

گلن پوراتوس

نشریه تخصصی نان، شیرینی و شکلات

سال بیستم - آذر ۱۴۰۱ - ۳۳ صفحه



گزارش نمایشگاه بین المللی

هنرستان های نان، شیرینی و شکلات

رونمایی از هویت بصری جدید
برند بلکولاد و محصول So'Choc

۳۶۵ روز بدون حادثه در گلنان پوراتوس

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

پیام گلن

فهرست شماره ۱۱۰ مجله پیام گلن

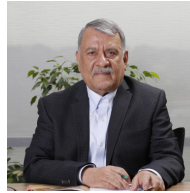
شکلات ۲۰.....

- تصویردنیای بدون شکلات ۲۰
- دستور تهیه نوشیدنی پاییزی (هات چاکلت)..... ۲۱



سرمقاله ۱.....

- ایجاد هنرستان ها و مدارس مهارتی امری راهبردی و متداول در کشورهای توسعه یافته است!



سلامتی و ایمنی ۲۲.....

- ۳۶۵ روز بدون حادثه در گلن پوراتوس



گزارش ۲.....

- گزارش نمایشگاه نان، شیرینی و شکلات



سلامتی و تندرستی ۲۴.....

- رویکرد سلامتی و تندرستی با دیدگاه مصرف کننده



اخبار ۶.....

- امضا تفاهم نامه راه اندازی رشته نان، شیرینی و شکلات در هنرستان های منتخب..... ۶
- رونمایی از هویت بصری جدید برند بلکولاد..... ۸



تحقیق و توسعه ۲۸.....

- راهکارهای کاهش قیمت و بهبود کیفیت کیک



نانوایی ۱۰.....

- دستور تهیه نان غلات



ایده های نو ۳۱.....

- ایده های شب یلدا



قنادی ۱۲.....

- نوآوری های غذایی برای آینده ای بهتر..... ۱۲
- محصولات سلامت محور..... ۱۵
- دستور تهیه کیک شاتوت شکلاتی..... ۱۶
- دستور تهیه کوکی رژیمی..... ۱۷
- دستور تهیه دسر لیوانی..... ۱۹



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

نشانی: تهران، بزرگراه آزادگان جنوب، احمدآباد مستوفی، میدان پارسا، صنوبر چهارم شمالی، کوچه شهید غلامی، پلاک ۴
کدپستی: ۳۳۱۳۱۴۴۵۹۳
تلفن: ۰۲۱-۴۸۳۴۴
فکس: ۰۲۱-۴۸۳۴۳۳۰

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



Food Innovation for Good
گلن پوراتوس

واحد تحقیقات و آموزش
شرکت گلن پوراتوس

ایجاد هنرستان ها و مدارس مهارتی امری راهبردی و متداول در کشورهای توسعه یافته است!

"مدارسی که نیروهای ماهر برای پاسخگویی به نیاز بازارکار را تربیت می کنند. در این کشورها، نیروهای متخصص و ماهر از ارزش بالایی برخوردارند و دارای حرمت اند و در استخدام آن ها آنچه به حساب نمی آید مدارک و عناوینی مثل دکتری و مهندسی است."

خوشبختانه چند سالی است که در کشور ما نیز توسعه مدارس و هنرستان های مهارتی در دستور کار وزارت آموزش و پرورش قرار گرفته و روند ایجاد آن ها صعودی است. هرچند هنوز تا نرُم های قابل قبول فاصله ای معنی دار دارد.

در همین راستا تصویب رشته مهارتی نان، شیرینی و شکلات در شورای عالی آموزش و پرورش که به پیشنهاد شرکت ما انجام شد، گامی بلند در توسعه آموزش های مهارتی موردنیاز صنعت نان، شیرینی و شکلات خواهد بود. در این هنرستان ها، هنرجویان طی سه سال علاوه بر گذراندن دروس عمومی، تمامی دروس تخصصی مرتبط با نان، شیرینی و شکلات را بصورت عملی و تئوری فرامیگیرند. بنحوی که پس از فارغ التحصیلی می توانند بعنوان نیروهای ماهر، مشکل نبود نیروی کار زنجیره فعالیت های مرتبط با حوزه نان، شیرینی و شکلات را حل کنند.

برای مدیریت و به سرانجام رسیدن این مأموریت مهم، ما موسسه فردوس ماندگار صدرا را ایجاد کردیم که رئوس فعالیت ها و مأموریتش به شرح زیر است:

۱. تدوین کتاب ها و متون و فیلم های آموزشی مرتبط با نان، شیرینی و شکلات. در همین راستا موسسه توانسته است کتاب های زیر را تاکنون تالیف و منتشر و در دسترس مربیان و هنرجویان این رشته قرار دهد.
کتاب دانش و هنر نانوايي
کتاب الزامات محیط کار
کتاب زبان تخصصی
سه جلد کتاب هنر در خدمت نان، شیرینی و شکلات
و ده ها فیلم آموزشی مرتبط...
۲. تربیت و آموزش مربیان این رشته
۳. راهنمایی و کمک به موسسات و افراد علاقه مند جهت تاسیس این هنرستان ها
۴. تجهیز کارگاه های این هنرستان ها به تجهیزات استاندارد و مورد لزوم هنرجویان

به لطف خدا و مساعدت حوزه ی مربوطه در وزارت آموزش و پرورش ما در سه سال گذشته موفق گردیدیم که در یازده هنرستان این رشته مهم و مهارتی را ایجاد و راه اندازی نماییم. بنحوی که هم اکنون نزدیک به ۴۵۰ نفر هنرجو در این هنرستان ها بامر فراگیری دروس مهارتی مرتبط مشغولند. همچنین در راستای تحقق عدالت آموزشی، سعی کرده ایم که این هنرستان ها را در تمامی استان های کشور ایجاد نماییم. گسترده گی این هنرستان ها در استان های همدان، کرمان، رفسنجان، خراسان جنوبی، خراسان شمالی، قزوین و تهران گویای این توجه اند. بجاست که از همکاری دوستانمان در وزارت آموزش و پرورش، خیرین بزرگواری که ما را در این امر خیر و خداپسندانه پشتیبانی کردند و هم چنین شرکت های محترم بیک صنعت و گلنار پوراتوس قدرشناسی و تشکر نماییم.

و من ... التوفیق

حبیب الله حداد. رئیس هیات مدیره



گلنان پوراتوس در

بیست و یکمین نمایشگاه بین المللی شیرینی و شکلات ایران
چهاردهمین نمایشگاه بین المللی صنعت غلات، آرد و نان



این بار گلنان پوراتوس با رویکردی جامع تر و وسیع تر در نمایشگاه بین المللی نان، شیرینی و شکلات حضور پیدا کرد. رویکردی که نگاهی وسیع تر از یک کسب و کار تجاری بود. نگاهی به کسب و کار با اهداف بلند مدت تر و جامع تر.

در این نمایشگاه دستاوردهای گلنان پوراتوس به عنوان همراه مورد اعتماد شما در نوآوری به مشتریان ارائه گردید. همچنین مدیران و همکاران ما در گروه پوراتوس نیز در این برنامه حضور داشتند تا به روزترین اطلاعات این حوزه را در اختیار مشتاقان فعال در این بخش قرار دهند.

