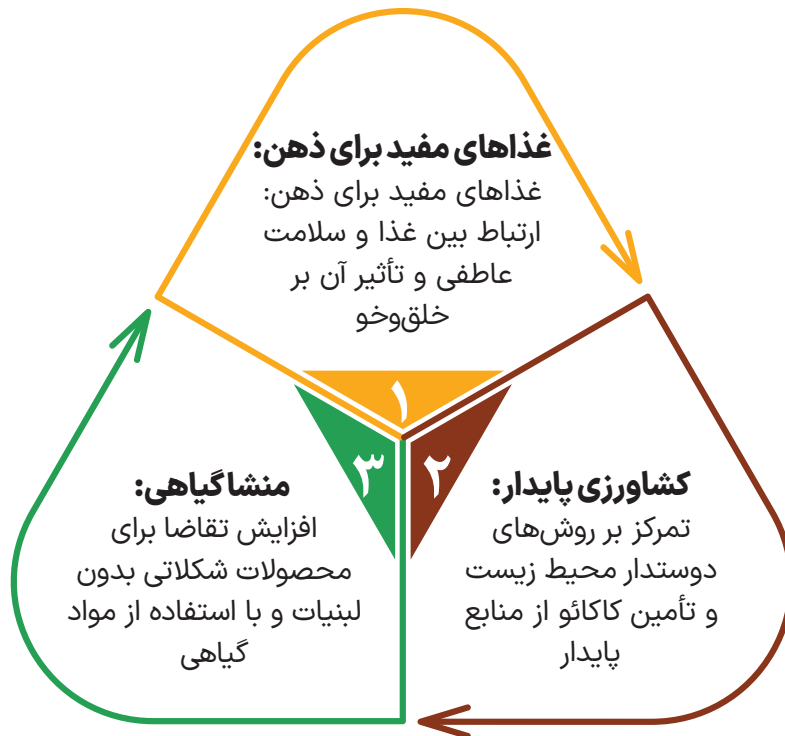


تهیه کننده: نگار صحبتی
کارشناس ارشد روابط عمومی و رویدادها

پیش‌بینی روند صنعت شکلات طعم‌فردا* براساس یافته‌های به‌دست‌آمده از یک نظرسنجی جهانی، از ۲۰,۰۰۰ مصرف‌کننده در ۵۰ کشور، همراه با آخرین تحلیل داده‌های آنلاین مبتنی بر هوش مصنوعی است.

شما باید بر روی چه نوآوری‌های شکلاتی کار کنید؟ در این پیش‌بینی برای سال ۲۰۲۴ در صنعت شکلات، روندهایی را که در میان مصرف‌کنندگان در سطح جهانی محبوب یا به‌سرعت در حال ظهور هستند، مورد بررسی قرار می‌دهیم. تحقیق طعم‌فردا اطلاعاتی دربارهٔ تمایلات و انگیزه‌های مصرف‌کنندگان ارائه می‌دهد که می‌توانید از آن برای پیشی گرفتن از رقبا استفاده کنید.

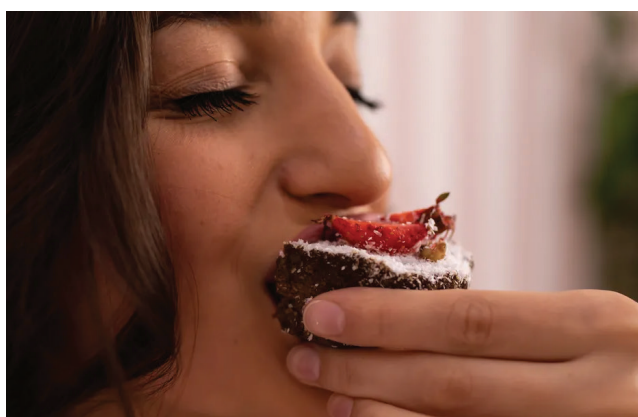
سه روندی که صنعت شکلات در سال ۲۰۲۴ را شکل می‌دهند، عبارتند از:



این تحقیق بر سه بنیان اصلی استوار است:

- ① هوش مصنوعی و علم داده: تحلیل مداوم گفت‌وگوها، جست‌وجوها و محتوای منتشرشده در شبکه‌های اجتماعی به ۹ زبان مختلف برای کشف سیگنال روندهای نوظهور و پیش‌بینی مسیر رشد آن‌ها؛
- ② نظرسنجی جهانی مصرف‌کنندگان: بینش فرهنگی انسانی که برای کشف نیازها، انگیزه‌ها و داستان‌ها و روایت‌های مصرف‌کنندگان در پس هر روند ضروری است؛
- ③ چارچوب روند: کارشناسان ما از یک دیدگاه جهانی یکپارچه برای تحلیل و درک کامل اکوسیستم روندها استفاده می‌کنند.

این روندها بر اساس تحقیقات گسترده‌ای که TasteTomorrow، پیشروترین برنامه تحقیقات مصرف‌کننده در صنعت نانوائی، شیرینی‌پزی و شکلات انجام داده است، شکل گرفته‌اند. این برنامه یک معیار جهانی ایجاد و نظر ۲۰,۰۰۰ مصرف‌کننده را از ۵۰ کشور جمع‌آوری می‌کند. روش منحصر به فرد ما شامل نظرسنجی‌های جامع از مصرف‌کنندگان وردیابی آنلاین دائمی و پیشرفته با استفاده از جدیدترین تکنیک‌های هوش مصنوعی معنایی است که نیازها و انگیزه‌های اصلی مصرف‌کنندگان را که این روندها را هدایت می‌کنند، آشکار می‌سازد.



در سال ۲۰۲۴، صنعت شکلات تحت تأثیر سه روند عمده قرار خواهد گرفت:

غذاهای مفید برای ذهن (Mood Food)

با میان‌وعده استرس خود را کاهش دهید

خوراکی‌شان ارزشمندند؛ مانند رزماری، دارچین، ختمی، اکالیپتوس یا هل. این گیاهان و ادویه‌ها اغلب فواید سلامتی کائو را نیز تقویت می‌کنند.

طبق تحقیقات، ۶۸ درصد از مصرف‌کنندگان در سراسر جهان معتقدند که گیاهان دارویی به سالم‌تر شدن شکلات کمک می‌کنند که نسبت به سال ۲۰۲۱، افزایش چشمگیر ۱۵ درصدی داشته است. حتی افراد بیشتری به طعم دلپذیری که این گیاهان به محصولات شکلاتی می‌افزایند، اعتقاد دارند؛ یعنی ۷۳ درصد. این موضوع باعث می‌شود که گیاهان دارویی در کنار مغزها و میوه‌ها به عنوان ترکیبی که می‌تواند شکلات را هم خوشمزه و هم سالم جلوه دهد، در جایگاه بالایی قرار بگیرند.

