پیام گلنان ۱۲۲

نشریه تخصصی نان، شیرینی و شکلات

سال بیست و چهارم - شهریور ماه ۱۴۰۵ - ۴۰ صفحه



قدردانی از یک مسیر اثرگذار

داغ‌ترین ترندهای نانوایی ۲۰۲۵

مسئولیت اجتماعی در شرایط بحران

golnan puratos

Food Innovation for Good

گلنان پوراتوس

بسم الله الرحمن الرحیم

فهرست شماره ۱۲۲ مجله پیام گلنان

سرمقاله ۲

- تحقق یک رویا ۲



گزارش ۳

- قدردانی از یک مسیر اثرگذار ... ۳



مقاله ۵

- داغ‌ترین ترندهای نانوایی در سال ۲۰۲۵ ..... ۵



نانوایی ۹

- طلوع نان‌های سلامت‌محور و ارزش بی‌بدیل جو ۱۰
- دستور تهیه نان تست جو آرد کامل ۱۱



قنادی ۱۲

- تافیـل؛ طعمی برگرفته از طبیعت ۱۳
- دستور تهیه تارتلت مـوز ۱۴
- پودر خامه گلنان پوراتوس ۱۵



شکلات ۱۷

- شکلانته ۱۹
- دستورتهیه دسر شکلات شیری کارامل ۲۱



سلامت و تندرستی ۲۳

- میوه بیشتر؛ ترکیبی از لذت و ارزش تغذیه‌ای بالا ۲۳



مسئولیت‌های اجتماعی ۲۸

- مسئولیت اجتماعی در شرایط بحران ۲۸



آموزش‌های مهارتی گلنان پوراتوس ۲۹

- بروزرسانی استانداردهای رشته نان، شیرینی و شکلات ۲۹
- بازدید گروه خبری صدا و سیما از هنرستان بعثت گرگان ۳۰
- افتتاحیه کارگاه دوم هنرستان کارآفرینان ملارد ۳۲





صاحب امتیاز: شرکت گلنان
مدیرمسئول: دکتر پروانه خضرایی‌نیا
مدیر اجرایی: نگار صحبتی
زیر نظر هیات تحریریه
گرافیست و صفحه آرا: بنیامین شریفی‌فر
عکاس: امید آقایی
مترجم: نگار صحبتی

پیام گلنان آمادگی خود را برای انتشار مقالات علمی، تحلیلی و نظرات شما در زمینه این صنعت اعلام می دارد.

نقل و اقتباس از مطالب پیام گلنان با ذکر منبع بلامانع است.

نقل و چاپ مطالب در پیام گلنان، 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: ۰۲۱-۴۸۳۴۰۰۰۰
فکس: ۰۲۱-۴۸۳۴۳۳۰۰

golnan puratos
Food Innovation for Good
گلنان پوراتوس

واحد تحقیقات و آموزش
شرکت گلنان پوراتوس

سرمقاله

تحقق یک رویا

برای حقیر که نزدیک به سی سال است بر ضرورت بازنگری در نحوه پرداخت سوبسید کالاهای اساسی پافشاری می‌کند، داشت رویایی دست نیافتنی می‌شد که نظام دست از روال ناصواب خود بردارد و سوبسید را حذف یا آن را از ابتدای زنجیره به انتهای آن یعنی مصرف کننده نهایی منتقل نماید.

خدا را هزاران بار شکر که بچشم خود دیدیم که این رویا که دست نیافتنی می‌نمود، بدست توانای دولت فخیمه آقای دکتر پزشکیان در شرف تحقق است، حداقل برای بخشی از کالاهای اساسی و امید این است که این تجربه بسیار اساسی و تعیین کننده در اقتصاد کشور ترس دولت‌مردان را بریزد و به آن‌ها بفهماند که طریق صواب کدام است تا در ادامه آن قدم‌های مشابه بعدی را در خصوص گندم و آرد نیز بردارد و به زنجیره پر از فساد و معیوب موجود خاتمه دهد.

پرداخت سوبسید موجود بر آرد و نان به خود مصرف کنندگان، راهی است روشن و شدنی که هر لحظه که زودتر انجام شود به همان مقدار از هدر رفت منابع کشور و مردم جلوگیری خواهد کرد.تعلل در انجام این جراحی اساسی به هر بهانه آب به آسیاب دشمنان ریختن است.

با آرزوی تحقق این مهم
سردبیـــر





قدردانی از یک مسیر اثرگذار

دیدار رئیس اتحادیه صنف قنادان تهران با **مهندس حبیب اله حداد**،
بنیانگذار گلنان پوراتوس و تقدیر از نقش‌آفرینان صنعت

با پایان سال و عبور از روزهایی که صنعت و جامعه درگیر شرایط حساس ناشی از بحران و جنگ بودند، بار دیگر اهمیت نقش‌آفرینی مجموعه‌های مسئول و اثرگذار بیش از پیش نمایان شد. در همین راستا، در دیداری صمیمانه و ارزشمند، رئیس محترم اتحادیه صنف قنادان تهران به همراه جمعی از اعضای این مجموعه، با **مهندس حبیب‌الله حداد**، مدیرعامل شرکت **گلنان پوراتوس**، دیدار کردند.

این نشست که با هدف تقدیر از تلاش‌ها و نقش‌آفرینی بزرگان صنعت برگزار شد، فرصتی بود برای مرور مسیری که طی سال‌ها با تعهد، نوآوری و نگاه بلندمدت طی شده است؛ مسیری که نه‌تنها به ارتقای کیفیت در صنعت نان و شیرینی کشور منجر شده، بلکه فرهنگ توجه به استانداردهای جهانی و توسعه پایدار را نیز در این حوزه نهادینه کرده است.

در این دیدار، رئیس اتحادیه با اشاره به نقش مؤثر شرکت گلنان پوراتوس در ارتقای سطح کیفی محصولات و انتقال دانش فنی به فعالان صنعت، از تلاش‌های مستمر این مجموعه قدردانی کرد. وی بر اهمیت حضور شرکت‌هایی با رویکرد نوآورانه و مسئولانه تأکید کرد که در شرایط مختلف، از جمله دوران چالش و بحران، در کنار صنعت و جامعه ایستاده‌اند.

در ادامه، لوح تقدیری به رسم یادبود به مهندس حداد اهدا شد؛ نشانه‌ای از قدردانی جامعه صنفی از سال‌ها تلاش، تعهد و نقش‌آفرینی مؤثر در توسعه صنعت نانوایی و قنادی کشور.





شرکت گلنان پوراتوس، که ریشه فعالیت آن به دهه ۷۰ شمسی و شکل‌گیری رسمی آن به سال ۱۳۸۵ بازمی‌گردد، با بهره‌گیری از دانش و تجربه گروه بین‌المللی پوراتوس، همواره در مسیر ارائه راهکارهای نوآورانه در حوزه نانوایی، قنادی و شکلات گام برداشته است. این مجموعه با تأکید بر کیفیت، آموزش و توسعه دانش، توانسته نقش مهمی در ارتقای استانداردهای این صنعت ایفا کند.

این دیدار، علاوه بر جنبه تقدیر، یادآور این نکته مهم بود که در مسیر رشد و توسعه صنعت، نقش انسان‌هایی که با نگاه مسئولانه و آینده‌نگر حرکت می‌کنند، بیش از هر عامل دیگری تعیین‌کننده است. قدردانی از چنین چهره‌هایی، در واقع پاسداشت یک فرهنگ است؛ فرهنگی مبتنی بر کیفیت، نوآوری و تعهد به جامعه.

در پایان، آنچه از این دیدار به‌عنوان یک پیام ماندگار باقی می‌ماند، تأکید بر تداوم مسیر همکاری، هم‌افزایی و تلاش مشترک برای ساخت آینده‌ای پویاتر برای صنعت غذا در کشور است، آینده‌ای که در آن، کیفیت و مسئولیت‌پذیری در کنار یکدیگر معنا پیدا می‌کند.



داغ‌ترین ترندهای نانوایی در سال ۲۰۲۵

بازگشت به ریشه‌های محلی، سلامت دستگاه گوارش، خمیرترش و تداوم محبوبیت محصولات سنتی و قدیمی

نگار صحبتی . کارشناس ارشد روابط عمومی و رویدادها

با بهره‌گیری از تحقیقات طعم فردا **Taste Tomorrow**، با مهم‌ترین روندهای صنعت نانوایی در سال ۲۰۲۵ آشنا شوید؛ روندهایی که برای هر متخصص این حوزه ضروری است.

گرایش به استفاده از مواد اولیه محلی، به‌عنوان یکی از ترندهای برجسته، بر حمایت از تولیدات منطقه‌ای و کشاورزان بومی تأکید دارد. در کنار آن، توجه روزافزون به سلامت مصرف‌کنندگان، فرصت ارائه محصولات دوستدار دستگاه گوارش را فراهم کرده است؛ نان‌ها و محصولات پختنی خوش‌طعم که در عین لذت‌بخشی، با سلامت روده نیز سازگارند.

موج محبوبیت نان‌های خمیرترش همچنان ادامه دارد و در کنار آن، جذابیت ماندگار نان‌ها و شیرینی‌های کلاسیک نیز همچنان مشتریان را مجذوب خود می‌کند.



تحقیقات طعم فردا با استفاده هوشمندانه از هوش مصنوعی و تحلیل رفتار و ترجیحات خریداران نانوایی، تصویری شفاف از آینده بازار ارائه می‌دهد. این پیش‌بینی‌ها صرفاً حدس و گمان نیستند، بلکه مبتنی بر داده‌های واقعی و تحلیل‌های دقیق‌اند؛ راهنمایی کاربردی برای تولید محصولاتی که مشتریان فردا به دنبال آن خواهند بود.

سلامت روده (Gut Health)

داشتن روده‌ای سالم نقش اساسی در سلامت جسمی و روانی افراد دارد؛ موضوعی که به‌واسطه مستند پرمخاطب نتفلیکس در سال ۲۰۲۴ با عنوان «**Hack Your Health**» و همچنین محتوای تولیدشده توسط اینفلوئنسرهای حوزه سلامت روده در تیک‌تاک، بیش از پیش مورد توجه مصرف‌کنندگان قرار گرفته است. آگاهی روزافزون مردم باعث شده رژیم غذایی خود را بر اساس این دانش جدید تنظیم کنند و همین موضوع، رشد پایدار روند «سلامت روده» را تضمین کرده است.

بر اساس تحقیقات هوش مصنوعی طعم فردا که با نتایج نظرسنجی جهانی مصرف‌کنندگان نیز هم‌راستا است، پیش‌بینی می‌شود این روند در سال ۲۰۲۵ در چین و کشورهای پرتغالی‌زبان با رشد ۸ تا ۹ درصدی همراه باشد.