در راستای این هدف، راهکارهای نوآورانه بسیاری به فعالان در حوزه نان، شیرینی و شکلات ارائه گردید تا در نتیجه آن علاوه بر گسترش کسب و کار خود بتوانند، در انجام مسئولیت های اجتماعی و بهبود سلامت و تندرستی مشتریان خود موثرتر باشند.

" ما به منظور سلامتی و تندرستی همه افراد در سراسر جهان، با ارائه راهکارهای غذایی نوآورانه، سیاره زمین را به جای بهتری برای زندگی تبدیل می کنیم."



IBEX 2022
چهاردهمین نمایشگاه
بین المللی
صنعت غلات، آرد و نان



"فردریک فلمنت" مدیر جهانی تامین میوه در گروه پوراتوس (با رویکرد حمایت از کشاورزان محلی) برای تامین بهترین میوه جهت استفاده در محصولات و با بیان تمرکز بیشتر مصرف کنندگان بر سلامتی و تندرستی خود، لزوم توجه به مصرف میوه بیشتر در محصولات قنادی را توضیح داد. "یم که بولنز" کارشناس فنی قنادی پوراتوس نیز با تمرکز بر استراتژی گروه پوراتوس در بخش قنادی مبنی بر اینکه **هر محصول قنادی داستانی برای گفتن دارد** طیف وسیعی از محصولات قنادی را در معرض دید عموم قرار داد.



"یان ویلم" مدیر محصولات بر پایه خمیر ترش به همراه "ووتر تمرمن" مشاور فنی نانوائی به روزترین اطلاعات در زمینه کانسپت های نان های خمیر ترش را ارائه کردند.



golhan puratos

راز آینده نان در گذشته آن نهفته است



در بخش نانوائی، معتقد هستیم راز آینده نان در گذشته آن نهفته است، خمیر ترش را که یادآور عطر و طعم قدیم نان بوده و میراثی از گذشتگان می باشد به پیشتانان صنعت نان معرفی کردیم.

محصولات گروه خمیر ترش این مجموعه با برند ساپوره و با شعار "عطر خمیر ترش ما، طعم نان شما" ضمن تسهیل فرایند تولید نان، عطر و طعمی ویژه ای در نان های حجیم و همچنین سنتی ایجاد می کنند.



همچنین با توجه به لزوم تمرکز بر سلامتی و تندرستی، محصولات سایپوره سافت گرین که حاوی دانه و غلات فراوری شده در خمیرترش است، معرفی شد که علاوه بر تامین مواد مغذی، به دلیل وجود خمیر ترش، عطر و طعم آجیلی ویژه را به انواع نان و شیرینی می دهد.



با توجه به اینکه امروزه مصرف کنندگان به دنبال محصولاتی سالم تر هستند مغزی های میوه ای تا پفیل حاوی بیش از ۵۰٪ میوه تازه و محصولات با شکر کمتر از نوآوری های جدید در بخش قنادی بود. به گونه ای که گروه کاملی از محصولات پودر کیک و مغزی میوه ای با شکر کمتر و شکلات واقعی بدون شکر را معرفی کردیم تا امکان خلق انواع مختلفی از شیرینی و شکلات با شکر کمتر فراهم گردد. و همچنین مصرف کنندگان ضمن کاهش نگرانی از میزان قند و کالری دریافتی، از خوردن انواع شیرینی های خوشمزه و سالم با میوه بیشتر لذت ببرند.

با معرفی **تکنولوژی اکتی**، راهکارهای جدیدی در خصوص بهبود کیفیت و ماندگاری کیک برای واحدهای تولید صنعتی ارائه گردید تا ضمن افزایش کیفیت محصولات، میزان ضایعات ناشی از تغییر کیفیت در طول زمان کاهش یابد.

مجموعه **بافت کیک** از دیگر دستاوردهای نمایشگاه در بخش قنادی بود، به گونه ای که امکان ایجاد تنوع در بافت کیک ها و در نتیجه تنوع محصولات نهایی برای مصرف کنندگان را ارائه میکرد. این کانسپت در قالب نمونه هایی به بازدید کنندگان معرفی شد تا با تست همزمان انواع کیک، به درک بهتری از انواع بافت های کیک و تفاوت های آن ها پی ببرند.

در بخش قنادی، با توجه به شرایط دوره کرونا و محدودیت های مصرف محصولات قنادی، تلاش کردیم تا بازننگری در خلق محصولات قنادی داشته باشیم و اشتیاق مصرف را با معرفی محصولات و کانسپت های جدید به جامعه بازگردانیم.



در بخش شکلات، تمام تلاش ما علاوه بر ارائه شکلات های خوش طعم، افزایش دانش مصرف کنندگان در خصوص تفاوت شکلات واقعی و کامپاند (فرآورده کاکائویی) بوده. از این رو هر دو گروه محصولات را در سبد کالایی خود قرار دادیم تا پاسخگوی نیاز سلاقی مختلف باشیم. **شکلاتنه** برند محلی شکلات واقعی در گروه پوراتوس است که از خمیر کاکائو و کره کاکائو تهیه شده و **کارات** برند شکلات های کامپاند که شامل انواع فرآورده کاکائویی و مغزی های شکلاتی بر پایه آجیل است.



از دیگر دستاوردهای نمایشگاه بین المللی، حضور موسسه فردوس ماندگار صدرا بود. این مجموعه در راستای تعهدات ما به نسل آینده فعالیت خود را به منظور تربیت نیروی ماهر انسانی در زمینه نان، شیرینی و شکلات از سال ۹۸ آغاز کرده است و تاکنون موفق به تجهیز ۱۱ مدرسه دخترانه و پسرانه و آموزش مربیان و مدرسان قوی در این بخش شده است.

در ادامه **راه ۱۰۰ سال گذشته گروه پوراتوس**، نمایشگاه بین المللی نان، شیرینی و شکلات در شهریور ۱۴۰۱ نقطه شروعی برای مسیر پیش روی ماست که امیدواریم بتوانیم گامهایی موثر در راستای تعهدات مان به شما و نسل آینده برداریم.

حوریه عباسی. مدیر بازاریابی



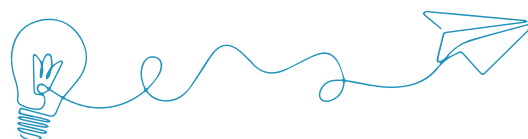
تور مجازی بازدید از نمایشگاه

اسکن کنید

360°

همین حالا از فضای نمایشگاه بازدید کنید!

امضا تفاهم‌نامه راه اندازی و تاسیس رشته نان، شیرینی و شکلات در هنرستان های منتخب در استان سیستان و بلوچستان



در جهت مشارکت با جوامعی که در آن فعالیت می‌کنیم، از طریق به اشتراک‌گذاری دانش و تجارب خود در صنعت نان، شیرینی و شکلات و حمایت از نسل آینده و ارتقا شرایط زندگی مردم محلی، موسسه آموزشی فردوس ماندگار صدرا در گروه گلنان و با پشتیبانی شرکت‌های گلنان پورتوس و بیک‌صنعت برای اولین بار در ایران با گرفتن مجوز از شورای عالی آموزش و پرورش برای رشته‌ی نانوايي، شیرینی‌پزی و شکلات‌سازی در هنرستان‌های فنی و حرفه‌ای، اقدام به تربیت هنرجویان آموزش دیده با رویکرد تولید موادغذایی سالم نموده و تاکنون موفق به عقد قرارداد برای راه‌اندازی این رشته در بازده هنرستان کار و دانش در نقاط مختلف کشور شده است.