برند شکلات Wizards Magic یک شکلات با ترکیب بابونه و اسطوخودوس به نام «رویای شیرین» ارائه می‌دهد. این شکلات با این گیاهان دارویی، Bluenesse و ویتامین E غنی شده است تا به مصرف‌کنندگان کمک کند آرام شوند و خواب راحتی داشته باشند. این برند با هوشمندی از مزایای سلامتی گیاهان دارویی بهره می‌برد و شکلات خود را برای یک لحظه خاص و با هدف بهبود سلامتی تبلیغ می‌کند.



بسیاری از مصرف‌کنندگان، شکلات را بخش ضروری یک رژیم غذایی سالم می‌دانند؛ به ویژه اکنون که داشتن حال خوب و روحیه مثبت به عنوان بخشی از سلامت تلقی می‌شود، خوراکی‌هایی که احساس شادی را به ارمغان می‌آورند، ارزش بالایی پیدا کرده‌اند. موادی که با افزایش روحیه به بهزیستی کلی کمک می‌کنند؛ مانند شکلات بسیار پرطرفدار شده‌اند. ۶۵ درصد از مصرف‌کنندگان در سراسر جهان به دنبال غذاهایی هستند که به سلامت روان کمک کنند؛ اما این علاقه در خاورمیانه و آفریقا (۸۲ درصد) و آمریکای جنوبی (۸۱ درصد) به اوج خود می‌رسد.

مدیریت اضطراب و کاهش استرس اهمیت ویژه ای دارد. برخی تحقیقات نشان می‌دهند که فلاونول‌ها - ترکیبات گیاهی با خواص آنتی‌اکسیدانی - موجود در شکلات تلخ می‌توانند برای عملکرد مغز مفید باشند و مدیریت موقعیت‌های استرس‌زا را آسان‌تر کنند. مطالعات دیگری نیز نشان داده‌اند که مصرف محصولات غنی از کائو می‌تواند در کوتاه‌مدت خلق و خورا بهبود بخشد؛ اما جدا از همه شواهد علمی، هر علاقه‌مند به شکلات مدت هاست که می‌داند چقدر لذت بردن از آن طعم دلنشین و آرامش بخش می‌تواند تسلی بخش باشد.

مصرف‌کنندگانی که به دنبال تمرکز بهتر، انرژی بیشتر یا تقویت روحیه هستند، به طور فزاینده‌ای شکلات‌های حاوی گیاهان دارویی را انتخاب می‌کنند. این گیاهان شامل گل‌ها، برگ‌ها، ریشه‌ها، دانه‌ها یا ساقه‌های گیاهان هستند که به دلیل خواص دارویی، معطر یا



بررسی‌ها نشان می‌دهد که ۶۸٪ مصرف‌کنندگان در سطح جهانی به دنبال محصولاتی هستند که از روش‌های کشاورزی پایدار به دست آمده‌اند.

در گذشته، کشاورزی پایدار عمدتاً بر باروری خاک، تنوع زیستی و کنترل آفات غیرمضر متمرکز بود؛ اما اکنون تمرکز مصرف‌کنندگان به زنجیره‌های تأمین، منابع، نحوه تهیه مواد اولیه و مسائل اخلاقی معطوف شده است. بسیاری از افراد به تأثیر اجتماعی کشاورزی کاکائو اهمیت می‌دهند؛ به طوری که ۶۵٪ از مردم اکنون به دنبال محصولاتی هستند که مطمئن باشند کشاورزان برای تولید آن‌ها قیمت منصفانه یا درآمد کافی دریافت کرده‌اند، درحالی‌که این رقم در سال ۲۰۲۱ حدود ۶۰٪ بود.

یک راه عالی برای بهره‌برداری از روند کشاورزی پایدار استفاده از شکلات‌هایی مانند کاکائوتریس است. شکلات کاکائوتریس از توسعه اجتماعی و اقتصادی کشاورزان کاکائو و جوامع آن‌ها حمایت می‌کند. در این سیستم، سود به طور متوازن در زنجیره ارزش توزیع می‌شود و کشاورزان به علاوه دریافت قیمت منصفانه برای دانه‌های کاکائوی خود، یک پاداش شکلات ویژه، به عنوان حق الزحمه کیفیت نیز دریافت می‌کنند. این رویکرد نه تنها به بهبود زندگی کشاورزان و جوامع آن‌ها کمک می‌کند؛ بلکه منجر به تولید شکلاتی با طعم برتر برای مصرف‌کنندگان نیز می‌شود.



کشاورزی پایدار

تجارت عادلانه برای کشاورزان به نفع همه ماست

بسیاری از بسته‌بندی‌های شکلات شامل گواهی‌ها و برچسب‌هایی مانند Fair Trade Original، Rainforest Alliance، شکلات‌های بدون کار اجباری (برده‌داری) و محصولاتی که از نظر اقلیمی خنثی هستند که به مصرف‌کنندگان تضمین می‌دهند کاکائو به روش‌های پایدار تولید شده است. عبارت «شکلات بدون برده‌داری» به شکلاتی اشاره دارد که در فرآیند تولید آن از کار اجباری یا استثمار کارگران، به ویژه کودکان، استفاده نشده است. این مفهوم بیشتر به شرایط کاری در مزارع کاکائو مربوط می‌شود؛ جایی که گزارش‌هایی از کار کودکان و شرایط استثمار در برخی مناطق جهان، به ویژه در کشورهای تولیدکننده کاکائو در آفریقا وجود دارد. برچسب‌هایی مانند «بدون برده‌داری» تضمین می‌کنند که کل زنجیره تأمین محصول با رعایت اصول اخلاقی، شامل پرداخت منصفانه و شرایط کاری انسانی، انجام شده است.



منشا گیاهی

همان قدر خوشمزه، بدون هیچ نگرانی

جنبش محصولات گیاهی به سرعت در دنیای شکلات در حال گسترش است. این موضوع دیگر محدود به تولیدکنندگان کوچک و نوآور نیست، حتی یک شرکت چندملیتی مانند نستله نیز کیت‌کت وگان (گیاهی) را روانه بازار کرده است. این شرکت غذایی دستور تهیه شکلات معروف خود را طوری اصلاح کرده که رد پای زیست‌محیطی آن ۱۸ درصد کمتر از نسخه معمولی باشد. شکلات به صورت پایدار تهیه شده و شیر موجود در آن با یک جایگزین برپایه برنج جایگزین شده است تا نزدیک‌ترین بافت و طعم به نسخه اصلی را حفظ کند.