مصرف‌کنندگانی که به دنبال حفظ سلامت دستگاه گوارش خود از طریق تغذیه هستند، به سراغ مواد اولیه سرشار از فیبر و محصولات غنی‌شده با پری‌بیوتیک‌ها، پروبیوتیک‌ها و پست‌بیوتیک‌ها می‌روند. این موضوع خبر بسیار خوبی برای صنعت نانوایی محسوب می‌شود؛ چراکه محصولات متنوعی مانند نان‌های سبوس‌دار، محصولات غنی از فیبر و حتی نان‌های تهیه‌شده با خمیرترش، گزینه‌هایی سازگار با سلامت روده به شمار می‌روند.

برندهایی که بتوانند مصرف‌کنندگان را در مسیر انتخاب محصولات مناسب برای سلامت روده راهنمایی کنند، مزیت رقابتی قابل توجهی



خواهند داشت. ارائه اطلاعات شفاف درباره تفاوت پری‌بیوتیک‌ها و پروبیوتیک‌ها یا درج اطلاعات مرتبط با سلامت روده روی بسته‌بندی، می‌تواند اعتماد مصرف‌کنندگان را افزایش داده و جایگاه برند را در بازار تقویت کند.

افرادی که سلامت روده را در اولویت قرار می‌دهند، معمولاً رویکردی جامع به سلامت دارند و می‌دانند تغذیه مناسب روده، هم بر سلامت جسم و هم بر سلامت روان تأثیر مثبت می‌گذارد. برای جذب این گروه از مصرف‌کنندگان، تأکید بر مزایای دوگانه محصولات نانوایی دوستدار روده اهمیت دارد.

از جمله مواد اولیه‌ای که به دلیل مزایای چندگانه سلامت مورد توجه هستند می‌توان به فیبر و غلات کامل، همچنین تکه‌های کاکائو، دانه کتان، آرد نارگیل و ادویه‌هایی مانند زردچوبه اشاره کرد.

اصالت محلی (Local Authenticity)

مصرف‌کنندگان بیش از گذشته تمایل دارند محصولات مورد نیاز و انتخاب‌هایشان را از منابع نزدیک به خود تهیه کنند. شیرینی و نان تهیه‌شده با مواد اولیه بومی و محلی، نه‌تنها تازه‌تر، بلکه سالم‌تر و خوش‌طعم‌تر نیز به نظر می‌رسند. علاوه بر این، خرید از تولیدکنندگان و کارآفرینان محلی، حس حمایت از جامعه و اقتصاد منطقه‌ای را برای مشتریان به همراه دارد.

به همین دلیل، در سراسر جهان استقبال از نان‌ها و محصولات تهیه‌شده با مواد اولیه محلی رو به افزایش است. بر اساس تحقیقات طعم فردا، پیش‌بینی می‌شود ترند «اصالت محلی» در سال ۲۰۲۵ رشد چشمگیری داشته باشد؛ به‌طوری‌که این روند در مناطق چینی‌زبان با رشد ۴۰درصدی، در کشورهای انگلیسی‌زبان با ۳۲ درصد و در مناطق آلمانی‌زبان با ۲۷ درصد افزایش همراه خواهد بود. همچنین در کشورهای اسپانیایی و پرتغالی‌زبان نیز رشد پایدار این گرایش ادامه خواهد داشت.

نانوایی‌هایی مانند **میلر و بیکر** در استرالیا نمونه‌ای موفق از بهره‌برداری از این موج رو به رشد هستند. این نانوایی تخصصی خمیر ترش، با آسیاب‌کردن روزانه آرد در محل مجموعه، کیفیت و تازگی را به سطحی متفاوت ارتقا داده است. تمامی غلات مورد استفاده این برند از کشاورزان غرب استرالیا تأمین می‌شود؛ کشاورزانی که به شیوه‌های پایدار کشت، متعهد هستند.

شفافیت در زنجیره تأمین نیز یکی از نقاط قوت این مجموعه است؛ به‌گونه‌ای که مشتریان دقیقاً می‌دانند مواد اولیه باکیفیت محصولات از کجا تأمین می‌شود. برای مثال، آرد گندم سخت مورد استفاده در نان‌های این مجموعه، با افتخار توسط خانواده هاگرتی از منطقه مولرین تأمین می‌شود.

این ترند تنها به مواد اولیه محلی محدود نمی‌شود؛ بلکه پذیرش طعم‌ها و فرمت‌های بومی با ارزش فرهنگی را نیز در بر می‌گیرد. از کیک ماه سنتی چینی تا پرتزل آلمانی، مصرف‌کنندگان بیش از پیش به محصولاتی که بازتاب‌دهنده میراث فرهنگی و سنت‌های آشپزی محلی‌شان هستند، جذب می‌شوند و این موضوع لایه‌ای از اصالت و پیوند عاطفی به محصول می‌افزاید.

روند بازگشت به ریشه‌های محلی هم راستا با رویکرد کشاورزی احیاکننده است. هر دو رویکرد، منشأ و خاستگاه مواد اولیه را به‌عنوان یکی از مهم‌ترین دغدغه‌ها در اولویت قرار می‌دهند. اگر می‌خواهید از این ترند بهره ببرید، منشأ مواد اولیه خود را از طریق درج اطلاعات روی بسته‌بندی، کمپین‌های بازاریابی و ارتباط مستقیم با مشتری برجسته کنید.



خمیر ترش (Sourdough)

ظاهری وسوسه‌انگیز، طعمی منحصربه‌فرد و انبوهی از فواید تغذیه‌ای؛ تعجبی ندارد که محبوبیت «خمیر ترش» همچنان در اوج است و هیچ نشانه‌ای از کاهش سرعت در این روند دیده نمی‌شود. این محصول همچنان سریع‌ترین روند رشد را در صنعت نانوایی دارد و شاهد اشتیاق روزافزون در مناطق انگلیسی‌زبان (۷٪+)، چینی‌زبان (۱۴٪+) و به‌ویژه فرانسوی‌زبان (۴۰٪+) هستیم. فرقی نمی‌کند پیتزا باشد یا بیگل، تست یا مافین؛ محصولاتی که با خمیر ترش تولید می‌شوند، معمولاً با استقبال چشمگیر بازار روبه رو شده و فروش بالایی را تجربه می‌کنند.



توصیه ما؟ سوار موج خمیر ترش شوید و با این خمیر تخمیری، به هر شکلی که می‌توانید دست به تجربه بزنید. سعی کنید از خمیر ترش در محصولاتی فراتر از نان‌های سنتی استفاده کنید یا طعم کلاسیک آن را با سایر مواد اولیه سالم ترکیب کنید. چرا یک بریوش خمیر ترش با شکلات تلخ را امتحان نمی‌کنید؟ یا برای تقویت پروبیوتیک و سلامت روده، کمی «کیمچی» به آن اضافه نمی‌کنید؟ مصرف‌کنندگان برای جذابیت‌های حسی خمیر ترش ارزش زیادی قائل‌اند؛ طعم و بافت متمایز آن، به هر محصولی که خلاقانه ارائه دهید، جلوه‌ای «لوکس و ممتاز» می‌بخشد.

نانوایی الایو«**Alive Bakery**» در هنگ‌کنگ این ایده را به‌خوبی اجرا کرده است؛ آن‌ها محصولاتی نظیر رول دارچینی با خمیر ترش، نان خمیر ترش با انجیر و گردو و حتی نان شیرین خمیر ترش با خرمای قرمز را عرضه می‌کنند.

شکوه کلاسیک‌ها

نوستالژی دلپذیر و طعم‌های آشنا؛ این‌ها راز ماندگاری محبوبیت شیرینی‌ها و نان‌های کلاسیک در دنیای امروز است. در سال ۲۰۲۴، طعم‌های آشنا و دوست داشتنی همچنان محبوب مشتریان بوده و در سال ۲۰۲۵، شاهد بیشترین رشد جهانی در استقبال از این محصولات بوده ایم. در بازارهای جهانی، به ویژه در کشورهای فرانسه، چین، انگلستان، آلمان و پرتغال، هنر دستان نانوا، فرمت‌های همیشگی و تکنیک‌های پخت سنتی، ارج و قرب ویژه‌ای دارند. تحلیل عمیق داده‌های ما در تحقیقات طعم فردا «**Taste Tomorrow**» نشان می‌دهد که گفتگوها پیرامون این شاهکارهای کلاسیک نانوایی، در سال ۲۰۲۵، رشدی بین ۱۷ تا ۳۱ درصدی را تجربه خواهد کرد.

مجله نیویورک تایمز نیز بر این باور است که شور و شوق برای نانوایی‌های باکیفیت، پایانی ندارد. آن‌ها می‌نویسند: «تا زمانی که صف خرید برای کروسان در نیویورک وجود دارد، این شهر هیچ‌وقت از آن خسته نخواهد شد.» این جذابیت به حدی است که هر هفته نانوایی‌های جدیدی افتتاح می‌شوند و بدون نیاز به تبلیغات گسترده، در همان روز اول تمام محصولاتشان به فروش می‌رسد. شیرینی‌های لایه ای کلاسیک مانند کروسان، پَن اُ شکلات (**Pain aux chocolat**) و کوینی امَن (**Kouign amann**)، همچنان با طعم و عطر جادویی خود، دل ها را تسخیر کرده‌اند.



محصولات کلاسیک پخته‌شده، تجربه‌ای سرشار از آرامش و لذت را برای مشتریان فراهم می‌کنند. با تأکید بر سادگی و قدمت دستورهای پخت خود، به خواسته قلبی مصرف‌کنندگان پاسخ دهید. یک «مجموعه کلاسیک‌ها» راه‌اندازی کنید که معرف محبوب‌ترین نان‌ها و شیرینی‌های ماندگار شما باشد و بر اصالت و مهارت در تولید آن‌ها تمرکز کند. برای تقویت حس ناب بودن و ارتقای طعم بی‌همتای محصولات کلاسیک خود، از مواد اولیه‌ای چون شکلات‌های تک منشأ و غلات کمیاب و اصیل استفاده کنید. این توجه به جزئیات، قطعاً مورد استقبال گرم مشتریان قرار خواهد گرفت.