در سال جاری علاوه بر شش هنرستان قبلی، **تجهیز ۵ هنرستان** دیگر در سراسر کشور و آموزش جامع مربیان آن‌ها توسط موسسه آموزشی فردوس ماندگار صدرا انجام شد و همزمان با شروع سال تحصیلی جدید، ۱۱۰ دانش آموز مهارت آموزی در زمینه تولید انواع نان، شیرینی و شکلات را در هنرستان‌های حکمت در استان کرمان، ام البنین در استان همدان، فرزانه در استان قزوین، شهید صبوری در شهرستان فردوس استان خراسان جنوبی و نگاره در شهر مشهد آغاز نمودند.



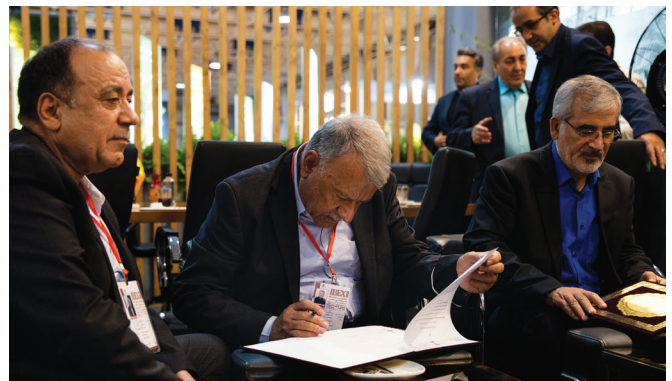
بر مبنای تفاهم انجام شده موسسه آموزشی فردوس ماندگار صدرا، ارائه اطلاعات مربوط به تاسیس این رشته شامل مواد درسی، استانداردها و تامین تجهیزات مورد نیاز رشته، نظر کارشناسی در مورد فضاهای معرفی شده، کمک به گزینش و آموزش مربیان و تامین جزوات و کتب درسی، تجهیز فضا، انتخاب مربیان آموزشی و آموزش مستمر آنان، تلاش برای ارتقا کیفیت، ثبت و برندسازی نان‌ها و شیرینی‌های بومی و تلاش برای اشتغال‌زایی و کارایی و راهنمایی فارغ التحصیلان برای **کارآفرینی و شکل‌گیری اشتغال مولد و پویا** را به عهده خواهد داشت.



امید است فارق التحصیلان این هنرستان‌ها با کسب دانش و مهارت لازم در رشته نان، شیرینی و شکلات ضمن تضمین آینده شغلی خود، در ارتقا این صنعت نقشی موثر ایفا نمایند.



به دنبال بازدید مدیران بنیاد همدلان آینده نگر ایران (هاسب)، سازمان خیریه اسلامی بین المللی **دفاع از کودکان (کافل)** و موسسه خیریه **حامیان توانمندسازی و مهارت آموزی حلیا** از شرکت گلنان پورآتوس، تفاهم نامه‌ای با موضوع حمایت از راه‌اندازی و تاسیس رشته نان، شیرینی و شکلات در هنرستان‌های مورد هدف (با اولویت در استان سیستان و بلوچستان) به منظور ارتقا مهارت‌های هنرجویان این رشته و بالا بردن کیفیت محصولات بومی نان و شیرینی در استان سیستان و بلوچستان به امضاء مدیران هاسب، کافل، موسسه خیریه حامیان توانمندسازی و مهارت آموزی حلیا و موسسه آموزشی فردوس ماندگار به نمایندگی گروه گلنان رسید.



رونمایی از هویت بصری جدید برند بلکولاد با معرفی محصول جدید So'Choc

بلکولاد با محصول جدید So'Choc و با استفاده از برنامه "Cacao-Trace" جایگاهش را به عنوان تغییر دهنده صنعتی که در آن فعالیت می‌کند تثبیت کرده است. برند بلکولاد با معرفی این محصول جدید، فصل جدیدی را در دنیای شکلات آغاز کرده است.

در توسعه محصول So'Choc، بلکولاد روش سنتی ساخت شکلات را تغییر داده است. بلکولاد این روش را شروع یک سفر طعمی الهام بخش تعریف نموده و سپس با دانش منحصر به فرد خود به آن هویت بخشیده است.

بلکولاد تخصص تخمیر خود را با دانش شرکت پوراتوس (شرکت مادر) ترکیب کرد تا با یکدیگر پیشگامانه از کاکائو تخمیر شده‌ای که از برنامه پایدار Cacao Trace تهیه شده است و با استفاده از گندم سیاه تخمیر شده محصول جدیدی را ایجاد نماید. So'Choc با این ترکیب منحصر به فرد از مواد تخمیر شده، مفهومی را ایجاد و به ثبت رسانده که انقلابی را در بازار و در گروه محصولات شکلات به وجود آورده است.



یوری دومونت، مدیر SBU شکلات در گروه پوراتوس، گفت: "با So'Choc، ما از بینش و تخصص خود برای تطبیق مستمر فرآیند تخمیر استفاده کرده ایم. این فرآیند تخمیر تأثیر مثبتی بر بهبود طعم می‌گذارد و ما را قادر می‌سازد تا طعمی ایجاد کنیم که قبلاً دیده یا چشیده نشده است."

نوآوری در خلق محصولات، تجربه ای منحصر به فرد ایجاد می کند!

So'Choc شکلات تلخ ۶۶٪ می باشد که طعم اولیه آن ملایم و بر پایه غلات است و در ادامه طعم های خاص میوه ای اسیدیته (ترش) به همراه طعم پایه کاکائو، احساس و مزه می شود. و تجربه خوبی را برای مصرف کننده ایجاد می کند. شکلات سازان می توانند توصیف خود از So'Choc را بر مبنای مفاهیم و نُت های پایه ای ذکر شده به مصرف کنندگان ارائه کنند. کاربرد So'Choc در بخش قنادی و شکلات بسیار گسترده و متنوع می باشد. و طعم خاصی را در ترکیب انواع محصولات مانند شکلات های تخته ای، موس ها، گاناش ها، سس ها، مغزی ها، دکوراسیون کِرمی و ... ایجاد می کند.