کیت‌کت گیاهی پاسخی به افزایش تقاضای مصرف‌کنندگان برای غذاهای گیاهی است. ۵۶ درصد از مصرف‌کنندگان در سراسر جهان حداقل ماهی یک بار غذاهای گیاهی خریداری می‌کنند. این رقم در سال ۲۰۱۸ تنها ۳۶ درصد بود. بسیاری از مردم این خوراکی‌های گیاهی را به عنوان لحظاتی خوشمزه و بدون عذاب وجدان تجربه می‌کنند. مصرف‌کنندگان از تأثیرات سیستم غذایی بر تغییرات اقلیمی آگاه بوده‌اند و این موضوع را در تصمیم‌گیری‌های خرید خود لحاظ می‌کنند که همین امر شکلات وگان را به یک انتخاب منطقی تبدیل کرده است.



کارات کاور فندقی

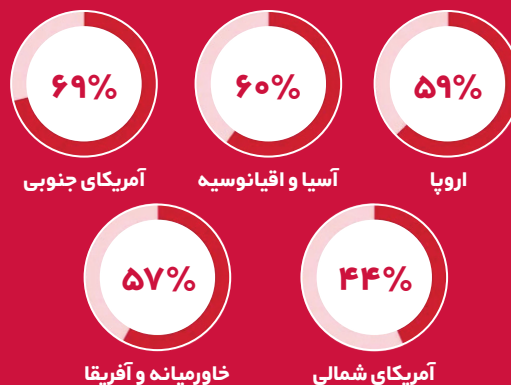
امروزه، مصرف کیک‌های شکلاتی با طعم فندق به دلیل محبوبیت روزافزون این ترکیب لذیذ، به شکلی چشم‌گیر افزایش یافته است. ترکیب طعم عمیق شکلات با عطر و مزه بی‌نظیر فندق، تجربه‌ای خاص و جذاب برای مصرف‌کنندگان خلق می‌کند. در پاسخ به این نیاز و با هدف ارائه محصولی کاربردی و خوش طعم برای قنادان، کارات کاور فندقی به خانواده موفق و پرفرمدار محصولات کارات اضافه شده است.

کارات کاور فندقی، جدیدترین محصول از خانواده کارات شرکت گلنان پوراتوس، در دسته شکلات‌های نرم قرار دارد و با کیفیتی بی‌نظیر طراحی شده است تا نیازهای حرفه‌ای قنادان و عاشقان هنر قنادی را برآورده سازد. این محصول، با طعم دلپذیر فندق، تجربه‌ای متمایز در تزئین و روکش انواع کیک، شیرینی و دسر را برای شما فراهم می‌کند.

تهیه کننده: عاطفه کمالی
مدیر محصول شکلات



مصرف‌کنندگانی که در ماه گذشته محصولات گیاهی خریداری کرده‌اند:



انتخاب غذاهای گیاهی حس رضایت به مصرف‌کنندگان می‌دهد؛ زیرا نشان‌دهنده اهمیت سلامتی و مسئولیت اجتماعی است؛ علاوه بر این، باورهای منفی درباره مزه غذاهای گیاهی رو به کاهش است؛ به طوری که ۵۲ درصد معتقدند که جایگزین‌های گیاهی طعمی به خوبی محصولات غذایی حیوانی دارند. در صنعت شکلات، چالش اصلی تولید شکلات‌های بدون لبنیات بود که بتوانند همان قابلیت استفاده و کیفیت شکلات‌های شیری و سفید را ارائه دهند؛ اما با پیشرفت فناوری و راه‌حل‌های موجود، اکنون امکان تولید شکلات‌های گیاهی با حفظ طعم و بافت اصلی فراهم شده است و این راه را برای معرفی محصولات جدید گیاهی آسان کرده است.





کاربردها:

- **روکش کیک و شیرینی:** ایجاد پوششی زیبا و یکدست برای محصولات قنادی؛
- **تزئین شکلات و دسرهای مدرن:** افزودن ظرافت و جذابیت بصری به محصولات؛
- **مناسب برای دسرهای سرد و گرم:** حفظ کیفیت و ظاهر در هر شرایط.

مشخصات بسته‌بندی:

- **محصول کارات کاور فندقی در سطل‌های ۶ کیلویی تولید و به بازار عرضه گردیده‌است.**



چرا کارات کاور فندقی؟

این محصول با بهره‌گیری از دانش تخصصی گلنان پوراتوس و ترکیباتی باکیفیت، گزینه‌ای ایده‌آل برای تمامی افرادی است که به دنبال محصولی کارآمد، خوش طعم و با ظاهری حرفه‌ای هستند. با کارات کاور فندقی، خلاقیت خود را به اوج برسانید و طعم و زیبایی را هم‌زمان در محصولات خود تجربه کنید.

ویژگی‌های برجسته:

۱ محصول جدید از خانواده کارات:

کارات کاور فندقی به عنوان عضوی جدید از مجموعه کارات‌های پرطرفدار، با الهام از تجربه و دانش شرکت گلنان پوراتوس، پاسخی به نیازهای روزافزون صنعت قنادی است.

۲ دسته‌بندی شکلات‌های نرم:

این محصول در دسته شکلات‌های نرم قرار می‌گیرد و به دلیل روانی فوق‌العاده، استفاده‌ای آسان و سریع را برای قنادان فراهم می‌کند.

۳ طعم فندقی:

ترکیب طعم فندقی با شکلات نرم، طعمی دلنشین و غنی ایجاد کرده که می‌تواند مزه‌ای خاص به محصولات شما ببخشد.

۴ ظاهر براق و شفاف:

کارات کاور فندقی با ظاهری شفاف و براق، جلوه‌ای حرفه‌ای به کیک‌ها و دسرهای شما می‌بخشد.

۵ سهولت استفاده:

این کاور آماده مصرف، به دلیل روانی بالا و قوام مناسب، فرآیند روکش کردن و تزئین را به طرز قابل توجهی ساده‌تر کرده است. برای کاورکردن محصول را در دمای ۴۵-۴۰ درجه سانتی‌گراد ذوب و در دمای ۴۰-۳۵ درجه سانتی‌گراد مصرف نمایید.





لیبل پاک تر

لیبل پاک/پاک تر چیست و چرا اهمیت دارد؟...

تهیه کننده: پریا رهنمون؛ سفیر سلامت و تندرستی

تولیدی یا عاری از مواد با کد ای نامبر باشد یا تعداد این مواد افزودنی در حداقل مقدار خود باشد.