پیش‌بینی ترندها بر اساس داده‌های همیشگی مصرف‌کنندگان

تحقیقات طعم فردا «**Taste Tomorrow**» بیش از یک دهه است که با پیش‌بینی روندهای آینده در صنعت نانوایی، قنادی و شکلات، متخصصان این حوزه را توانمند ساخته است. در گروه پوراتوس برای دستیابی به ترند ۲۰۲۵، داده‌های مصرف‌کنندگان آنلاین را با استفاده از فناوری پیشرفته هوش مصنوعی تحلیل کرده و جستجوها و گفتگوهای آنلاین پیرامون محصولات نان، شیرینی، کیک و شکلات را به هفت زبان مختلف و در بیش از ۵۰ بازار جهانی رصد می‌کنند. سپس این داده‌ها را با یافته‌های حاصل از بزرگترین نظرسنجی جهانی مصرف‌کنندگان در این صنعت ترکیب کرده و چشم‌اندازی جامع از وضعیت فعلی و آینده صنعت غذا ارائه می‌دهند.



tastetomorrow
by Puratos

Always On
Consumer
Insights

نانوایی



راز آینده **نان**
در گذشته آن
نهفته است





طلوع نان‌های سلامت‌محور و ارزش بی‌بدیل "جـــو"

امیر هارونی . مدیر محصول نانوایی

در عصر حاضر، سلامت به یکی از اولویت‌های اصلی زندگی تبدیل شده است. دیگر صرفاً سیر کردن شکم کافی نیست؛ بلکه تغذیه سالم، غنی و با ارزش افزوده بالا، دغدغه اصلی بسیاری از ماست. در این میان، غلات کامل، به‌ویژه «جو»، جایگاه ویژه‌ای یافته‌اند. این گنجینه ارزشمند طبیعت، سرشار از فیبر، ویتامین‌ها، مواد معدنی و آنتی‌اکسیدان‌هاست و نقش حیاتی در بهبود گوارش، تنظیم قند خون و ارتقای سلامت قلب ایفا می‌کند. اما در دنیای نان، آیا توانسته‌ایم از تمام ظرفیت این ماده غذایی شگفت‌انگیز بهره ببریم؟

شکاف بازار در ارائه نان جوی ایده‌آل

سال‌هاست که علاقه‌مندان به تغذیه سالم، به دنبال نان جویی بوده‌اند که نه تنها مفید، بلکه واقعاً خوش‌طعم و دلپذیر هم باشد. متأسفانه، بسیاری از نان‌های جوی موجود در بازار نتوانسته‌اند این نیاز دوگانه را برآورده کنند؛ اغلب بافتی خشک دارند و طعمشان یا بیش از حد قوی و ناخوشایند است، یا آنقدر ملایم که گویی اصلا **جـــو** در آن‌ها وجود ندارد. چالش اصلی بازار فعلی، شکاف میان انتظار مصرف‌کننده و کیفیت واقعی نان‌های جوی عرضه شده است.

بازار نانوایی‌های حرفه‌ای و کافه‌بیکری‌ها، نیازمند راهکارهایی نوآورانه برای پر کردن این شکاف است. در این راستا، «**سافت‌گرین جو**» به عنوان یک ماده اولیه تخصصی، دقیقاً همین راه‌حل را ارائه می‌دهد.

«سافت‌گرین جو»: پایانِ انتظار، آغازِ طعمی نو!

اکنون، با افتخار محصولی را معرفی می‌کنیم که قرار است تعریف جدیدی از نان جو ارائه دهد و کیفیت آن را به سطحی بالاتر برساند. سافت‌گرین جو؛ حاوی دانه های جو رُست شده و فرآوری شده درون خمیرترش است. مزیت کلیدی این محصول، حضور ملموس دانه‌های جو در ساختار نهایی نان است که دو دستاورد مهم را به همراه دارد:

- **ارتقاء بصری و حسی:** حضور دانه‌های جو در بافت نان، ظاهری طبیعی‌تر، غنی‌تر و باکیفیت‌تر به نان می‌بخشند و اعتماد مشتری را مستقیماً تقویت می‌کند.
- **تضمین کیفیت برای نانوا:** سافت گرین جو، به نانوا اطمینان می‌دهد که محصول نهایی، علاوه بر فواید تغذیه ای جو، از نظر بافت و ظاهر نیز در سطح بالایی قرار دارد. فرآوری دانه جو درون خمیرترش، طعمی عالی برای مشتریان به ارمغان می آورد و توقعات مشتریان حرفه‌ای را برآورده می‌کند.

«**سافت‌گرین جـو**» همیار نانوایان خلاق در خلق نان های جو متنوع و سلامت محور است؛محصولی که نه‌تنها به نیازهای تغذیه‌ای مصرف کنندگان پاسخ می دهد، بلکه تجربه حسی و روانی مثبتی نیز برای آن ها ایجاد می نماید. این محصول، پلی است میان کیفیتِ تغذیه‌ایِ جو و استانداردِ بالایی که بازار مدرن نانوایی به آن نیاز دارد.



جهت کسب اطلاعات بیشتر به وب‌سایت گلنان پوراتوس مراجعه کنید.



تست جو آرد کامل

خمیر

مواد لازم	درصد	مقدار مورد نیاز
تگرال پوراویتا آرد کامل	**٪۶۰**	**۶۰۰ گرم**
ایزی جو	**٪۲۰**	**۲۰۰ گرم**
آرد	٪۲۰	۲۰۰ گرم
نمک	٪۰/۷	۷ گرم
آریستو نان	**٪۵**	**۵۰ گرم**
آب	٪۶۰-۵۵	۶۰۰-۵۵۰ گرم
سافت گرین جو سی ال	**٪۴۰**	**۴۰۰ گرم**
مخمر	٪۱/۵	۱۵ گرم

روش تهیه

میکسراسپیرال	۶دقیقه دور کند ۵ دقیقه دور تند
دمای خمیر	C°۲۵
استراحت اولیه	۲۰ دقیقه
وزن	۴۵۰ گرم
فرم دهی	قالب مخصوص
تخمیر نهایی	۷۰ دقیقه در دمای ۳۸ درجه و رطوبت ٪۹۰
بخار اولیه	دارد
دمای فر	C°۲۰۰
زمان پخت	۲۰ تا ۲۵ دقیقه



امیر اسماعیلی

مشاور فنی ارشد - نانوایی

راهکاری نوآورانه برای بهبود طعم و افزایش حس اعتماد مشتریان به نان جو

درصورت داشتن هرگونه سوال در خصوص این رسپی، می‌توانید با کارشناس مربوطه با شماره ۰۹۳۹ ۶۴۷ ۵۲۲۶ تماس بگیرید.

نکته‌ها و جمع‌بندی نهایی:

ابتدا مواد پودری (خشک) در میکسر ریخته و به مدت ۱ دقیقه با دور کند مخلوط گردد. سپس آب اضافه می‌گردد. نکته قابل ذکر این است که سافت‌گرین جو در دو دقیقه انتهایی میکس به خمیر اضافه می‌گردد تا در اثر مخلوط شدن دانه‌های نرم جو له نشود و در بافت نان قابل رویت باشد.



قنادی





هر محصول قنادی
داستانی برای
گفتن دارد!



تاپفیـــل؛

طعمی برگرفته از طبیعت

چه عاملی باعث منحصر به فرد شدن تاپفیل می شود؟

حنانه حجتی‌پور . مدیر محصول قنادی

بـرای پاسـخگویی به نیـاز متخصصـان صنعت غـذا در بالاترین سـطح، محصول **تاپفیـــل** را به گروه مغزی‌های میـوه‌ای گلنـان پوراتـوس افزوده‌ایـم .ایـن محصـول بـا بهره‌گیـری از تکه‌هـای میـوه واقعـی، از بافـت و ویژگی‌هـای ظاهـری فـوق العـاده‌ای برخـوردار اسـت.



- حاوی درصد بالایی از میوه تازه
- آماده مصرف
- مقاوم در برابر انجماد و یخ‌زدایی
- قابل استفاده در محصولات تازه، منجمد و انواع شیک

بازگشت به اصالت؛ امروزه مشتریان بیش از هر زمان دیگری مشتاق طعم‌های کلاسیک و اصیل هستند؛ ترکیباتی که یادآور جشن‌ها و دورهمی‌های خانوادگی است. برای پاسخ به این نیاز بازار و ارتقای کیفیت محصولات، **تاپفیل موز** انتخابی هوشمندانه است. با استفاده از این محصول، اصالت طعم موز را به کیک‌ها و شیرینی‌های خود اضافه کنید و رضایت مشتری را تضمین نمایید.

تاپفیل موز با بهره‌گیری از ۵۰ درصد میوه موز، طعم اصیل و رنگ طبیعی میوه را در قلب محصولات شما زنده می‌کند. با به‌کارگیری پیشرفته‌ترین تکنولوژی‌های تولید، توانسته‌ایم بافت و طعم بی‌نظیر موز را حفظ کنیم تا هر لقمه از کیک و شیرینی شما، لبریز از طعم تازه و طبیعی باشد.



تارتلت مـــوز

بیسکویت پایه

مواد لازم	مقدار مورد نیاز
تگرال شیفون	۱۰۰۰ گرم
تخم مرغ	۹۶۰ گرم
روغن مایع	۳۲۰ گرم
آب	۱۴۵ گرم

پاتاکروت

مواد لازم	مقدار مورد نیاز
تگرال پاتاکروت	۵۰۰ گرم
آریستو کروسان	۲۰۰ گرم
تخم مرغ	۵۰ گرم

مغزی

مواد لازم	مقدار مورد نیاز
کرمی ویت کلاسیک	۲۰۰ گرم
شیر	۵۰۰ گرم

مغزی موز

مواد لازم	مقدار مورد نیاز
تاپفیل موز ۵۰٪	۲۰۰ گرم
مس ژلاتین	۱۵ گرم

مراحل آماده‌سازی خمیر شیفون

آب و تخم‌مرغ و تگرال شیفون را با هم ترکیب کرده و با ابزار مفتول به مدت ۵ دقیقه دور تند، سپس یک دقیقه با دور کند هم بزنید. روغن را اضافه کرده و به ضخامت نیم سانتی‌متر در دمای ۲۱۰ درجه سانتی‌گراد به مدت ۴ دقیقه بپزید.



مهتاب نجفی
مشاور فنی - قنادی

طعم واقعی موز، در قلب تارت ما

درصورت داشتن هرگونه سوال در خصوص این رسپی، می‌توانید با کارشناس مربوطه با شماره ۰۹۰۱ ۴۸۳ ۵۷۱۱ تماس بگیرید.

مراحل آماده‌سازی خمیر تارت

تمام مواد را به مدت ۵ دقیقه با ابزار پنجه با هم مخلوط کنید. با خمیرپهن‌کن به ضخامت ۲.۸ میلی‌متر بازکرده، در قالب مورد نظر پهن کنید و به مدت ۱۵دقیقه در دمای ۱۷۵ درجه سانتی گراد پخت نمایید.

مراحل آماده سازی کرمی ویت

همه مواد را با ابزار مفتول به مدت ۳ الی ۵ دقیقه مخلوط کنید.