“

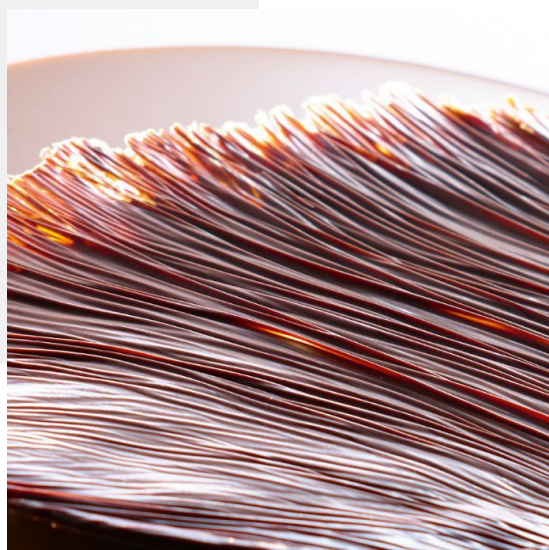


ساخت So'Choc به **استفان لاروکس**، سرپرست ساکن منطقه صنعتی بلکولاد و متخصص برجسته شکلات طی سفری اکتشافی الهام شد. ایده پردازی، خلاقیت و تخصص منحصر به فرد استفان منجر به شکل گیری طعمی بی نظیر و جدید در شکلات شد.

”

نگاهی جدید برای دوره های جدید

محصول So'Choc بخشی از نوسازی گسترده تر کل برند بلکولاد است. این حرکت به گونه ای طراحی شده است که دیدگاه مبتنی بر محوریت طعم، پایداری و نوآوری بلکولاد را منعکس کند و در عین حال اطمینان حاصل کند که مشتریان از پشتیبانی خلاقانه و فنی مورد نیاز برای گسترش تجارت خود در آینده برخوردار هستند.



**BelCOLADE**



بلکولاد علاوه بر پذیرش هویت جدید متمایز، از جمله سبکی جدید در بسته بندی، تصاویر و راه های ارتباطی، در حال انتقال به بسته بندی های کاملاً پایدار و قابل بازیافت است و همچنین بخش دیجیتال خود را برای بهبود دسترسی به تخصص فنی و نوآوری مشارکتی ارتقا داده است.

نان غلات

میان وعده عالی برای کودکان

امروزه مصرف‌کنندگان به اهمیت نقش رژیم غذایی در سلامت فردی و اجتماعی خود آگاهند. بر مبنای نتایج تحقیقات طعم فردای گروه پوراتوس بیش از ۷۳٪ از مصرف‌کنندگان غلات سبوس‌دار را به عنوان یک افزودنی سالم و خوشمزه در رژیم غذایی روزانه خود می‌دانند. همچنین بیش از ۸۱٪ از آن‌ها معتقدند افزودن فیبرها به رژیم غذایی تاثیر مثبتی بر سلامت عملکرد سیستم گوارش دارد. از آنجا که دانه‌های کامل حاوی انواع ویتامین، مواد معدنی، فیبر، آنتی‌اکسیدان، پروتئین و سایر ترکیبات مغذی هستند، تمایل به مصرف غلات کامل بطور فزاینده‌ای رو به افزایش است.

در گروه محصولات غلات ویژه، برای ایجاد بهترین طعم، از فرآوری غلات و دانه‌ها در خمیرترش (ساپوره) استفاده می‌شود. بدین ترتیب علاوه بر تامین ترکیبات مغذی شامل انواع مواد معدنی، ویتامین‌ها و اسیدهای چرب مطلوب و فیبر، عطر و طعم نان تولید شده نیز منحصر به فرد خواهد بود.

فرشته دهقان، مدیر محصولات نانوایی





امیر اسماعیلی
مشاور فنی نانوایی



دانه ها و غلات، منبع اصلی فیبرها هستند و نان به عنوان غذای اصلی مردم در کل دنیا، می تواند به تامین نیاز روزانه فیبر کمک کند.

مواد مورد نیاز

آرد	۱۰۰۰ گرم
خمیرمایه خشک	۱۵ گرم
ساپوره سافت گرین مولتی	۳۰۰ گرم
ساپوره اورا کلو تمپو	۲۰۰ گرم
۱۰۰۱ قرمز	۴ گرم
آب	۵۵۰ گرم

روش تهیه

میکس خمیر: دنده یک/۴ تا ۶ دقیقه
دنده دو/۶ تا ۸ دقیقه

استراحت اولیه: ۳۰ دقیقه در دمای محیط

وزن هر چانه: ۱۲۰ گرم

استراحت میانی: ۲۰ تا ۳۰ دقیقه در دمای محیط

فرم دهی چانه: به شکل نان همبرگری

استراحت نهایی: ۵۰ تا ۶۰ دقیقه در اتاق تخمیر

دمای پخت: ۲۱۰ درجه سانتی گراد

بخار اولیه پخت: ۱۰ تا ۱۵ ثانیه

زمان پخت: ۱۴ تا ۱۵ دقیقه













نوآوری های غذایی برای آینده ای بهتر

لحظه های خود را شیرین کنید و نگران سلامتی خود نباشید!

افراد برای رفع نیازهای زیستی (بقا، رشد و سالم ماندن) و همچنین نیازهای روانی و اجتماعی به غذا احتیاج دارند به همین دلیل است که غذا در زندگی افراد از جایگاه ویژه ای برخوردار است. به گونه ای که می تواند گرمابخش لحظه های شاد و به یادماندنی در کنار افراد خانواده و یا دوستان باشد.

امروزه مصرف کنندگان بیش از پیش به کیفیت غذای خود توجه می کنند و می دانند که برای سالم بودن باید از رژیم غذایی متعادل که حاوی مواد مغذی کافی باشد استفاده کنند و یا اقدام به حذف یا کاهش بعضی مواد مضر نمایند. در حالی که در عصر جدید تغذیه سالم یکی از چالش های اصلی پیش روی صنعت غذا در دنیا است. تولید کنندگان این صنعت سعی دارند فرصت های نوآورانه زیادی ارائه کنند. ما به مسئولیت خود در کمک به مشتریان و مصرف کنندگان در انتخاب آگاهانه مواد غذایی با کیفیت بالا واقف هستیم. به همین دلیل است سلامت و کیفیت آنچه را که تولید می کنیم بخشی جدایی ناپذیر از ماموریت خود میدانیم.

تعهد ما بهبود سلامتی و تندرستی مصرف کنندگان با تکیه بر حفظ طعم و بافت بی نظیر است.

			بهبود سلامتی			بهبود تندرستی
غلات و دانه ها	میوه بیشتر	گوارش سالم		لیبل پاک تر	آرگانیک	
						
شکر کمتر	چربی کمتر	نمک کمتر		منشا گیاهی	فاقد گلوتن	

**روزانه
کمتر از
۶ قاشق
چایخوری
شکر**

طبق نتایج تحقیقات جهانی طعم فردا (Taste Tomorrow) از هر ۱۰ مصرف کننده، ۷ نفر علاقه به محصولات با طعم و مزه شیرین دارند. اما همچنان می دانند که حذف این ماده باعث بهبود ارزش غذایی می شود. ۶۶٪ فکر می کنند که حذف شکر از محصولات (و رژیم غذایی آن ها) به سلامتی بیشتر آن ها کمک می کند. طبق نتایج همین تحقیقات ۴۵٪ از مصرف کنندگان بسته بندی محصول را برای مطلع شدن از میزان قند بررسی می کنند. این در حالیست که تنها ۳۶٪ از مصرف کنندگان به دنبال بررسی میزان چربی محصولات هستند. در همین راستا ما در گلنن پوراتوس در نظر داریم ضمن حفظ کیفیت طعم و بافت، با هدف بهبود سلامت جامعه، راهکارهایی برای کاهش یا حذف شکر در محصولات قنادی و شکلات ارائه دهیم.