در جدول زیر یک تقسیم بندی کلی از مواد افزودنی به همراه ای نامبر این ترکیبات آورده شده است که اکثر آن ها هم محدودیت میزان مصرف دارند و میزان مجاز مصرف آن ها در منابع معتبر بین المللی قوانین و مقررات افزودنی های مجاز خوراکی مشخص شده است. هرچقدر بتوانیم استفاده از ای نامبرها را در محصول خود کاهش دهیم، یک قدم به سمت محصول بالیبل پاک تر نزدیک شده ایم.

کد	نام ماده افزودنی
E100-199	رنگ ها
E200-299	نگه دارنده ها
E300-399	آنتی اکسیدان ها
E400-499	قوام دهنده ها، پایدارکننده ها، امولسیفایرها
E500-599	آنتی کیک ها و ترکیبات ضد کلوخه شدن
E600-699	طعم دهنده ها و تقویت کننده های طعم
E700-799	آنتی بیوتیک ها
E900-1000	عوامل کاهش دهنده کف و شیرین کننده
E1100-1105	کاتالیزورها و آنزیم ها

در دنیای امروز که مصرف کنندگان به طور فزاینده ای به دنبال محصولات غذایی سالم هستند، اصطلاح **لیبل پاک** یا **لیبل پاک تر** بیش از گذشته شنیده می شود. با اینکه هنوز تعریف دقیق و جامعی برای **لیبل پاک/پاک تر** توسط سازمان های مرتبط ارائه نشده است؛ اما به نظر می رسد برای بیشتر مصرف کنندگان استفاده از **مواد اولیه طبیعی** به معنی لیبل پاک یا پاک تر است.

اما **لیبل پاک/پاک تر** دقیقاً به چه معناست و چرا باید برای مصرف کنندگان و برندهای مواد غذایی مهم باشد؟

لیبل پاک اغلب برای توصیف غذاهایی استفاده می شود که **عاری از مواد مصنوعی یا افزودنی های مجاز خوراکی** مانند: نگه دارنده ها، طعم های مصنوعی، رنگ های مصنوعی و غیره هستند. با کاهش استفاده از مواد مصنوعی در محصولات می توان به تولید محصولات با **لیبل پاک/پاک تر** دست یافت؛ به عبارتی، ماهیت و مفهوم لیبل پاک تر در استفاده از حداقل مواد تشکیل دهنده است. افزودنی های غذایی؛ از جمله طبیعی و مصنوعی ترکیباتی هستند که عمدتاً برای اهداف فنی و کاربردی به غذاها اضافه می شوند و تولیدکنندگان مواد غذایی موظفند نشان دهند که چه افزودنی هایی در محصولاتشان وجود دارد. وجود اطلاعات واضح و شفاف به مصرف کنندگان کمک می کند تا انتخاب های آگاهانه تری درباره مواد غذایی داشته باشند.

از اواسط دهه ۱۹۸۰، مواد اولیه مورد استفاده در غذاها به منظور دسته بندی و شناسایی دقیق تر دارای کد یا ای نامبر (E-number) شدند. این کدهای استاندارد به توصیف دقیق افزودنی های غذایی می پردازند. یکی از تعاریف لیبل پاک/پاک تر این است که محصول



◀ برای تأمین نیازها و تقاضاهای مصرف‌کنندگان آگاه از سلامت و محیط زیست، محصولات جدید، مطابق با استانداردهای لیبل پاک طراحی شوند.

④ آگاهی دادن و آموزش مصرف‌کنندگان

◀ در بسته‌بندی محصولات، وب‌سایت‌ها و رسانه‌های اجتماعی درباره مزایای محصولات با لیبل پاک/پاک‌تر و اهداف مورد نظر محتوای آموزنده ارائه شود؛

◀ اقدامات انجام‌شده برای اطمینان از کیفیت و ایمنی محصول شفاف باشند و داستان‌های مربوط به منابع و روش‌های تولید مواد به اشتراک گذاشته شوند.

◀ پاسخ به بازخورد مشتریان برای بهبود مستمر محصولات و برآورده کردن انتظارات آن‌ها ضروری است.

⑤ همکاری و مشارکت

◀ برای اطمینان از مطابق بودن محصولات با انتظارات مصرف‌کنندگان در ارتباط با لیبل پاک/پاک‌تر با متخصصان مواد غذایی و کارشناسان فعال در تولید محصولات پایدار همکاری شود؛

◀ با تأمین‌کنندگانی که متعهد به اقدامات در جهت رسیدن به لیبل پاک/پاک‌تر هستند، همکاری شود.

محصولات لیبل پاک/پاک‌ترگاهی گران‌تر هستند

هریک از مواد اولیه در محصول، عملکرد و نقش خاص خود را دارند. گاهی به‌منظور داشتن لیبل پاک / پاک‌تر برای جایگزین کردن افزودنی‌های غذایی با مواد طبیعی با حفظ کیفیت ناچار به استفاده از مواد اولیه‌ای هستیم که قیمت بالاتری دارند؛ مانند استفاده از رنگ‌ها یا اسانس‌های طبیعی به جای رنگ‌ها و اسانس‌های مصنوعی که سبب گران‌تر شدن محصول نهایی می‌شود.

همچنین، در برخی موارد، فرمول جدید با لیبل پاک نیاز به تنظیمات لجستیکی دارد؛ به‌عنوان مثال، تولید محصولات بدون ماده نگه‌دارنده ممکن است نیاز به تغییرات اساسی در مراحل مختلف تولید، نگهداری و حمل‌ونقل داشته باشد.

گلنن پوراتوس برای پاسخ به تمایل مصرف‌کنندگان به لیبل پاک(تر) و انتظارات مشتریان، راهکارهایی مانند استفاده از آنزیم به جای امولسیفایر، استفاده از بعضی از مواد طبیعی به جای مواد مصنوعی ارائه می‌دهد و در تلاش است تا جای ممکن محصولات با لیبل پاک(تر) را توسعه دهد. این راه‌حل‌ها به نانو‌ها، قنادان و شکلات‌سازان امکان تولید محصولاتی با برچسب پاک/پاک‌تر را می‌دهد که با تقاضای مصرف‌کنندگان برای مواد غذایی

طبیعی و سالم همخوانی دارد.

آیا محصولات لیبل پاک/پاک‌تر سالم‌تر هستند؟

از نظر علمی تا به امروز، هیچ شواهد علمی معتبری مبنی بر اینکه محصولات با لیبل پاک‌تر نسبت به سایر محصولات، سالم‌تر یا مغذی‌تر هستند، وجود ندارد؛ اما باور عمومی جوامع بر این است که محصولات با لیبل پاک‌تر می‌تواند سالم‌تر از سایر محصولات باشد. درواقع، محصولات با لیبل پاک‌تر راه‌حلی است برای کاهش استفاده از ترکیبات مصنوعی در مواد غذایی. باید در نظر داشت که روند درخواست لیبل پاک گذرانیست؛ بلکه تقاضای روبه‌رشد مصرف‌کنندگان برای شفافیت، اصالت و انتخاب‌های غذایی سالم‌تر است. با پذیرش اصول برچسب پاک، برندهای مواد غذایی نه تنها می‌توانند نیازهای مصرف‌کنندگان آگاه خود را برآورده کنند؛ بلکه می‌توانند خود را در بازار رقابتی متمایز کنند.