مراحل آماده سازی مغزی موز

تاپفیل موز را به همراه مس ژلاتین گرم کرده و در قالب مورد نظر ریخته و در فریزر قرار دهید.

آماده‌سازی نهایی

شیفون را به اندازه داخل تارت برش داده و در داخل تارت قرار دهید. روی آن را با مواد کرمی بپوشانید، فیلینگ موز را روی کرم قرار داده و در نهایت دکور کنید.



پودر خامه گلنان پوراتوس؛ راهکاری نوین و کارآمد در صنعت قنادی

سحر عطایی پور . مدیر محصول مخلوط‌های نانوایی و قنادی

پودر خامه به‌طور کلی در دو نوع لبنی و غیرلبنی تولید می‌شود که منبع چربی هر دو نوع، چربی‌های گیاهی است. این محصول با داشتن کاربردهای گسترده در صنایع غذایی، جایگاه ویژه‌ای در دستورالعمل‌های قنادی یافته است. پودر خامه گلنان پوراتوس با ترکیبی هوشمندانه از چربی‌های گیاهی، امولسیفایرها، پایدارکننده‌ها، شکر و ترکیبات لبنی، تمامی ویژگی‌های لازم برای یک خامه باکیفیت و ایده‌آل را داراست.





عملکرد بی‌نظیر: در مقایسه با خامه‌های قنادی سنتی، از قدرت فرم‌گیری بهتر، پایداری بالاتر، قوام مطلوب‌تر و عدم آب‌اندازی برخوردار است.

سرعت و حجم: در زمان بسیار کوتاه هوادهی شده و افزایش حجم قابل‌توجهی دارد؛ در دماهای پایین نیز بالاترین نرخ هوادهی را ارائه می‌دهد.

انعطاف‌پذیری: رنگ‌پذیری فوق‌العاده‌ای دارد که آن را برای تهیه خامه‌های رنگی ایده‌آل می‌سازد.

ایمنی و ماندگاری: خطر آلودگی میکروبی، اکسیداسیون و ترشیدگی در این محصول نسبت به خامه‌های مایع بسیار کمتر است.

صرفه‌جویی و سهولت: برخلاف خامه‌های معمول، نیازی به نگهداری در یخچال یا فریزر ندارد و در دمای محیط (جای خشک و خنک) قابل نگهداری است؛ این ویژگی هزینه‌های انبارداری را کاهش داده و حمل‌ونقل را تسهیل می‌کند.

دوستدار محیط زیست: به دلیل پایه گیاهی، این محصول گزینه سازگارتری با محیط زیست بوده و به کاهش انتشار گاز CO_2 کمک می‌کند.

استفاده از پودر خامه گلنان پوراتوس بسیار ساده است. کافی است محصول را با آب صفر درجه به نسبت یک به یک مخلوط کرده و به مدت ۶ دقیقه هوادهی کنید تا به بافت و فوم مطلوب برسید. غلظت خامه با تغییر مقدار آب قابل تنظیم است. همچنین با افزودن پودر کاکائو یا رنگ‌های مجاز خوراکی می توانید تنوع بی‌نظیری در محصولات خود ایجاد کنید.

بهبود کیفیت خامه قنادی: برای ارتقای سطح کیفی خامه، پیشنهاد می‌شود ۷۰ درصد از مخلوط آماده‌شده پودر خامه و آب را با ۳۰ درصد خامه قنادی ترکیب و هوادهی کنید.

ایجاد طعم‌های خاص: ترکیب این محصول با «کرمی‌ویت گلنان پوراتوس»، بافت غنی و طعمی لذیذ ایجاد می کند که برای استفاده به‌عنوان مغزی در انواع دسرها انتخابی بی‌نظیر است.



جواد ابراهیمی
مشاور فنی - نانوایی

بافت یکدست، طعم دلپذیر؛ پایه‌ای مطمئن برای خلق بهترین رسپی‌ها

درصورت داشتن هرگونه سوال در خصوص این رسپی، می‌توانید با کارشناس مربوطه با شماره ۴۲۰۸ ۴۸۲ ۰۹۰۱ تماس بگیرید.



شکلات





cacao-trace



شکلانته

شکلاتی با طعم فوق العاده،
خلق شده برای شما

عاطفه کمالی . مدیر محصول شکلات

شکلات محبوب ترین طعمی است که امروزه در قنادی ها و شکلات سازی ها به خوبی استفاده می شود. شکلات واقعی از ترکیب خمیر کاکائو و کره کاکائو تهیه می شود 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 کیفیت‌ترین 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.

شکلانته، شکلات واقعی با طعم‌های فوق‌العاده که مناسب با ذائقه و سلیقه هر منطقه تولید می شود و به همین دلیل است که این محصولات نمونه ای استاندارد از طعم شکلات واقعی هستند. شکلانته در کشورهای ایران، ویتنام، ساحل عاج و مکزیک تولید می شود.

از شکلانته می‌توان برای تهیه شکلات قالبی، ترافل، نوشیدنی، دکور، موس، گاناش و... استفاده کرد.

*** برای استفاده از شکلات واقعی نیاز به فرآیند تمپرینگ می‌باشد.**



برای کسب اطلاعات بیشتر
در خصوص شکلات های واقعی، QR کُد را اسکن کنید.

شکلانته سکه‌ای
شیری ۳۸٪



شکلانته سکه‌ای
تلخ ۷۰٪ بدون شکر

شکلانته سکه‌ای
تلخ ۶۰٪

تمپرینگ

تمپرینگ یک فرآیند پیش کریستالیزاسیون کره کاکائو در شکلات می باشد که طی این فرآیند کره کاکائو به فرم کریستالی پایدار تغییر می یابد.

تمپرینگ شامل ۳ مرحله می باشد:

- ذوب شکلات با حرارت غیرمستقیم (مایکروویو، بن ماری)
- خنک کردن شکلات در حین هم زدن
- افزایش دمای شکلات

نتایج تمپرینگ بد؛

- نیاز به زمان بیشتر برای سفت شدن و شکل گرفتن
- رنگ خاکستری
- چسبندگی به قالب

چرا به تمپرینگ نیاز داریم؟

- ساختار و بافت بهتر
- درخشندگی بهتر
- رنگ یکنواخت
- عدم تشکیل شکوفه چربی
- تردی مطلوب
- ماندگاری طولانی تر

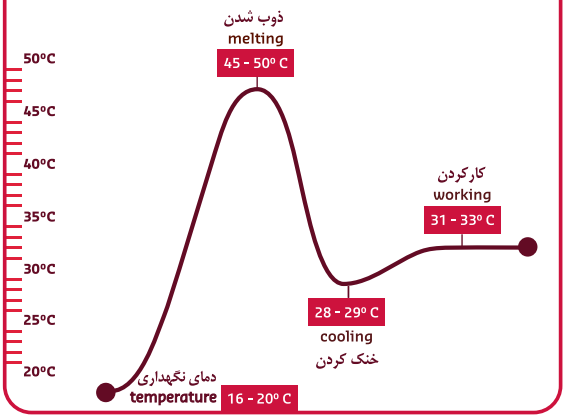


تمپرینگ خوب

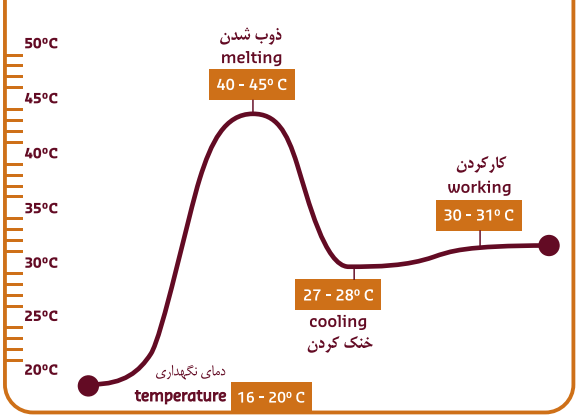


تمپرینگ بد

تمپرینگ شکلات تلخ: Dark Chocolate Tempering:



تمپرینگ شکلات شیری: Milk Chocolate Tempering:



بایدها:

- حرارت غیر مستقیم
- مایکروویو

نبایدها:

- حرارت مستقیم
- اجاق گاز



دسر شکلات شیری کارامل

شورت برد بادام زمینی

مواد لازم	مقدار مورد نیاز
آرد	۱۳۰ گرم
آرد بادام زمینی	۲۰ گرم
آیسینگ شوگر	۵۰ گرم
کره سرد	۷۵ گرم
تخم مرغ	۳۰ گرم

مراحل آماده‌سازی

به جز تخم مرغ کلیه مواد را داخل میکسر ریخته با ابزار پنجه میکس کنید تا خمیر بافت شنی داشته باشد. تخم مرغ را اضافه کنید و تا شکل گیری خمیر میکس نمایید. به اندازه قالب های دسر قالب بزنید و بین دو لایه ایرمت قرار دهید.

گاناش مونته شکلات شیری

مواد لازم	مقدار مورد نیاز
خامه	۱۱۰ گرم
گلوکز	۲۰ گرم
اینورت	۲۰ گرم
شکلات شیری ۳۸٪	**۱۵۰ گرم**
خامه ۳۰٪ چربی سرد	۲۳۰ گرم

مراحل آماده‌سازی

خامه، گلوکز و اینورت را بجوشانید، شکلانته شیری را به آن اضافه کنید. و در دمای ۳۰ درجه خامه را با آن فولد کنید. ۷ ساعت اجازه دهید تا در یخچال ۵ درجه استراحت کند.

براق کننده شکلات شیری

مواد لازم	مقدار مورد نیاز
شکلانته شیری ۳۸٪	**۳۲۵ گرم**
خمیر ژلاتین	۳۶ گرم
شیر	۱۲۵ گرم
گلوکز	۵۰ گرم
رنگ زرد	به مقدار لازم

مراحل آماده‌سازی

شیر، گلوکز و رنگ را با هم بجوشانید. سپس شکلانته شیری و خمیر ژلاتین را اضافه کنید. روی آن را سلفون بکشید و در یخچال به مدت ۸ ساعت استراحت دهید.

داکواز شکلاتی

مواد لازم	مقدار مورد نیاز
سفیده تخم مرغ	۱۸۰ گرم
پودر سفیده تخم مرغ	۵ گرم
شکر	۱۲۰ گرم
پودر بادام	۱۶۰ گرم
پودر شکر	۱۲۵ گرم
آرد	۲۰ گرم
نشاسته سیب زمینی	۲۰ گرم
شکلانته تلخ ۶۰٪	**۱۳۰ گرم**

مراحل آماده‌سازی

سفیده تخم مرغ، پودر سفیده و شکر را داخل میکسر ریخته و هوادهی کنید (مرنگ فرانسوی). پودر بادام، پودر شکر، آرد نشاسته را با هم الک کنید. مخلوط آرد و شکر را با مرنگ فرانسوی فولد کنید. شکلانته تلخ را تا ۳۵ درجه خنک کنید و به مخلوط اولیه اضافه کنید. داخل سینی پخت به سایز رولت پهن کنید در دمای ۲۰۰ درجه سانتی گراد به مدت ۶ دقیقه پخت نمایید.