جدیدترین توصیه سازمان بهداشت جهانی در مورد مصرف شکر این است که باید میزان دریافت انرژی روزانه از شکر کمتر از ۱۰٪ کل انرژی مورد نیاز باشد. بنابراین مصرف روزانه شکر باید کمتر از ۲۵ گرم معادل ۶ قاشق چایخوری باشد.



شیوه زندگی و غذاهایی که مصرف می کنیم، نقشی اساسی بر حفظ سلامت دستگاه گوارش دارد. مواردی مانند آشامیدن کافی آب، افزایش مصرف فیبر و ورزش، همگی از عواملی هستند که به سلامت دستگاه گوارش کمک می کنند. اگر می خواهید سلامت دستگاه گوارش خود را حفظ کنید با ما همراه باشید:

آخرین دستاوردهای ما بعد از تحقیقات و آزمایشات فراوان تولید محصولات بدون شکر افزوده* یا فاقد شکر* هستند.

* بدون شکر افزوده به این مفهوم است که هیچ شکری به محصول اضافه نشده است و مقدار جزئی قند خود میوه یا هر ترکیب دیگری است که به طور طبیعی دارای مقادیری قند هستند.
* بر اساس نظر FDA محصولی که کمتر از ۰/۵٪ شکر داشته باشد، محصول فاقد شکر می گویند.

خوش طعم

شکر کمتر

فیبر بیشتر

از نوآوری های گلنن پوراتوس در حوزه محصولات سلامت محور بر پایه کاهش شکر و حذف آن موارد زیر را میتوان نام برد:

- تگرال ساتین شکلات بدون شکر افزوده
- ویوافیل شاتوت بدون شکر افزوده
- شکلاته تلخ ۷۰٪ بدون شکر



فیبر از جمله مواد مغذی مورد نیاز برای سلامت دستگاه گوارش است که در دستگاه گوارش انسان هضم نمی شود در نتیجه حجم زیادی آب را به خود جذب نموده، مانع از یبوست شده و باعث ایجاد حالت سیری و کنترل سطح قند خون می گردد. فیبر موجب افزایش جذب مواد غذایی با ارزش مانند ویتامین ها و مواد معدنی از طریق دستگاه گوارش می شود. همچنین مصرف فیبر به درمان **بیماری های گوارشی** و **کاهش سطح کلسترول خون** کمک می کند.

چه کاربردی دارد اینولین Inulin?

اینولین فیبر محلولی است که در ساختار بعضی از گیاهان وجود دارد و کالری کمی دارد. اینولین با آنزیم های گوارشی هضم نمی شود و به عنوان یک ترکیب فرا سودمند در مواد غذایی مختلف استفاده می شود. بدین ترتیب به صورت دست نخورده در روده ها حرکت می کند و مسیر خود را به سوی روده بزرگ ادامه می دهد تا در آن جا به عنوان غذا برای باکتری های مفید دستگاه گوارش عمل کند.



خطرات ناشی از مصرف بالای شکر



دیابت



پوسیدگی دندان



چاقی



بیماری های قلبی



محصولات سلامت محور بر پایه کاهش شکر و حذف آن

تگرال ساتین شکلات بدون شکر افزوده

پودر کیک آماده مصرف که حاوی شیرین کننده جایگزین شکر و فیبر طبیعی (اینولین) است. هر ۱۰۰ گرم کیک تهیه شده از این پودر کیک حاوی بیش از ۶ گرم فیبر محلول می باشد. بنابراین طبق مقررات برچسب گذاری اتحادیه اروپا و مقررات ایران محصولی سرشار از فیبر است. اینولین پری بیوتیکی است که موجب افزایش رشد باکتری های مفید روده می گردد.

مزایا:

- ✓ مخلوطی کامل، جهت تهیه کیک با بافت نرم و مرطوب بدون شکر افزوده
- ✓ ثابت ماندن کیفیت و تنوع در محصول نهایی
- ✓ قابلیت تهیه کیک تنها با افزودن آب، روغن و تخم مرغ به پودر کیک
- ✓ هر ۱۰۰ گرم این کیک در مقایسه با کیک شکلاتی حاوی شکر، ۱۹٪ شکر کمتری دارد.



ویوافیل شاتوت بدون شکر افزوده

مغزی میوه ای بدون شکر افزوده این امکان را فراهم می آورد که انواع کیک و شیرینی رژیمی با مغزی میوه ای تهیه نمایید تا مصرف کننده نهایی علاوه بر کاهش قند مصرفی، لذت مصرف میوه را تجربه کند.

مزایا:

- ✓ مغزی آماده مصرف
- ✓ مقاوم به حرارت
- ✓ مقاوم به انجماد و یخ زدایی
- ✓ فاقد رنگ و طعم مصنوعی
- ✓ هر ۱۰۰ گرم مغزی میوه ای در مقایسه با ویوافیل شاتوت حاوی شکر، ۴۰/۵٪ شکر کمتری دارد.



شکلانته ۷۰٪ بدون شکر

شکلانته، شکلات واقعی تلخ ۷۰٪ فاقد شکر مطابق سلیقه مصرف کننده تولید شده است.

مزایا:

- ✓ شکلات واقعی ساخته شده از بهترین دانه های کاکائو
- ✓ طعم فوق العاده به دلیل دانش بالا در تخمیر
- ✓ فاقد طعم دهنده های مصنوعی
- ✓ حذف کامل شکر





کیک شاتوت شکلاتی

(شکر کاهش یافته)



مغزی و پوشش

ویوافیل شاتوت بدون شکر افزوده ۳۴۰ گرم

شکلانته تلخ ۷۰٪ بدون شکر ۳۰۰ گرم

ویوافیل شاتوت بدون شکر افزوده را یک لایه بر روی کیک، قیف زده و سپس لایه دوم کیک را قرار دهید و در نهایت شکلانته تلخ ۷۰٪ بدون شکر را یک لایه نازک روی کیک ریخته و صاف کنید.

سیروپ

ویوافیل شاتوت بدون شکر افزوده ۲۵ گرم

آب ۷۵ گرم

آماده سازی نهایی

ابتدا یک لایه از شیت های کیک پخته شده را کف قرار دهید و روی کیک را با سیروپ مرطوب کنید و یک لایه از ویوافیل شاتوت بدون شکر افزوده را اضافه کرده و این کار را دو بار تکرار کنید و روی آن را با شکلانته تلخ ۷۰٪ بدون شکر کاور نمایید و به شکل و سایز دلخواه برش دهید.

کیک شکلاتی

تگرال ساتین شکلات بدون شکر افزوده ۵۰۰ گرم

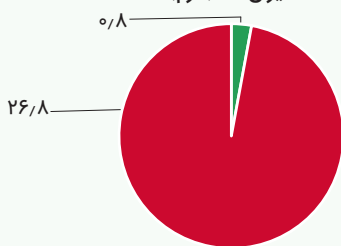
تخم مرغ ۲۴۰ گرم

روغن مایع ۲۴۰ گرم

آب ۲۰۰ گرم

تمامی مواد را به مدت ۳ دقیقه با سرعت متوسط با ابزار پنجه مخلوط نمایید. سپس خمیر آماده شده را به ضخامت یک سانتی متر بر روی کاغذ پخت کشیده و در دمای ۲۰۰ درجه سانتیگراد به مدت ۶ دقیقه پخت نمایید.