چگونه می‌توان انتظارات مصرف‌کنندگان را درباره محصولات لیبل پاک/پاک‌تر برآورده کرد؟

① شفافیت در نوشتن اطلاعات برچسب یا لیبل ماده اولیه

◀ از اصطلاحات ساده و قابل فهم در نوشتن نام ماده اولیه استفاده شود؛

◀ اطلاعاتی ساده در مورد نقش افزودنی‌ها در محصول ارائه شود؛ به‌عنوان مثال، نوع نگه‌دارنده و نوع رنگ به‌کاررفته در محصول با ای نامبر یا نام افزودنی مشخص شود؛

◀ برای ایجاد اعتماد و اعتبار، گواهی‌نامه‌های مرتبط با محصولات ارگانیک، غیر GMO، تجارت منصفانه و بدون گلوتن بر روی بسته‌بندی‌ها درج شود.

② تمرکز بر مواد طبیعی و حداقل فرآوری

◀ مواد طبیعی و مواد با حداقل فرآوری؛ مانند غلات کامل، شیرین‌کننده‌های طبیعی و میوه‌ها اولویت انتخاب برای تولید محصول باشند؛

◀ در صورت امکان طعم‌های مصنوعی حذف و طعم‌های طبیعی جایگزین شوند؛

◀ امکان استفاده از جایگزین‌های طبیعی به جای افزودنی‌های مصنوعی بررسی شود؛ برای مثال، از آب چغندر برای رنگ قرمز و عصارهٔ رزماری به‌عنوان نگه‌دارنده استفاده شود.

③ نوآوری در توسعه محصول

◀ فرمولاسیون محصول موجود برای حذف یا جایگزینی افزودنی‌ها با حفظ طعم و کیفیت بازمی‌بینی شود؛



استقبال کارآفرینان صنعت نان، شیرینی و شکلات از فارغ التحصیلان رشته و درخواست نیروی کار از موسسه فردوس ماندگار صدرا



دفعات توسط آقای مهندس حداد موسس و بانی محترم رشته مطرح شده، تربیت نیروی ماهر در این بخش بوده است تا کارآفرینان از افراد تحصیل کرده و کاربلد استفاده نمایند. امسال بیش از سال‌های قبل با این حقیقت مواجه بودیم که تقاضا برای استخدام و بکارگیری نیروی ماهر و تحصیل کرده در حال افزایش است؛ گرچه خوشبختانه ما در میان درخواست کارآفرینان این بخش مثل سال‌های قبل دست خالی نبودیم چرا که حدود یکصد نفر در تهران فارغ التحصیل رشته نان، شیرینی و شکلات داشته ایم و کمک کردیم با برنامه ریزی موسسه عزیزان تربیت شده در هنرستان‌ها در حوزه‌های مربوط به کسب و کار نان، شیرینی و شکلات جذب و هدایت شوند.

برای هیئت مدیره موسسه فردوس ماندگار صدرا با همه سختی کار در دوره برگزاری نمایشگاه هیچ دستاوردی شیرین تر از این درخواست‌ها نبود، ما توفیق داشتیم جواب مثبت به کارآفرینان که دلسوزانه در این بخشها فعالیت می‌کنند بدهیم و هنرجویانی که فارغ التحصیل رشته خودمان بوده را به این مجموعه‌ها معرفی و زمینه اشتغال این عزیزان را فراهم نماییم.

حضور موسسه فردوس ماندگار صدرا در شانزدهمین نمایشگاه بین‌المللی غلات آرد و نان برای ما یک شگفتانه ویژه داشت و آن هم مراجعات مکرر کارآفرینان حوزه صنعت نان، شیرینی و شکلات به غرفه موسسه و درخواست نیروی کار بود.

کارآفرینان این بخش که از فقر نیروی ماهر و دارای مهارت رنج برده و آن را به زبان می‌آوردند خواستار جذب هنرجویان و فارغ التحصیلان رشته نان، شیرینی و شکلات بوده و آن را درخواست می‌کردند.

این حجم از تقاضا گرچه تعجبی برای ما نداشت ولی بیش از انتظار بود به گونه‌ای که نتوانستیم از عهده همه درخواست‌ها برپاییم ولی خدا را شکر به بخشی از این درخواست‌ها پاسخ مثبت داده شد. واقعیت آن است که سالیان متوالی باید بگذرد تا خلاء ناشی از نیروی کار در حوزه کسب و کار نان، شیرینی و شکلات برطرف و جبران شود. نیازسنجی صورت گرفته بر اساس درخواست آموزش و پرورش که ملاحظه خواهید فرمود، گویای این واقعیت است.

گفتنی است یکی از مهم‌ترین اهداف اصلی تعریف شده در خصوص پیگیری و به نتیجه رساندن رشته نان، شیرینی و شکلات که به





حضور فعال هنرستان حکمت کرمان در

بزرگ‌ترین رویداد کشوری در صنعت نان



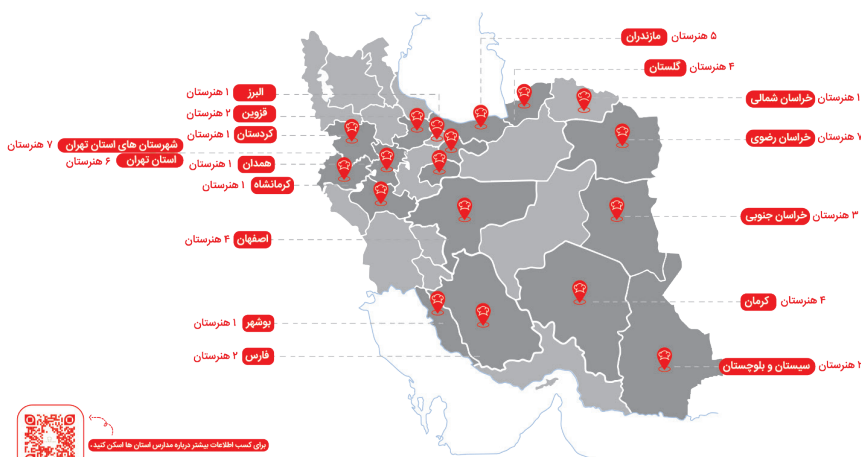
دومین جشنواره ملی نان کشور که از تاریخ ۲۴ لغایت ۲۷ مهر ۱۴۰۳ در دیار کریمان و در بوستان مادر کرمان برگزار شد؛ میزبان علاقمندانی از سراسر کشور و با حضور شرکت کنندگانی از ۲۷ استان و ۱۵ شهرستان از استان کرمان بود که با هدف احیای نان کامل به عنوان اثر بخش‌ترین کالا در سبد غذایی خانواده و نیز مهم‌ترین محصول غذایی جامعه ایرانی ورود کرده و همچون سال گذشته با اقبال کم‌نظیر مردم مواجه شد.