مغزی کارامل

مواد لازم	مقدار مورد نیاز
خامه ۳۵٪	۱۲۵ گرم
زرده تخم مرغ	۲۰ گرم
دلی کارامل	**۵۰ گرم**
خمیر ژلاتین	۱۰ گرم

مراحل آماده‌سازی

خامه و زرده تخم‌مرغ را تا ۸۰ درجه سانتی‌گراد روی حرارت پخت نمایید. دلی کارامل و خمیر ژلاتین را به آن اضافه کنید.در صورت نیاز از بلندر دستی استفاده کنید. داخل قالب های سیلیکونی انتخاب شده تزریق کنید و در شاک فریز قرار دهید.

موس شکلانته بدون شکر

مواد لازم	مقدار مورد نیاز
خامه ۳۰٪ چربی	۱۱۲ گرم
شیر کامل	۱۱۲ گرم
زرده تخم مرغ	۴۰ گرم
شکلانته تلخ بدون شکر ۷۰٪	**۲۰۰ گرم**
خامه نیمه فرم گرفته	۲۵۰ گرم

مراحل آماده‌سازی

خامه، شیر و زرده تخم مرغ را تا دمای ۸۰ درجه سانتی‌گراد روی حرارت پخت نمایید. شکلانته تلخ را به آن اضافه کنید و تا دمای ۳۰ درجه هم بزنید. خامه نیمه فرم گرفته را با آن فولد کنید.



حسن زندپویا

مشاور فنی ارشد - شکلات

خلق رسپی‌های ماندگار، با شکلات واقعی

درصورت داشتن هرگونه سوال در خصوص این رسپی، می‌توانید با کارشناس مربوطه با شماره ۰۹۳۶ ۳۰۹ ۸۹۲۴ تماس بگیرید.

استفاده از میوه بیشتر:

ترکیبی از لذت و ارزش تغذیه‌ای بالا

پریا رهنمون . سفیر سلامت و تندرستی

افزایش میزان میوه در محصولات غذایی، علاوه بر ایجاد تنوع در طعم و بافت، باعث بهبود ارزش تغذیه‌ای و پاسخگوی نیاز روزافزون مصرف‌کنندگان به استفاده از مواد اولیه طبیعی‌تر نیز می‌گردد.

میوه‌ها این امکان را فراهم می‌کنند که طعم‌ها و رنگ‌های طبیعی در محصول ایجاد شود. همچنین بهره‌گیری از شیرینی طبیعی میوه‌ها می‌تواند به کاهش مصرف شکر افزوده کمک کند. استفاده از محصولات حاوی میوه، تجربه‌ای لذت‌بخش‌تر و متعادل‌تر برای مصرف‌کنندگان ایجاد می‌کند و در عین حال، دریافت فیبر غذایی را افزایش می‌دهد. از سوی دیگر، میوه‌ها نقش مهمی در تولید محصولاتی طبیعی‌تر با برچسبی شفاف‌تر و پاک‌تر (**Cleaner Label**) ایفا می‌کنند.



تاپفیل سیب حاوی ۷۰٪ سیب طلایی

محصول تاپفیل سیب حاوی ۷۰٪ سیب طلایی (**Golden Delicious**) سمیرم است. سمیرم یکی از بزرگ‌ترین مناطق تولید سیب درختی ایران به شمار می رود. ارتفاع مناسب از سطح دریا، تابستان‌های معتدل، زمستان‌های سرد، خاک حاصلخیز و دسترسی به منابع آب کوهستانی، شرایط ایده‌آلی را برای تولید سیب باکیفیت در این منطقه فراهم کرده است..

ارزش غذایی سیب بر کسی پوشیده نیست. سیب منبع غنی از فیبر، ویتامین ها، مواد معدنی، آنتی اکسیدان ها و قندهای طبیعی به شمار می‌رود. در هر ۱۰۰ گرم میوه سیب، ۲.۴ گرم پکتین (فیبر محلول) وجود دارد که می تواند به کاهش کلسترول و قند خون کمک کند. همچنین فیبر یکی از مواد مورد نیاز برای میکروارگانیسم های روده است. سلامت روده و دستگاه گوارش به سلامت میکروارگانیسم های مفید روده بستگی دارد. هر انسان بالغ روزانه به حداقل ۲۵ گرم فیبر نیاز دارد و در یک رژیم غذایی سالم، این نیاز از طریق منابع غذایی مختلفی مانند غلات، حبوبات، سبزیجات و میوه ها تامین می شود. مصرف ۱۰۰ گرم تاپفیل سیب گلنان پوراتوس می تواند حدود ۲ گرم از فیبر مورد نیاز روزانه بدن را تامین کند.

علاوه بر فیبر، ۱۰۰ گرم سیب حاوی ۱۰.۴ گرم قند طبیعی است. استفاده از سیب در تولید این محصول باعث شده میزان استفاده از شکر در تاپفیل سیب، در مقایسه با محصولات مشابهی که فاقد میوه هستند یا درصد کمتری میوه دارند، به طور قابل توجهی کاهش یابد.

سیب حاوی مواد معدنی ارزشمندی از جمله پتاسیم، کلسیم، فسفر، منیزیم و آهن است. هر ۱۰۰ گرم تاپفیل سیب، حدود ۷۵ میلی گرم پتاسیم، ۸ میلی گرم فسفر، ۴ میلی‌گرم کلسیم، ۳.۵ میلی‌گرم منیزیم و مقادیر جزئی آهن را تامین می کند.

ویتامین C، K و ویتامین A از جمله ویتامین های موجود در سیب هستند که مصرف تاپفیل حاوی ۷۰ درصد سیب میتواند به تامین ویتامین های مورد نیاز روزانه نیز کمک نماید. علاوه بر ویتامین ها، سیب حاوی مقادیر بالای آنتی اکسیدان ها از جمله کاتچین ها و پلی فنول ها می باشد. آنتی اکسیدان ها نقش موثری در سلامت انسان ازجمله سلامت قلب دارند.





تاپفیل شاتوت؛ حاوی ۷۰٪ میوه

یکی دیگر از محصولات پرمیوه گلنان پوراتوس، تاپفیل شاتوت است که حاوی حدود ۷۰٪ میوه شاتوت می باشد. یکی از مهمترین مزایای تغذیه‌ای شاتوت، میزان بالای آنتی‌اکسیدان های موجود در آن است. آنتوسیانین‌ها، که باعث ایجاد رنگ بنفش شاتوت نیز هستند، به مقدار زیاد، در میوه شاتوت وجود دارند و از این نظر میوه شاتوت نسبت به سیب غنی‌تر است.

همچنین شاتوت با وجود طعم شیرین، کالری کمی دارد. کالری میوه شاتوت حدود ۴۳ کیلوکالری در ۱۰۰ گرم است که در مقایسه با سیب مقدار آن کمتر است. میوه شاتوت در مقایسه با بسیاری میوه ها میزان آهن و ویتامین C بالاتری نیز دارد.

تاپفیل شاتوت به دلیل قابلیت استفاده پس از پخت، گزینه‌ای ایده‌آل برای انواع محصولات نانوایی و قنادی از جمله تارت‌ها، دسرها، کیک‌ها و سایر فرآورده‌ها محسوب می‌شود. این محصول علاوه بر ایجاد طعم تازه و منحصربه‌فرد شاتوت در محصول نهایی، ارزش تغذیه‌ای آن را نیز افزایش داده و با القای حس تازگی و سلامت، ارزش افزوده بیشتری برای مصرف‌کنندگان ایجاد می‌کند.

هر ۱۰۰ گرم تاپفیل شاتوت گلنان پوراتوس حاوی حدود ۱.۲ گرم فیبر، ۱۳۶ میلی گرم پتاسیم، ۲۷ میلی گرم کلسیم، ۱۲.۵ میلی‌گرم منیزیم، ۱.۳۳ میلی گرم آهن و مقادیر جزئی فسفر است.



تاپفیل توت فرنگی؛ حاوی ۷۰٪ میوه

تاپفیل توت‌فرنگی گلنان پوراتوس با بیش از ۷۰٪ میوه، حس تازگی و طعم دلچسب میوه توت فرنگی را به محصولات منتقل می‌کند. در تولید این محصول از توت فرنگی تازه و منجمد استفاده می‌شود. طبق تحقیقات طعم فردا، توت‌فرنگی محبوب‌ترین طعم میوه‌ای در جهان است و بعد از طعم شکلات، دومین طعم محبوب در محصولات قنادی و نانوایی است.

توت‌فرنگی مورد استفاده در تولید این محصول در فصل برداشت تهیه شده و پس از پاک‌سازی و آماده‌سازی، منجمد می‌شود تا در طول سال برای تولید محصولات مختلف، مورد استفاده قرار گیرد. از آنجا که در برند تاپفیل، تلاش در جهت حفظ حس تازگی میوه است، در تولید این محصول از توت‌فرنگی‌های سالم و با کیفیت استفاده می‌شود و در فرآیند تولید نیز تلاش شده است تا بافت طبیعی میوه تا حد امکان حفظ شود.

میوه توت‌فرنگی علاوه بر کالری پایین، سرشار از ویتامین‌ها و ترکیبات آنتی‌اکسیدانی است. این میوه منبع بسیار خوبی از ویتامین C بوده و به تقویت سیستم ایمنی، سلامت پوست و محافظت از سلول‌ها در برابر آسیب‌های اکسیداتیو کمک می‌کند. وجود فیبر موجود در توت‌فرنگی می‌تواند در بهبود عملکرد دستگاه گوارش و حفظ سلامت قلب مؤثر باشد.

هر ۱۰۰ گرم تاپفیل توت فرنگی، حاوی حدود ۵۹ میلی گرم ویتامین C است که می‌تواند حدود ۶۵٪ نیاز روزانه فرد را تامین نماید.





تاپفیل موز حاوی ۵۰٪ میوه موز تازه

یکی از محصولات جدید گلنان پوراتوس، تاپفیل موز است،محصولی که حاوی ۵۰ درصد میوه موز بوده و با هدف ایجاد سهولت و راحتی در استفاده برای قنادی ها و نانوایی ها طراحی و به بازار عرضه شده است. استفاده از موز تازه، به دلیل نوسانات قیمت، نیاز به نیروی کار، ملاحظات بهداشتی و چالش های تامین روزانه، همواره یکی از دغدغه های واحد های قنادی و نانوایی بوده است. گلنان پوراتوس تلاش کرده است با طراحی این محصول جایگزین، ضمن تامین پایدار و یکنواخت، بخشی از مشکلات کنندگان را برطرف کند.