میزان قند (گرم)



میزان قند و کالری یک اسلایس کیک به وزن ۱۰۰ گرم

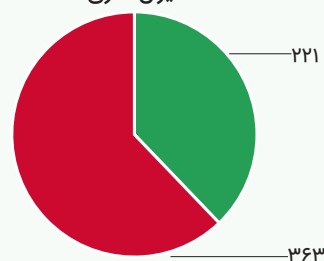
کیک شاتوت شکلاتی (شکر کاهش یافته)

کیک شاتوت شکلاتی (شاهد)

کیک شاتوت شکلاتی (شکر کاهش یافته)

کیک شاتوت شکلاتی (شاهد)

میزان کالری



مقایسه میزان قند و کالری

مقایسه میزان قند و کالری محصولات بدون شکر و محصولات مشابه معمول (دارای شکر)

میزان قند (g/100g)	میزان کالری (KCal/100g)	نوع محصول
۱	۱۷۷	کیک ساتین شکلات بدون شکر افزوده
۲۰	۳۹۴	کیک شکلاتی حاوی شکر
۱/۵	۱۶۲	ویوافیل شاتوت بدون شکر افزوده
۴۲	۲۱۵	ویوافیل شاتوت حاوی شکر
<۰/۱	۴۹۷	شکلانته تلخ ۷۰٪ بدون شکر
۳۹/۴	۵۱۷	شکلانته تلخ حاوی شکر



اسد زمینی
مشاور فنی ارشد قنادی



کوکی رژیمی

شیرینی پاییزی

شکر کاهش یافته

روش تهیه

کلیه مواد را به مدت ۵ دقیقه با دور کند با ابزار پنجه مخلوط کنید. سپس خمیر حاصله را روی کاغذ پخت به ضخامت ۲ سانتی متر پهن کنید و کمی در یخچال قرار دهید و سپس به اندازه های گرد دلخواه برش بزنید. یک لایه از خمیرهای برش زده شده را کف قرار داده و روی آن را مقداری از ویوفیل شاتوت بدون شکر افزوده بزنید و یک لایه خمیر برش زده دیگر را روی آن قرار دهید، روی خمیر را خلال بادام بریزید و در دمای ۱۷۵ درجه سانتی گراد به مدت ۱۶ دقیقه پخت نمایید.



تگرال ساتین شکلات

بدون شکر افزوده

بسته بندی یک کیلوگرمی

مدت زمان نگهداری: ۱۲ ماه



دریافت اطلاعات بیشتر

اسکن کنید!

مواد مورد نیاز

تگرال ساتین شکلات بدون شکر افزوده ۱۰۰۰ گرم

تخم مرغ ۲۰۰ گرم

کره پاستوریزه ۱۵۰ گرم

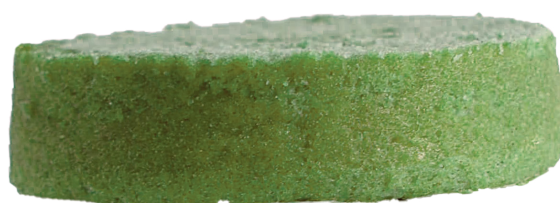
می متیک ۱۵۰ گرم



پودر کیک های آماده مصرف با رنگ طبیعی

در طبیعت طیف وسیعی از رنگ‌ها وجود دارند که هر کدام به نوبه خود تاثیرات بسیاری بر روی خلق و خو و احساسات ما می‌گذارند. هر رنگ معنا و مفهوم خاصی دارد به عنوان مثال نارنجی، رنگی پیرانرژی است که موجب افزایش هوشیاری می‌شود. بنفش، رنگ تجمل و شکوه است که حس خلاقیت را در افراد تقویت می‌کند.

در دوره‌های مراسم شادی، افراد از کیک‌های خوشمزه‌ای استفاده می‌کنند که در کنار آن از زیبایی ظاهری نیز برخوردارند. از این رو پیشنهاد ما استفاده از پودر کیک های رنگی حاوی رنگ طبیعی جهت توسعه کانسپت های منحصر به فرد جذاب است که با وجود زیبایی طرز تهیه راحتی دارد. در ادامه طرز تهیه دسر لیوانی با استفاده از محصول تگرال ساتین کرم پرپل ولوت و اورنج ولوت را به شما معرفی خواهیم کرد:



دریافت اطلاعات بیشتر

اسکن کنید!

خانه حاجتی پور. مدیر محصولات قنادی



دسر لیوانی

دستور تهیه

کلیه مواد را بوسیله همزن ۲ دقیقه با دور پایین و ۲ دقیقه با دور متوسط میکس کنید. خمیر را در قالب های پخت بریزید. سپس در دمای ۱۷۰ - ۱۸۰ درجه سانتیگراد به مدت ۳۵ - ۴۰ دقیقه پخت نمایید. کیک پخته شده را به صورت گرد به قطر ۸ سانتیمتر برش زده، سپس برش گرد دیگری به قطر ۴ سانتیمتر وسط آن ایجاد نمایید. کیک ها را داخل لیوان چیده و داخل حفره را با ویوفیل شاتوت پر کنید و در انتها با دراپ خامه تزئین نمایید.

مواد تشکیل دهنده پایه کیک

تگرال ساتین کرم کیک رنگی	۵۰۰ گرم
تخم مرغ	۱۷۵ گرم
روغن مایع	۱۵۰ گرم
آب	۱۱۲/۵ گرم

مواد تشکیل دهنده مغزی و دکور

خامه فرم گرفته	۳۰۰ گرم
ویوفیل شاتوت	۳۰۰ گرم



تصور دنیای بدون شکلات

شاید برای عده‌ی زیادی از افراد غیر ممکن باشد!



دو عامل مهم در انتخاب شکلات بافت و طعم آن است. بافت به معنای ذوب شدن در دهان در دمای بدن و کرمی بودن و طعم نیز به معنای طعم شکلاتی دلنشین است. نکته حائز اهمیت علاوه بر این دو گزینه، وجود عامل دیگری است که می‌تواند در انتخاب مصرف کننده موثر باشد. این عامل مهم تاثیر گرفته از افزایش آگاهی افراد از رژیم غذایی و ارتباط مستقیم آن با سلامتی‌شان است.

به همین ترتیب یکی از موارد قابل توجه مصرف کنندگان میزان شکر استفاده شده در شکلات است. به همین دلیل در مرکز تحقیقاتی طعم فردا (Taste Tomorrow) تحقیقی انجام شده است که نشان می‌دهد ۴۵٪ از مصرف کنندگان هنگام خرید مواد غذایی، اطلاعات جدول ارزش غذایی را برای دانستن میزان شکر و ۳۶٪ از آن‌ها برای آگاهی از میزان روغن بررسی می‌کنند. لازم به ذکر است که با بالا رفتن آگاهی و اطلاع از تاثیر مواد غذایی ذکر شده بر سلامتی، این آمار نیز رو به رشد است. به دلیل همین نگرانی‌ها افراد به دنبال خوراکی‌هایی هستند که علی‌رغم شیرین بودن برای سلامتی مضر نباشند و نیز کالری کمتری داشته باشند.