هنرستان حکمت که یکی از ۵۲ محل رشته نان، شیرینی و شکلات را از حدود ۳ سال قبل دایر نموده‌است با تلاش و همت مدیریت، مربیان و نیز هنرجویان در این جشنواره حضوری فعال داشتند. گفتنی‌است هنرجویان با کمک مربیان خود علاوه بر ارائه آموزش عملی به بازدیدکنندگان، اقدام به تولید و فروش محصولات نموده که بازخوردهای بسیار خوبی داشت و در تقویت روحیه کارآفرینی هنرجویان اثر بسیار خوبی گذاشت.

به علاوه به گفته آقای حمیدرضا رستمی‌دبیر دومین جشنواره ملی نان کشور، هنرستان دخترانه حکمت با پخت نان‌های نوین و جدید به معرفی این رشته نوپا به نوجوانان و خانواده‌های آنان پرداختند. ضمناً در جریان این جشنواره مهم جناب آقای فداکار استاندار محترم کرمان و آقایان حسن‌پور و دوستعلی نمایندگان محترم مجلس، نویسندگان شهردارکرمان، ماهری مدیر کل غله استان و جمعی از مسئولین محلی ضمن بازدید از غرفه از تولیدات عرضه‌شده هنرستان استقبال و از تلاش مدیریت هنرستان، مربیان و هنرجویان تقدیر و تشکر نمودند.



نگاهی آماری به نیاز بازارکار در صنایع مرتبط با نان، شیرینی و شکلات کشور



روی کتب اطلاعات بیشتر درباره مدارس استان‌ها کلیک کنید

موسسه فردوس ماندگار صدرا در پاسخ به درخواست اداره کل فنی و حرفه‌ای و کاردانش وزارت آموزش و پرورش نسبت به موضوع نیازسنجی مهارت مورد نیاز در صنعت غذایی - بویژه صنایع نان، قنادی و شکلات‌سازی - بر اساس داده‌هایی متقن به عنوان اطلاعات پایه از جمله جمعیت کل کشور و تعداد واحدهای صنفی نانوايي و قنادی و افراد شاغل در این بخش‌ها و با احتساب ۲٪ افرادی که هر سال در این صنایع بنا به تایید آمار استخراجی وزارت کار و سازمان تامین اجتماعی بازنشسته می‌شوند اقدام نموده که بسیار قابل تأمل است.

دو نکته قابل توجه براساس نیازسنجی انجام شده عبارتند از:

۱) با توجه به تعداد شاغلین در صنایع مذکور و احتساب ۲٪ افراد بازنشسته برای هر سال، به ۸۶۰۰ نفر نیروی ماهر نیاز هست تا بتوانند جایگزین افراد بازنشسته شوند ضمن آنکه به دلیل فقدان آماری سهم اشتغال نان صنعتی و کافه نان‌ها که در حال حاضر جایگاه قابل توجهی در مصرف خانوار دارند دیده نشده که باید به این آمار اضافه شوند.

۲) اگر میانگین هنجویان هر کلاس را ۲۰ نفر در نظر بگیریم می‌بایست ۴۳۰ محل رشته را برای افرادی که در این بخش‌ها فعال خواهند شد در نظر داشته باشیم تا بتوان پاسخگوی نیاز به صنوف

نان، قنادی و... باشیم؛

و آخر آنکه با تلاش موسسه فردوس ماندگار صدرا و همکاری وزارت آموزش و پرورش در حال حاضر ۵۲ محل رشته، همان طور که در نقشه ملاحظه می‌فرمایید؛ و بیش از ۱۸۰۰ نفر هنرجو مشغول به تحصیل در رشته نان، شیرینی و شکلات هستند که با توجه به آمار مورد نیاز کشور، همت بیشتر مسئولان عالی رتبه نظام آموزشی را می‌طلبد تا خلا ناشی از نیروی کار در سال‌های آتی را به فکر بوده و در صدد جبران آن بر آیند و این موسسه بر اساس رسالتی که برای خود تعریف کرده و در راستای ایفای مسئولیت اجتماعی خود یادآور می‌شود اگر این اقدام جدی تلقی نشود با بحران نیروی کار در سال‌های آینده به‌ویژه در صنعت نان و شیرینی مواجه خواهیم بود.
به امید سر بلندی کشور عزیزمان ایران.

همراهی کلامی با هنرآموخته رشته نان، شیرینی و شکلات؛

نفر اول مسابقات کشوری و اعزامی از ایران به مسابقات جهانی نان فرانسه



ما در رشته نانوائی برای اولین بار بود که در مسابقات ملی مهارت یا World Skills Lyon شرکت می‌کردیم.

من در مسابقه فینال که بین منتخبین دو دوره برگزار شده بود به عنوان نفر اول انتخاب و راهی مسابقات جهانی فرانسه شدم. خیلی حس خوب و شگفت‌انگیزی بود که اولین نماینده ایران در این رشته بودم.

من در مسابقاتی حضور داشتم که ۲۴ کشور صاحب عنوان در صنعت نان دنیا مثل آلمان، فرانسه، بلژیک، چین، ژاپن و... نمایندگانی برای مسابقه اعزام کرده بودند و صادقانه باید بگویم که به نتیجه دلخواه نرسیدم اما استفاده از تجارب کارشناسان زبده و نیز شرکت‌کنندگان دیگر کشورها در مدت ۱۰ روز حضورم در کشور فرانسه برای من بسیار آموزنده و ارزنده بود.

امیدوارم بچه‌های دیگر هنرستان‌ها نماینده‌های بعدی ما در مسابقات جهانی باشند.