یکی دیگر از چالش های استفاده از میوه موز در محصولات، تیره شدن آن و ایجاد حس نامطلوب در مصرف کنندگان است. در تولید تاپفیل موز گلنان پوراتوس، با بهره گیری از فرایندهای ویژه، تلاش شده است رنگ محصول در طول دوره ماندگاری حفظ شود.

موز یکی از محبوب‌ترین و پرمصرف‌ترین میوه‌های جهان است که به دلیل طعم شیرین، هضم آسان و ارزش غذایی بالا شناخته می‌شود. این میوه منبع مناسبی از کربوهیدرات‌های طبیعی، فیبر غذایی، پتاسیم، ویتامین ۶٪ و ویتامین C است. پتاسیم موجود در موز به حفظ سلامت قلب، تنظیم فشار خون و عملکرد مناسب عضلات کمک می‌کند. همچنین فیبر موجود در آن می‌تواند در بهبود عملکرد دستگاه گوارش و ایجاد احساس سیری مؤثر باشد.

مصرف ۱۰۰ گرم تاپفیل موز در اسلایس کیک، شیرینی یا دسر، میتواند ۱۷۹ میلی‌گرم پتاسیم و ۱۴ میلی گرم منیزم روزانه بدن را تامین نماید.

علاوه بر این، موز به دلیل دارا بودن پتاسیم بالا، چربی بسیار کم و قابلیت تأمین سریع انرژی، یک میان‌وعده مغذی و مناسب برای فعالیت‌های روزانه و ورزشی به شمار می رود.

ریز مغذی‌ها	نیاز روزانه	درصد ویتامین‌ها و املاح معدنی قابل تامین با مصرف ۱۰۰ گرم میوه تازه			
		سیب تازه	شاتوت تازه	توت فرنگی تازه	موز تازه
ویتامین C	۹۰ میلی‌گرم	٪۵	٪۴۰	٪۶۵	٪۱۰
ویتامین A	۹۰۰ میکروگرم	کمتر از ٪۱	٪۱	کمتر از ٪۱	٪۱
ویتامین E	۱۵ میلی‌گرم	٪۱	٪۵	٪۲	٪۱
ویتامین K	۱۲۰ میکروگرم	٪۲	٪۶	٪۲	کمتر از ٪۱
فولات (B9)	۴۰۰ میکروگرم	٪۱	٪۲	٪۶	٪۵
ویتامین B6	۱٫۷ میلی‌گرم	٪۲	٪۲	٪۳	٪۲۲
پتاسیم	۴۷۰۰ میلی‌گرم	٪۲	٪۴	٪۳	٪۸
منیزیم	۴۲۰ میلی‌گرم	٪۱	٪۵	٪۳	٪۶
کلسیم	۱۳۰۰ میلی‌گرم	کمتر از ٪۱	٪۳	٪۱	کمتر از ٪۱
آهن	۱۸ میلی‌گرم	٪۱	٪۱۰	٪۲	٪۲
منگنز	۲٫۳ میلی‌گرم	٪۲	٪۲۸	٪۱۷	٪۱۲
فیبر غذایی	۲۸ گرم	٪۹	٪۲۰	٪۷	٪۹

بر اساس جدول بالا که از مقادیر مرجع روزانه بزرگسالان (**Daily Value** یا **DV**) استخراج شده است، شاتوت از نظر تراکم ریزمغذی‌ها، فیبر، آهن، منگنز و ترکیبات آنتی‌اکسیدانی از اهمیت ویژه ای برخوردار است. توت‌فرنگی نیز منبعی غنی از ویتامین C محسوب می شود. موز به دلیل دارا بودن پتاسیم و ویتامین، ارزشمند است و سیب نیز به سبب فیبر محلول و ترکیبات فنولی توصیه می شود.

با توجه به اهمیت موضوع سلامت و تندرستی، شرکت گلنان پوراتوس تلاش می کند تا با طراحی و تولید محصولات میوه ای متنوع تر، سبد محصولات خود را روز به روز کامل تر کند تا مشتریان ما در صنعت نان، شیرینی و شکلات بتوانند محصول نهایی سالم تر با ارزش غذایی بالاتر را در اختیار مشتریان خود قرار دهند. در همین راستا، مفتخریم به اطلاع مشتریان و همراهان خود برسانیم که در سال ۲۰۲۵ میزان میوه استفاده شده در تولید محصولات گلنان پوراتوس بیش از ۱۱ درصد نسبت به سال ۲۰۲۴ افزایش یافته است.

به دلیل افزایش و فروش محصولات میوه ای در سال ۲۰۲۵، شرکت گلنان پوراتوس در جمع ده شرکت برتر در بین شرکت های گروه پوراتوس از نظر تولید و فروش محصولات میوه ای قرار گرفت.



مسئولیت اجتماعی در شرایط بحران

آگاهی، نخستین گام برای حفظ جان در شرایط جنگی

در جهان امروز، مسئولیت سازمان‌ها دیگر تنها به تولید و ارائه خدمات محدود نمی‌شود. در شرایطی که جوامع با بحران‌های جدی از جمله جنگ و تنش‌های نظامی مواجه می‌شوند، نقش آگاهی‌بخشی و همراهی با جامعه، به یکی از مهم‌ترین ابعاد مسئولیت اجتماعی تبدیل می‌شود.

در پی وقوع تنش‌ها و درگیری‌های اخیر در منطقه، موضوع «آمادگی در شرایط جنگی» دیگر یک بحث نظری یا دور از ذهن نیست؛ بلکه به ضرورتی واقعی و ملموس برای زندگی روزمره مردم تبدیل شده است. در چنین شرایطی، آگاهی از اصول اولیه ایمنی و مدیریت بحران می‌تواند به‌طور مستقیم در حفظ جان افراد و کاهش آسیب‌ها نقش داشته باشد.

شرکت گلنان پوراتوس، به‌عنوان بخشی از یک مجموعه بین‌المللی و فعال در صنعت غذا، همواره بر ارتقای کیفیت زندگی تأکید داشته است. این نگاه، امروز بیش از هر زمان دیگری، به سمت افزایش آگاهی عمومی و ایفای نقش مؤثر در شرایط بحران سوق پیدا کرده است. چرا که باور ما این است که **آگاهی**، در شرایط جنگی، می‌تواند تفاوت میان خطر و ایمنی باشد.

بر اساس راهنماهای تخصصی حوزه سلامت، آمادگی پیش از وقوع بحران مهم‌ترین عامل در کاهش تلفات و آسیب‌هاست. به‌عنوان مثال، تهیه یک **کیف اضطراری** شامل مدارک شناسایی، داروهای ضروری، آب، غذای خشک، وسایل ارتباطی و اقلام کمک‌های اولیه، اقدامی ساده اما حیاتی به‌شمار می‌رود که می‌تواند در لحظات بحرانی، زمان و جان افراد را نجات دهد.

در کنار آمادگی فیزیکی، مدیریت واکنش‌های روانی نیز از اهمیت ویژه‌ای برخوردار است. در شرایط جنگی، انتشار اخبار نگران‌کننده، تصاویر دلخراش و شایعات می‌تواند به تشدید اضطراب عمومی منجر شود. حفظ آرامش، اتکا به منابع معتبر و پرهیز از بازنشر اطلاعات نادرست، از جمله اقداماتی است که به ثبات ذهنی و تصمیم‌گیری صحیح کمک می‌کند.

از سوی دیگر، رعایت اصول ایمنی در زمان وقوع حملات مانند فاصله گرفتن از پنجره‌ها، انتخاب فضاهای امن در ساختمان، پرهیز از تجمع در محل حادثه و توجه به دستورالعمل‌های ایمنی می‌تواند تفاوتی تعیین‌کننده در میزان آسیب‌پذیری افراد ایجاد کند.

در این میان، یکی از مهم‌ترین ابعاد بحران‌های جنگی، تأثیر روانی آن بر کودکان است. ایجاد حس امنیت، گفت‌وگو با آرامش، همراهی عاطفی، از ضروری‌ترین اقداماتی است که خانواده‌ها باید در این شرایط مدنظر قرار دهند. در چنین شرایط حساسی، سازمان‌ها نیز نقشی فراتر از فعالیت اقتصادی خود بر عهده دارند. گلنان پوراتوس با رویکردی مسئولانه، تلاش دارد با انتشار محتوای آموزشی و حمایت از افزایش آگاهی عمومی، سهمی در ارتقای آمادگی جامعه ایفا کند. باور ما این است که مسئولیت اجتماعی، تنها در روزهای آرام معنا ندارد؛ بلکه دقیقاً در زمان بحران است که ارزش واقعی آن سنجیده می‌شود.

در نهایت، آنچه می‌تواند جوامع را در برابر پیامدهای جنگ مقاوم‌تر کند، ترکیبی از آگاهی، آمادگی و همبستگی اجتماعی است. آموزش و اطلاع‌رسانی صحیح، نه‌تنها از بروز خسارات انسانی می‌کاهد، بلکه امید و توان ادامه زندگی را نیز در دل جامعه زنده نگه می‌دارد.



اصلاح و بروزرسانی استانداردهای رشته نان، شیرینی و شکلات

مهمترین دستور کار موسسه **فردوس ماندگار صدرا**

بعد از اقدام وزارت آموزش و پرورش در خصوص توقف توسعه به منظور اصلاح محتوی استاندارد رشته‌ها و در راستای اجرای سند تحول بنیادین و ارتقای مسیر حرفه‌ای ، **موسسه فردوس ماندگار صدرا** بلافاصله دست به کار شد و ضمن بسیج همه ظرفیت‌های در اختیار و همکاری با حوزه ستادی و سازمان فنی و حرفه‌ای کشور به جهت تامین هدف مورد نظر در خصوص اصلاح و سپس تدوین و به روزرسانی استانداردهای شایستگی رشته نان ، شیرینی و شکلات اقدام نمود.