همه این عوامل باعث می‌شود تا فعالان حوزه غذا به این فکر باشند تا مواد غذایی خوشمزه و مطابق ذائقه مصرف کننده را با حفظ بافت و طعم مواد غذایی با جایگزینی شکر یا کاهش آن تولید نمایند. در گروه پوراتوس ما نیز به فکر این روند جدید بوده ایم. از این رو ما در گلن پوراتوس شکلات جدیدی را با محوریت سلامتی و ارزش غذایی بالاتر در گروه محصولات شکلاته (شکلات واقعی) تولید کرده ایم. شکلاته تلخ ۷۰٪ بدون شکر محصولی است که در تولید آن از هیچ گونه شکر استفاده نشده و در بسته بندی‌های یک کیلوگرمی عرضه می‌گردد.



المیرا آقاخان، مدیر محصولات شکلات





حسن زندپویا
مشاور فنی ارشد شکلات و قنادی

هات چاکلت

نوشیدنی پاییزی

روش تهیه

خامه، شیر، شکر، وانیل و چوب دارچین را بجوشانید. پس از آنکه مواد خوب با هم ترکیب شدند و دم کشید داخل الک ریخته و چوب دارچین را خارج کنید.

شکلاته تلخ ۶۰٪ را روی آن بریزید. پس از ذوب شدن شکلات با پلندر دستی خوب مخلوط کنید.

مواد مورد نیاز

شکلاته تلخ ۶۰٪	۱۸۰ گرم
شیر	۸۵۰ گرم
خامه ۳۵٪	۱۵۰ گرم
شکر	۸۰ گرم
وانیل	۱ گرم
چوب دارچین	۲ عدد



شکلات واقعی سکه ای تلخ ۶۰٪

بسته بندی: ۵ کیلوگرمی

برای کسب اطلاعات بیشتر

زمان نگهداری: ۱۲ ماه

اسکن کنید!



۳۶۵ روز بدون حادثه در گلنان پوراتوس

ما در گلنان پوراتوس همواره سعی بر آن داریم که با حفظ رویکردهای کاربردی پیشگیرانه، محیط کاری عاری از مخاطرات شغلی برای همکاران خود که اصلی ترین سرمایه های شرکت ما محسوب می شوند، فراهم آوریم و همواره در راستای حفظ سلامت و ایمنی آنها کوشا باشیم.

ما متعهد شده ایم با مشارکت و حس مسئولیت پذیری، تمام تلاش خود را در قالب یک کار تیمی تمام عیار برای رسیدن به هدف محیط کاری امن و به دور از حادثه به عمل آوریم.

امروز ماحصل تمامی این تلاش های تیمی **اولین ۳۶۵ روز بدون حادثه** (حوادث منجر به استراحت پزشکی بیش از یک روز) در گلنان پوراتوس است که قطعاً موفقیتی عظیم برای یکایک خانواده گلنان پوراتوس و مدیریت این شرکت به شمار می رود. این تلاش در سالیان گذشته نیز در مجموعه اتفاق می افتاد ولی بروز برخی حوادث خفیف با شدت اندک به دلایل گوناگون، اجازه ثبت رکورد روزهای بدون حادثه طولانی را به ما نمی داد.

در صورتی که بخواهیم کمی درمورد جزییات و علل ریشه ای این موفقیت و عوامل تاثیر گذار در آن صحبت کنیم، این موارد قابل ذکر خواهند بود:

حتما تا به حال شعار "اول ایمنی بعد کار" و یا "ایمنی مسئولیتی همگانی است" را شنیده اید، ولی آیا تا به حال عمیقاً به مفهوم آن فکر کرده اید!؟

متأسفانه هر روز در گوشه و کنار شهر، کشور و حتی جهانی که در آن زندگی می کنیم شاهد حوادثی هستیم که یا آسیب جدی به فرد حادثه دیده وارد می کند و یا اینکه برای او چشم انتظاراتی به جای می گذارند که دیگر هیچگاه شاهد برگشت این عضو به خانه نخواهند بود و این عدم بازگشت چقدر می تواند تلخ، غم انگیز و غیر قابل جبران باشد.

در عین حال این رویدادها سمت دیگری از سکه را نیز می تواند به ما نشان دهد و آن مفهوم سترگ و ارزشمند ایمنی است که همواره با رویکردهای پیش بینانه و پیشگیرانه سعی در عدم رخداد آن داریم.

SAFETY CORPS

تابلو روزهای بدون حادثه

Accident-Free Days Board

تعداد روزهای کاری بدون حادثه
Days Without a Lost time Accident

رکورد قبلی تعداد روزهای بدون حادثه
Previous Record Number of Days

تاریخ آخرین حادثه با روزهای از دست رفته کاری
Date of the last Accident with lost time

368

198

Year: 2021 / Month: 10 / Day: 20

#ایمنی از من آغاز می شود. همه با هم جهت داشتن محیط کاری امن و بدون حادثه تلاش می کنیم.
#Safety Starts With me. All together to have Accident-Free days in Work Area.

HSE Department

golnan puratos
Food Innovation for Good
گلنان پوراتوس



- شناسایی خطرات محیطی با همکاری پرسنل، اولویت بندی کردن ریسک ها و اقدامات کنترلی به موقع
- برگزاری جلسات ایمنی ماهیانه و همسو کردن کلیه اعضای تیم در راستای نیل به این هدف گذاری
- برگزاری کلاس های آموزشی منظم با هدف توانمند سازی و افزایش آگاهی پرسنل نسبت به خطرات محیطی و همچنین دانستن وظیفه و ایفای نقش خود در این موضوع
- تدوین قوانین، مقررات، دستورالعمل ها و روش های اجرایی و اشتراک گذاری با کلیه واحد های مرتبط
- نظارت دائم و پایش مستمر بر حُسن اجرای قوانین
- تلاش در جهت ایجاد فرهنگ ایمن سازمانی و فرهنگ مراقبت و جلوگیری از فرهنگ مقصر سازی در صورت بروز خطا و رویداد (Culture of care & Safety vs. Blame Culture).

”

ما در تلاشیم با ادامه روند کار تیمی و تلاش برای قرار دادن ایمنی در DNA فعالیت های مجموعه که منجر به تکثیر فرهنگ ایمن انجام دادن کار به صورت نفر به نفر گردد، به موفقیت های بسیار بزرگ تری در ثبت و نگهداشت روزهای کاری بدون حادثه دست یابیم.

ما هم قسم شده ایم تا؛ نه تنها عمل نایمن انجام ندهیم بلکه از کنار هیچ عمل و یا شرایط نایمنی نیز بی تفاوت عبور نکرده و چشم خود را بر روی آن نبندیم.