مهدی رضایی منش فارغ التحصیل رشته نان، شیرینی و شکلات از هنرستان گلنان تهران و شاغل در شرکت گلنان پوراتوس

وظیفه خود می‌دانم که از شرکت گلنان پوراتوس، بیک صنعت و موسسه فردوس ماندگار صدرا و همچنین آکادمی ملی نان و سازمان فنی و حرفه‌ای کشور بابت برگزاری اردوهای آموزشی و آماده شدن برای رقابت با نمایندگان دیگر کشورها تشکر و قدردانی کنم و

برگزاری جلسه هم‌اندیشی با موضوع تعامل با اصناف در هنرستان فرزانه قزوین



همزمان با آغاز سال تحصیلی جدید و ثبت نام هنرجویان پایه دهم رشته نان و شیرینی و شکلات هنرستان فرزانه برای سومین سال متوالی از جناب آقای حیدری روچی، رییس محترم هیئت مدیره اتحادیه فنادان استان قزوین دعوت به عمل آورد تا ضمن بازدید از هنرستان فرزانه و حضور در کارگاه‌های نان و دسر این هنرستان در خصوص هم‌اندیشی با موضوعاتی از قبیل افزایش تعامل هنرجویان با بازارکار، حضور و مشارکت فعال هنرجویان در کارگاه‌های تولیدی فنادان، استفاده از هنرجویان به عنوان نیروی کار ماهر و... تبادل نظر صورت گیرد.



بالایی از سفارشات مواجه است، نسبت به معرفی هنرجویان برای حضور فعال در کارگاه‌های موردنظر (به میزان دو روز انتهایی هفته) اقدام گردد. این امر در راستای اجرای دوره کارورزی هنرجویان در پایه یازدهم صورت می‌پذیرد.

■ از انتهای سال تحصیلی جاری، نسبت به معرفی هنرجویان فارغ‌التحصیل رشته نان و شیرینی و شکلات هنرستان فرزانه به اتحادیه صنف قنادان در راستای به کارگیری آنان به عنوان نیروی کار ماهر در قنادی‌های شهر قزوین اقدام گردد.

در پی این رویداد و انجام مذاکرات متعدد، موارد ذیل مصوب گردید:

■ هنرستان فرزانه میزان آرد، شکر و روغن مورد نیاز رشته نان و شیرینی و شکلات را اعلام و اتحادیه قنادان استان نیز نسبت به تهیه اقلام با قیمتی مناسب‌تر (پایین‌تر از قیمت بازار) اقدام نموده و در اختیار هنرستان قرار دهد.

■ از ابتدای نیمه دوم بهمن ماه که کلیه قنادان اقدام به پخت شیرینی به مناسبت عید نوروز می‌نمایند و کارگاه‌های آن‌ها با حجم





لوازم آشپزی



لوازم نانوايي



لوازم قنادی



مواد اولیه

 **BAKELAND**

فروشگاه بیک لند

بیک لند، نماد بیش از دو دهه تلاش و فعالیت شرکت بیک صنعت در زمینه تامین لوازم حرفه ای نان، شیرینی و شکلات است. ماموریت بیک لند ارائه کامل ترین طیف محصولات از برندهای برتر دنیا به دست اندرکاران و عاشقان حوزه نان، شیرینی و شکلات می باشد. خواه شما یک نانوا و یا قناد با تجربه باشید و یا فقط به اصطلاح برای دل خودتان در منزل شیرینی پزی می کنید، در کنار شما هستیم تا محصولاتی نوآورانه خلق کنید و در این عشق و حس خوب سهیم شویم.

شهرک غرب، خیابان شجریان شمالی، ابتدای خیابان
درخشان، مجتمع آریو، جنب ورودی D

📧 bakeland.ir

☎ ۰۲۱-۴۴۸۲۸۰۰۰

🌐 www.bakeland.ir

☎ ۰۹۰۳- ۵۳۶۴۶۶۶



همه محصولات گلنان پوراتوس، از این پس در فروشگاه آنلاین بیک لند

فروشگاه آنلاین گلنان پوراتوس از این پس در فروشگاه آنلاین بیک لند در دسترس شماست. شما می‌توانید تمامی محصولات گلنان پوراتوس را با همان کیفیت همیشگی و به صورت آنلاین از بیک لند خریداری کنید. تجربه‌ای آسان، سریع و امن برای خرید محصولات مورد علاقه شما فراهم شده است. همین حالا به فروشگاه آنلاین بیک لند سر بزنید و سفارش‌های خود را به راحتی ثبت کنید. همراه شما هستیم تا بهترین‌ها را تجربه کنید!





These trends find their foundation in the extensive research conducted by Taste Tomorrow, the industry's leading consumer research program in bakery, patisserie, and chocolate. It sets a global benchmark, gathering insights from 20,000 consumers across 50 countries. Our distinctive methodology blends thorough consumer surveys with advanced always-on online tracking using the latest semantic AI techniques, unveiling the core consumer needs and motivations driving these trends.

The research is based on 3 pillars:

1. AI & Data Science - always-on analysis of social media

conversations, searches and mentions in 9 languages, to discover emerging trend signals and predict their growth trajectory

2. Worldwide consumer survey - human cultural intelligence that is indispensable for decoding which consumer needs, motivations and narratives underlie each trend

3. Trend Framework - our consumer experts use a globally consistent lens to make sense of the entire trend ecosystem

Find out more about the Taste Tomorrow trend forecast methods.

Get Ready for 2024 with these 3 trends shaping the chocolate industry:

1. Mood Food

Snack the stress away

Lots of consumers consider chocolate to be an essential part of a healthy diet. Especially now a positive mood is seen as a part of good health, food that makes you happy becomes the holy grail. Ingredients that contribute to general well-being by lifting your spirits – like chocolate – are highly sought after: 65% of consumers worldwide look for food that delivers on mental health. But the interest truly spikes in the Middle East and Africa (82%) and South America (81%).

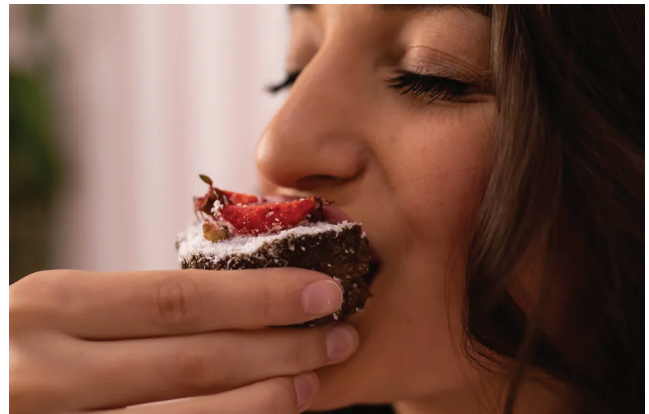
Anxiety management and stress reduction are especially important. Some research suggests that the flavonols – plant compounds with antioxidant properties – found in dark chocolate may benefit brain function, so it's easier to manage stressful situations. Other studies showed that eating cocoa-rich products could improve your mood in the short-term. But aside from all scientific evidence, every chocolate lover, of course, has long known how comforting it can be to enjoy that delicious heart-warming taste.