از آنجا که این پروژه با هدف همسویی آموزش‌های فنی و حرفه‌ای (شاخه کاردانش) با نیازهای واقعی بازار کار استوار است و طبعاً گامی موثر در کاهش فاصله آموزش با حوزه صنعت و توسعه مهارت‌های عملی و از همه مهم‌تر تقویت اشتغال پذیری فارغ التحصیلان می‌باشد موسسه آن را به فال نیک گرفته و تا آخرین مرحله حتی بارگذاری استانداردها بر روی سایت همکاری لازم را ادامه داد. گفتنی است تدوین استانداردها پس از بررسی و تایید در هیئت کارشناسی متشکل از نمایندگان وزارت آموزش و پرورش، اتحادیه‌های صنوف نانوایی و قنادی و حضور تعیین کننده نمایندگان شرکت گلنان پوراتوس و موسسه فردوس ماندگار صدرا و طی ۱۱ جلسه طولانی و صرف ده‌ها ساعت وقت و براساس الگوی سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور و در چهارچوب صلاحیت حرفه‌ای آماده و نهایی شده است .

لازم به ذکر است فرآیند این اقدام بسیار مهم با هماهنگی‌های به عمل آمده و در مکان‌های متعدد از جمله هنرستان‌های **لیلی موفقیان** و **دکتر شریعتی**، **شرکت گلنان پوراتوس** ، **اتحادیه قنادی و شیرینی‌پزی**، **اتحادیه نان‌های حجیم و نیمه حجیم و سنتی** انجام و با همکاری صمیمانه افراد حاضر در جلسات مجموعا ۱۲۰ استاندارد و ۱۸۰۰ ساعت محتوی آموزشی به روزرسانی، تدوین و در چهارچوب مدنظر تایید و تحویل نمایندگان حوزه ستادی **سرکار خانم دکتر رئیس زاده** معاون دفتر آموزش‌های فنی و حرفه‌ای و **سرکار خانم دکتر امتیازجو** کارشناس رشته‌های صنایع غذایی داده شد تا جهت تصویب در شورای عالی آموزش و پرورش به دفتر **جناب آقای دکتر آذرکیش** معاونت محترم متوسطه وزیر آموزش و پرورش ارسال نمایند.

موسسه فردوس ماندگار صدرا از حضور همه خبرگان رشته و نمایندگان نهادهای مختلف که در جلسات هم اندیشی تخصصی در خصوص اصلاح و بروزرسانی استانداردهای رشته وقت گذاشته و همکاری نموده اند بویژه **سرکار خانم دکتر خضرایی نیا** مدیر تحقیق و توسعه شرکت گلنان پوراتوس که زحمت اصلی تدوین و به روز رسانی استانداردها را به عهده داشته و مدرس ارجمند موسسه **جناب آقای زارعی** که بیشترین بار مسئولیت این اقدام ماندگار را عهده دار بودند تشکر و قدردانی می‌نماید .

بازدید گروه خبری صدا و سیما از هنرستان بعثت گرگان





این روزها برنامه **صبح به خیر ایران** موضوع بسیار مهم اشتغال زایی را در دستور کار خود داشته و سعی دارد افکار خانواده ها و دانش آموزان را در بحث انتخاب رشته و ادامه تحصیل به آن جلب نماید .

به همین منظورگروه یک خبری با سرپرستی آقای **اقبال واحدی** ضمن بازدید از هنرستان بعثت گرگان در محل کارگاه رشته نان ، شیرینی و شکلات حضور یافته تا ضمن آشنایی با توانمندی هنرجویان در زمینه تولید انواع نان و شیرینی های متنوع از آن تصویر برداری نموده و انعکاس دهند. در جریان این بازدید ضمن ارائه توضیحات **سرکار خانم هدایتی** مدیریت محترم هنرستان و هنرآموزان ارجمند **خانم‌ها وطنی و اکبری** در خصوص مهارت عملی هنرجویان با تعدادی از دانش آموزان درباره تجربه یادگیری مهارتهای تولید نان و پخت شیرینی و کیک مصاحبه بعمل آمد و در ادامه با معرفی تجهیزات و محصولات تولیدی کارگاه ، دستاوردها ی هنرجویان به نمایش گذاشته شد.

به گفته مربیان حضور رسانه ملی در این برنامه با معرفی فعالیت‌های هنرجویان در صدا و سیما موجب افزایش انگیزه دانش‌آموزان شده و تاثیر خیلی خوبی داشته است.

اخبـــار هنرستان‌ها

به مناسبت هفته مشاغل، نمایشگاهی از دستاوردهای رشته نان و شیرینی **هنرستان کاردانش الزهرا بردسیر کرمان** برگزار گردید. در این برنامه، مدیریت اداره آموزش و پرورش، فرماندار ، شهردار و رئیس شورای شهرستان حضور یافته و از غرفه ها بازدید به عمل آوردند. همچنین جمعی از دانش آموزان پایه نهم شهرستان از نمایشگاه دیدن کرده و با فعالیتهای مهارتی و تولیدی رشته نان و شیرینی آشنا شدند. این نمایشگاه فرصت ارزشمندی برای معرفی توانمندیهای هنرجویان و تقویت انگیزه آنان در مسیر مهارت آموزی فراهم ساخت.

در جریان این بازدید مدیریت آموزش و پرورش شهرستان بردسیر طی سخنانی گفتند ؛ شایسته است از مدیر عامل محترم شرکت گلنان پوراتوس جناب آقای مهندس حداد به جهت اختصاص تجهیزات مورد نیاز رشته از طرف خود و انجمن اولیاء و مربیان مدرسه تشکر و قدردانی نمایم، بی شک این اقدام خداپسندانه نقش بسزایی در شکوفایی استعدادهای دانش آموزان داشته و زمینه ساز پیشرفت و موفقیتهای آنان خواهد بود.



هنرستان شریعتی تهران و شرکت در اولین نمایشگاه معرفی مشاغل استان تهران

هنرستان شریعتی منطقه ۱۶ تهران با تمرکز ویژه به رشته نان، شیرینی و شکلات در این نمایشگاه حضور بسیار موفقی داشت. آیتم‌های ارائه شده رشته مورد توجه مدعوین و مسئولان وزارت آموزش و پرورش از جمله **جناب آقای دکتر آذرکیش** معاونت محترم متوسطه وزیر و نیز **دکتر میرزاده** معاونت محترم آموزش متوسطه اداره کل قرار گرفت . از دیگر مدعوین این برنامه **دکتر مجید پارسا** مدیر کل آموزش و پرورش شهر تهران بودند که با سخنرانی خود به موضوع نقش هنرستان ها در کسب مهارت های لازم توسط هنرجویان برای حضور در مشاغل مختلف اشاره داشتند .





هنرستان ام‌البنیـن همـدان؛ پیشتـاز فعالیت نمایشگاهی در هفته معرفی مشاغل

به منظور آشنایی بیشتر با رشته‌های تحصیلی و استعدادیابی دانش‌آموزان به‌ویژه در **رشته نان، شیرینی و شکلات** و با هدف نمایش توانایی دانش آموزان و ایجاد علاقه و رقابت بیشتر و نیز ارتباط بین هنرستان و صنعتگران هر ساله این نمایشگاه برگزار می شود.

ضمنا مسئولان شهری استان همدان و مدیران اداره کل آموزش و پرورش از دستاوردهای هنرجویان در هنرستان ام البنین همدان بازدید کردند و بسیاری از دانش آموزان علاقمندی خود را به جهت ثبت نام در رشته به مسئولین هنرستان اعلام نموده و پذیرش شدند .

نمونه ای از هنرنمایی هنرجویان رشته نان ، شیرینی و شکلات با راهنمایی، آموزش و نظارت هنرآموزان



هنرستان رضوان انار کرمان
فعالیتهای پایه یازدهم



هنرستان کاوشگران سنندج
(کیک هویج)



هنرستان الغدیر قزوین
نان ساندویجی



هنرستان الزهرا بردسیر
نان تست، برگر و جو



افتتاحیه کارگاه دوم هنرستان کارآفرینان ملارد

در پی افتتاح کارگاه و دعوت مدیریت هنرستان کارآفرینان ملارد از **جناب آقای مهندس حداد** موسس رشته نان ، شیرینی و شکلات و مدیریت آموزش و پرورش منطقه فرصتی شد تا در جمع کارکنان مدرسه و هنرجویان حضور یافته و نشستی صمیمانه با این عزیزان داشته باشیم .

در ابتدای این جلسه که با حضور اولیای محترم هنرجویان ۳ پایه و نیز مربیان و دانش آموزان و نیز جمعی از کارکنان آموزش و پرورش ملارد و اعضای هیئت مدیره موسسه فردوس ماندگار صدرا تشکیل شد **آقای عیوضی** مدیریت هنرستان ضمن خوشامدگویی در خصوص ساخت کارگاه دوم و تهیه تجهیزات و فعالیت هنرجویان رشته توضیحاتی ارائه و سپس **آقای محمدی فام** مدیر آموزش و پرورش ملارد ضمن تقدیر از پشتیبانی خوب موسسه و شخص جناب آقای حداد ، تحصیل دانش آموزان در رشته های مهارتی را امید بخش برای خود ، خانواده و جامعه ذکر کرده که می تواند در آینده منشا خدمات ارزنده ای برای کشور باشد .

در ادامه این مراسم **جناب آقای مهندس حداد** ضمن ابراز خرسندی از افتتاح کارگاه دوم هنرستان و تمجید از مدیریت مدرسه و همت ایشان در آماده سازی و تجهیز کارگاه ، ضمن تایید سخنان آقای محمدی فام به موضوع اهمیت تربیت افراد ماهر در تمام رشته ها که نیاز مبرم کشور است اشاره کرده و گفتند متاسفانه بعد از یک دوره طولانی سرخوردگی تحصیل کنندگان رشته های نظری و آسیب شناسی توسط دست اندرکاران آموزش و پرورش اهمیت فراگیری مهارت برای همگان روشن شد .

آقای مهندس حداد درادامه سخنان خود خطاب به اولیای محترم و تبریک به آنان به جهت انتخاب رشته مهارتی عزیزانشان و امید حمایت از آنان به هنرجویان حاضر در جلسه اطمینان دادند که شما آینده ای روشن خواهید داشت و میتوانید بلافاصله بعد از تحصیل مشغول به کار شده و درآمد داشته باشید ولی بدانید لازمه آن یادگیری خوب و کسب مهارت بالا و داشتن خلاقیت و ابتکار در این رشته است.

بازدید از کار عملی هنرجویان و کارگاه دوم هنرستان ملارد پایان بخش این مراسم بود .

گفتنی است مهارت دانش آموزان در پخت انواع نان و شیرینی ها که بسیار خوب روی میز کارگاه تزئین شده بود بعلاوه لباسهای تمیز و یکدست هنرجویان حکایت از دقت نظر اولیای محترم مدرسه و مربیان ارجمند در آموزش این عزیزان داشت .