Consumers who want to benefit from better focus, more energy or a mood boost are increasingly opting for chocolate with botanicals. Botanicals are plant flowers, leaves, roots, seeds or stems that are valued for their medicinal, aromatic, or culinary properties. Think of rosemary, cinnamon, hibiscus, eucalyptus

or cardamom. These herbs and spices often enhance the health benefits of cacao.

68% of consumers around the world believe botanicals add to the healthiness of chocolate, a massive increase of 15% compared to 2021. Even more people are convinced of the tastiness botanicals add to chocolate products, namely 73%. This makes botanicals a close runner-up for nuts and fruits as an ingredient that can make your chocolate appear both tasty and healthy.

Chocolate brand Wizards Magic offers a chocolate bar infused with chamomile and lavender, which they call 'Sweet Dreams'. The chocolate is infused with those botanicals, Bluenesse and vitamin E to help consumers relax and offer a good night's sleep. They cleverly make use of the perceived health benefits of botanicals, advertising the chocolate for a specific moment and health goal.





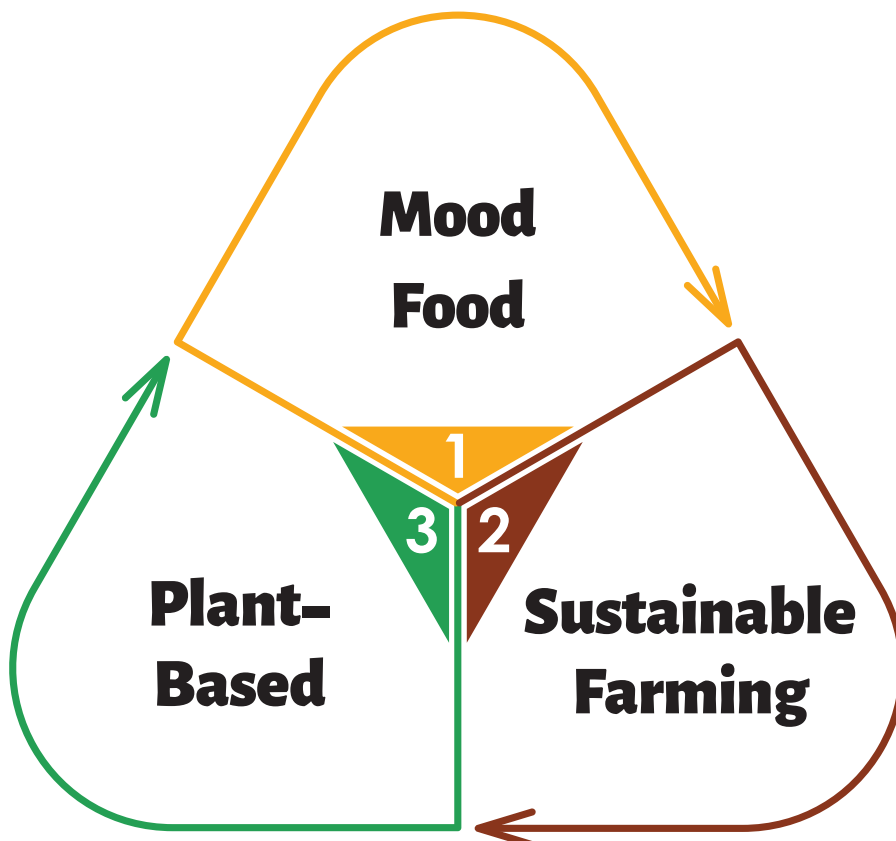
The 3 Hottest Chocolate Trends For 2024



The Taste Tomorrow chocolate industry trend forecast based on insights from a global survey of 20,000 consumers in 50 countries, along with the latest AI-powered online data analysis.

What chocolate innovations should you be working on? In this 2024 forecast for the chocolate industry, we highlight the chocolate trends that are most popular or rapidly emerging among consumers worldwide. The Taste Tomorrow research provides insight into consumer desires and their motivations you can use to stay ahead of the competition.

These are the 3 hottest trends shaping the 2024 chocolate industry:





Consumers that have bought plant-based products the last month



South America



Asia-Pacific



Europe



Middle East and Africa



North America

Opting for vegan foods gives consumers a sense of pride, because it signals their health and social consciousness. But the objections that vegan food is less palatable are also waning, as 52% agrees that plant-based alternatives taste as good as animal-based food products. In the chocolate industry, the biggest hurdle to making plant-based creations was the development of dairy-free milk-alike choco-

late and white couvertures with the same great work ability and versatility of use as its dairy counterpart. But thanks to the current solutions and technologies, there are now plant-based chocolate solutions for professionals available that allow for vegan creations without compromising on taste and texture, thus clearing the road for many new vegan chocolate product launches.





2. Sustainable Farming

Fair for farmers is better for us all



Fair Trade Original, Rainforest Alliance, slave free chocolate, climate neutral, many chocolate wrappers are dotted with certifications and labels that give consumers guarantees on how the cacao was produced. For good reason, because our survey shows that 68% of consumers globally are interested in products that are coming from sustainable farming methods.

Where sustainable farming used to be mostly geared towards soil fertility, biodiversity and non-harmful pest control, we now see the consumer focus shift towards supply chains, sourcing and ethics. A lot of interest goes out to the social impact of cacao farming, with 65% of people now looking for food where they know for sure that farmers receive a fair price and/or living income. In 2021, it was 60%.

A great way to capitalize on the sustainable farming trend is by using chocolate like Belcolade Cacao-Trace. Cacao-Trace chocolate supports the social and economic development of cacao farmers and their communities. There is balanced profit distribution within the value chain, with farmers receiving a unique Chocolate Bonus, a quality premium, on top of the fair pay price for their beans. This approach results not only in better lives for farmers and their communities but also in superior-tasting chocolate for consumers.

3. Plant-Based

Just as tasty and without the guilt

The plant-based movement is taking over the chocolate world. It is no longer just small novel producers who are into animal and planet-friendly chocolate products, even multinational Nestlé has released a vegan KitKat. The food multinational modified the recipe of the iconic chocolate bar so that the ecological footprint is 18% lower than the regular bar. The chocolate is sourced sustainably and the milk has been replaced by a rice-based alternative to stay close to the texture and taste of the original.

The vegan KitKat is in line with the growing consumer appetite for plant-based foods. 56% of consumers around the world buy plant-based food at least monthly, a steep rise from 36% in 2018. Many see plant-based treats as an enjoyable and guilt-free indulgent moment. Consumers are increasingly aware of the food system's climate impact and take that into consideration in their purchasing decisions, making vegan chocolate a logical choice.



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