زیبایی در برابر عملکرد؛
کدام‌یک در طراحی پروژه های *F&B مهم‌تر است؟

نویسنده:
مهندس نازنین اسماعیل نظری

اگر از صاحبان کافه‌ها و قنادی‌های موفق بپرسید مهم‌ترین عامل در طراحی یک مجموعه چیست، پاسخ‌ها متفاوت خواهد بود. برخی از دکوراسیون و زیبایی فضا می‌گویند و برخی دیگر از عملکرد، سرعت سرویس‌دهی و راحتی کارکنان. اما واقعیت این است که موفقیت یک کافه یا بیکری در انتخاب یکی از این دو نیست؛ بلکه در ایجاد تعادل میان آن‌هاست.

یک فضای زیبا می‌تواند مشتری را به داخل دعوت کند، اما این عملکرد صحیح فضاست که او را به مشتری وفادار تبدیل می‌کند. اگر مسیر حرکت مشتری نامشخص باشد، صف سفارش باعث ازدحام شود یا کارکنان برای ارائه خدمات با محدودیت‌های فضایی روبه‌رو باشند، جذاب‌ترین دکوراسیون نیز نمی‌تواند تجربه‌ای مطلوب ایجاد کند.

از سوی دیگر، فضایی که تنها بر عملکرد متمرکز شده و فاقد هویت بصری باشد، هرچند کارآمد است، اما در ذهن مشتری ماندگار نخواهد شد. نورپردازی مناسب، انتخاب درست رنگ‌ها، متریال‌ها و طراحی داخلی، بخشی از تجربه‌ای هستند که مشتری با خود به خانه می‌برد.

در طراحی حرفه‌ای کافه‌قنادی‌ها، همه چیز از عملکرد آغاز می‌شود. جانمایی تجهیزات، ارتباط بخش تولید با فروش، مسیر حرکت کارکنان و نحوه سرویس‌دهی، پایه‌های اصلی طراحی را شکل می‌دهند. پس از آن، زیبایی به فضا معنا و شخصیت می‌بخشد.

نمونه‌های موفق جهانی نیز همین موضوع را تأیید می‌کنند.

وقتی سادگی به یک مزیت تبدیل می‌شود

در شعب برند Arąbica%، مسیر حرکت مشتری از ورود تا دریافت سفارش کاملا روشن و بدون پیچیدگی طراحی شده است. کانتر در مرکز توجه قرار دارد و در عین حال نقش مهمی در مدیریت جریان سفارش‌ها ایفا می‌کند. طراحی مینیمال این مجموعه نشان می‌دهد که زیبایی زمانی بیشترین تأثیر را دارد که بر پایه عملکردی درست شکل گرفته باشد.



* Food & Beverages





تجربه‌ای فراتر از یک فنجان قهوه

در Starbucks نیز طراحی فضا تنها به زیبایی محدود نمی‌شود. تنوع محل‌های نشستن، مسیرهای حرکتی مشخص و استفاده از متریال‌های گرم و دعوت‌کننده، فضایی ایجاد می‌کند که مشتری تمایل دارد زمان بیشتری را در آن سپری کند. این همان نقطه‌ای است که عملکرد و زیبایی در کنار یکدیگر تجربه‌ای کامل می‌سازند.

فراتر از ظاهر

طراحی موفق یک کافه، قنادی یا بیکری تنها به آنچه دیده می‌شود وابسته نیست؛ بلکه به آن چیزی مربوط است که مشتری احساس می‌کند. از لحظه ورود تا زمان خروج، هر جزئیات باید در خدمت خلق تجربه‌ای روان، دلپذیر و ماندگار باشد.

در نهایت، نه زیبایی به‌تنهایی ضامن موفقیت است و نه عملکرد. مجموعه‌های موفق آن‌هایی هستند که این دو عنصر را در تقابل با یکدیگر نمی‌بینند، بلکه از ترکیب هوشمندانه آن‌ها برای خلق تجربه‌ای بهتر بهره می‌گیرند.



در طراحی حرفه‌ای، زیبایی مشتری را جذب می‌کند؛ اما این عملکرد است که او را دوباره بازمی‌گرداند.

Trend forecast based on always-on consumer data

For over a decade, Taste Tomorrow has empowered professionals in the bakery, patisserie, and chocolate industries by anticipating future cravings through global in-depth consumer research. To make these 2025 trend predictions, we analyze online consumer data using advanced semantic AI technology. We monitor online searches and conversations about bread, pastries, cakes, and chocolate products in seven different languages and in over 50 markets. This data is then combined with insights from the largest global consumer survey in the industry, providing a comprehensive global perspective on the current and future state of the food industry.



tastetomorrow
by Puratos

Always On
Consumer
Insights

3. Sourdough

It looks great, tastes amazing and it offers health benefits. No wonder the sourdough hype shows no signs of slowing down. It remains the fastest-growing trend in the bakery industry, with growing interest in the English (+7%), Chinese (+14%) and French (+40%)-speaking world. Whether it's pizza, bagels, toast or muffins – if it's made with sourdough it will fly off the shelves.

Our advice? Ride the sourdough wave and experiment with the fermented dough any way you can. Try using sourdough for applications besides traditional bread or mixing the classic sourdough flavor with other (healthy) ingredients. Why not try a dark chocolate sourdough brioche? Or mix in some kimchi for an extra probiotic gut health boost? Consumers value the sensory appeal of sourdough and the distinctive flavor and texture will premiumize any application you can come up with. The Hong Kong based Alive Bakery implements this very well, they offer a sourdough cinnamon roll, fig & walnut sourdough loaf and even red date sourdough scones.



4. Classics Continued



Embracing classic bakery favorites is a reliable way to attract customers. These trusted products continue to delight consumers in 2024, and we forecast they will enjoy the most substantial growth in 2025 worldwide. Bakery craftsmanship, timeless formats and traditional baking techniques are most valued in French, Chinese, English, German and Portuguese-speaking markets. According to our in-depth data analysis at Taste Tomorrow, the conversation surrounding bakery classics is expected to increase by 17% to 31% over 2025.

New York Magazine has affirmed that the enthusiasm for high-quality bakeries isn't fading anytime soon. "New York will never get tired of croissants, as long as there's a line to buy them", they write. New bakeries open every week and manage to sell out on their first day without any large marketing campaigns. Classic laminated pastries such as the croissant, pain aux chocolat and kouign amann continue to captivate people's palate.

Those classic baked goods offer comfort and are an easily attainable form of luxury. Lean into this consumer preference by highlighting the tried-and-true nature of your classic recipes. Introduce a 'classics collection' that highlights the most beloved evergreens and focus on the authenticity and craftsmanship of your products. Opt for premium ingredients such as single-origin chocolate and heritage grains to further enlarge the authenticity and superior taste of your classic baked goods. Consumers will love it.

health claims on-pack – sets you apart and builds trust.

Individuals who prioritize gut health typically adopt a holistic health approach, recognizing that gut-friendly foods contribute positively to both physical and mental well-being. To appeal to these health-conscious consumers, promote the dual benefits of gut-friendly baked goods. Ingredients known for their multifaceted health benefits are fiber and wholegrain, but also cacao nibs, flaxseeds, coconut flour and spices such as turmeric.



Bakeries such as the Australian Miller + Baker will benefit from this growing demand for locally-made baked goods. This artisanal sourdough bakery stands out by making its breads and pastries with flour freshly milled on-site. They source all their grains from Western Australian farmers who are committed to sustainable farming practices. Miller + Baker is open about its sources, ensuring customers know exactly where their high-quality ingredients originate. For example, the hard wheat flour used in their loaves is proudly supplied by the Haggerty Family from Mollerin.



2. Local Authenticity

Consumers like to keep things close to home. Baked treats crafted with locally-sourced ingredients are not only seen as fresher but also as healthier and more delicious. Plus, when bought from a local entrepreneur, shoppers get the added benefit of supporting their community. No wonder people are choosing bread made with locally-sourced ingredients all throughout the world. According to Taste Tomorrow research, in 2025, the local authenticity trend is predicted to spike in Chinese (+40%), English (+32%) and German-speaking regions (+27%). Spanish and Portuguese language areas will also see steady growth.

This trend is not just about local ingredients but also about embracing local flavors and formats with cultural significance. From traditional Chinese mooncakes to German pretzels, consumers are increasingly drawn to baked goods that reflect their cultural heritage and local culinary traditions. This adds a layer of authenticity and emotional connection.

This local authenticity trend is a natural partner to the movement of regenerative agriculture. Both prioritize the origin of ingredients as a top concern. If you wish to benefit from this trend, be sure to highlight the origin of your ingredients through on-pack claims, in marketing campaigns and in direct communication. Storytelling is indispensable to capture consumer hearts when it comes to the local authenticity trend.



Hottest bakery trends for 2025

Local Authenticity, Gut Health, Sourdough and Classics Continued

Explore the top bakery trends for 2025 with Taste Tomorrow's insights — essential for every bakery expert. Embrace locally sourced ingredients, a trend that champions regional produce and supports local farmers. Cater to health-conscious consumers with gut-friendly options, offering delicious baked goods that are kind to the digestive system. Keep riding the wave of the ever-popular sourdough bread, and continue to charm customers with the enduring appeal of beloved classic breads and pastries.



Using smart AI to look at what bakery shoppers like, Taste Tomorrow gives you a clear view of what's coming. These aren't just guesses; they're solid tips to help you make bakery goods that people will want tomorrow. With Taste Tomorrow, you're ready for what's next in the world of baking.

1. Gut health

A healthy gut is essential for your overall physical and mental well-being, a fact widely recognized among consumers thanks to the popular 2024 Netflix documentary 'Hack Your Health' and the TikTok videos of gut health influencers such as The Stomach Doc. Consumers are adapting their diets according to this newfound knowledge, ensuring stable growth for the gut health trend. In China and Portuguese-speaking countries the trend is predicted to spike with growth rates of 8% to 9% over 2025, according to the Taste Tomorrow AI-powered research, data that is supported by the global consumer survey.

Consumers who want to eat their way to a healthy digestive system opt for high-fiber ingredients and foods enriched with prebiotics, probiotics and postbiotics. That is good news for the bakery industry, where there are plenty of gut-friendly options available in the shape of whole grain, rich-in-fiber and high-in-fiber bakery products, and even sourdough-enriched breads. Brands that guide consumers through the territory of gut health will have a major advantage over the competition. Helping health-oriented consumers make the right decisions – for instance, by explaining probiotics vs prebiotics or adding gut

ساپوره

عطر خمیرترش ما؛ طعم نان شما



golnanpuratos_iran
www.golnanpuratos.com
تهران، بزرگراه آزادگان، احمدآباد مستوفی، میدان پارسا، خیابان صنوبر چهارم
شمالی،کوچه شهید غلامی، پلاک۴ - تلفن: ۴۸۳۴۰۰۰۰ ۰۲۱

golnan puratos
Food Innovation for Good
گلنان پوراتوس