علی اسلامبولچی. مدیر HSE کارخانه گلنان پوراتوس



رویکرد سلامتی و تندرستی با دیدگاه مصرف کننده

نحوه تامین و تولید غذا بر سلامت مردم و حفظ سیاره زمین بسیار تأثیر گذار است. و به همین دلیل موضوع سلامت و تندرستی و حفاظت از سیاره زمین در مرکز فعالیت‌های تحقیق و توسعه پوراتوس قرار گرفته است. هدف پوراتوس ارائه محصولات سالم و مفید با حفظ کیفیت و طعم و بافت مطلوب است و همواره تلاش کرده ایم که با استفاده از دانش و تکنولوژی روز محصولات خود را بهتر و سالم تر کنیم.

نتایج تحقیقات جهانی در مورد آینده غذا از مردم کشورهای مختلف "طعم فردا (Taste Tomorrow)" به ما کمک کرد تا بینش عمیقی نسبت به رفتارها، نگرش‌ها و انتخاب‌های مصرف کنندگان هر کشور به دست آوریم. و با در نظر گرفتن این موضوع، محصولاتی را ارائه دهیم که خواسته‌ها و نیازهای مصرف کنندگان را تامین کنند. گروه سلامت و تندرستی گلنان پوراتوس شامل ده واحد ساختاری اصلی است که در ادامه به طور خلاصه به برخی از آنها اشاره می‌شود:

میوه بیشتر (More fruit)

ما در مغزی‌های کیک و شیرینی (fruit fillings) محصولاتی با محتوی میوه بیشتر تولید می‌کنیم.

تاپفیل‌ها مجموعه‌ای از فیلینگ‌های میوه‌های خوشمزه، با محتوای ۵۰٪-۹۰٪ میوه، راه حلی مناسب برای مصرف کنندگانی است که به دنبال غذاهای طبیعی‌تر هستند. این محصولات حس میوه‌های تازه، ترد و آبدار را می‌دهند. تاپفیل‌ها مقاوم به پخت، پایدار در شرایط انجماد و یخ‌زدایی و عاری از هرگونه رنگ و طعم مصنوعی هستند.





سلامت دستگاه گوارش (Happy gut)

ارتباط بین سلامت دستگاه گوارش و سلامت کل بدن انسان موضوعی ثابت شده است. گوارش سالم بر سلامت جسمی و روانی تأثیر مثبت می‌گذارد.

آیامی دانستید، ۷۲ درصد از مصرف‌کنندگان جهانی به محصولات غذایی که سلامت روده آنها را بهبود می‌بخشد علاقه مند هستند؟ روده انسان میزبان بیش از ۱۰۰ تریلیون میکروارگانیسم است که همه با هم فلور میکروبی روده را تشکیل می‌دهند. بخشی از این میکروارگانیسم‌های متنوع **باکتری‌های خوب** و بخشی **باکتری‌های بد** هستند. باکتری‌های خوب در روده از فیبر تغذیه می‌کنند، بنابراین هرچه فیبر بیشتری مصرف شود، نسبت باکتری‌های خوب افزایش می‌یابد. علاوه بر این مصرف فیبر سبب کاهش سطح گلوکز و کلسترول خون، کاهش فشار خون، افزایش جذب مواد معدنی در دستگاه گوارش می‌شود و با ایجاد حس سیری کاذب سبب جلوگیری از افزایش وزن می‌گردد.

نان اهمیت ویژه‌ای در رژیم غذایی افراد دارد. محصولات نانویی گلنان پوراتوس که در دسته بندی گوارش سالم (Happy Gut) قرار می‌گیرند، همگی حاوی ترکیبات موثر در سلامت روده، از جمله فیبر هستند. فیبرهای مورد استفاده در این محصولات به حفظ و رشد باکتری‌های مفید روده کمک می‌کنند.

محصول **تگرال ساتین شکلات بدون شکر افزوده** در دسته محصولات گوارش سالم قرار می‌گیرد.



استفاده از دانه ها و غلات بیشتر (More grain and seeds)

با استفاده از غلات و دانه های کامل در محصولاتمان مانند مولتی گرین، ساپوره سافت گرین و ساپوره گلدن نان های حاوی فیبر، املاح و ویتامین های مختلف تولید می شوند که برای سلامتی بسیار مفید هستند. تولید نان به ۲۵۰ نسل قبل بر می گردد و هر نسل با استفاده از دستور العمل ها، مواد اولیه و تکنیک های جدید پخت کیفیت و تنوع بهتری را ارائه کرده است. ما با بهره گیری از میراث گذشته خود و با تکیه بر این شعار که راز آینده نان در گذشته آن نهفته است و رعایت سه اصل سلامت، طعم دلپذیر و بافت مطلوب تلاش می کنیم محصولاتی را در اختیار ناوایان قرار دهیم که سبب بهبود کیفیت و تنوع عطر و طعم محصولات آنها گردد. نان هایی که هزاران سال پیش روی شعله مستقیم آتش تهیه می شدند با نان های حاوی غلات و دانه ها که امروزه در فرهای مدرن پخت می شوند، از نظر ظاهر کاملاً متفاوتند اما در استفاده از منابع غذایی با ارزش مشابه هستند. غلات گنجینه ای از مواد مغذی و فیبرهایی هستند که در طی قرن ها مورد استفاده بشر بوده اند. شرکت گلنان پوراتوس با استفاده از دانه ها و غلات در پوراویتاها و سافت گرین، محصولات با ارزش غذایی بالایی را ارائه نموده است.

اگر غلات را بذری در زندگی در نظر بگیریم، خمیر ترش ماده ای است که به آن جان می دهد. محیط زندگی ما مملو از میکروارگانیسم های مختلف از جمله مخمرها و باکتری های وحشی است. در داخل خمیر نان هم این میکروارگانیسم ها فعالیت می کنند و حاصل فعالیت آنها تولید خمیر ترش است. از هزاران سال گذشته، برای تخمیر نان و تولید آن با طعم و بافت مطلوب از این نوع خمیر ترش های وحشی استفاده میشده است. هزاران نوع خمیر ترش با انواع مختلف طعم و بو وجود دارد که در گذشته برای تهیه نان از آن ها استفاده میشده است و نان عطر و طعم بسیار مطلوبی داشته است. بعدها با آمدن خمیرمایه های صنعتی، استفاده از خمیر ترش تقریباً منسوخ شد و همراه با آن، عطر و طعم های خاطره انگیز نیز از بین رفتند. ما با تولید خمیر ترش های مختلف دوباره عطر و طعم گذشته نان را بر سفره ها باز گرداندیم و شعار راز آینده نان در گذشته آن نهفته است را محقق کردیم.



غلات و دانه ها



منشا گیاهی (Plant base)

در پاسخ به نیازهای مصرف کنندگان و روند رو به رشد محصولات آماده شده با منشا گیاهی، گلنان پوراتوس طیفی از محصولات با منشا گیاهی ارائه میکند که امکان حذف لبنیات، تخم مرغ و کره را فراهم می نماید. استفاده از محصولات با منشا گیاهی، با طعم، بافت و عملکردی نزدیک به همتای غیر گیاهی خود، باعث می شود تا ما از سلامت مصرف کنندگان و سیاره زمین محافظت کنیم. **می متیک** محصولی با منشا گیاهی جایگزینی مناسب برای کره های حیوانی است.



منشا گیاهی



لیبل پاک / پاک تر (Clean/er label)



لیبل پاک تر

امروزه مصرف کنندگان میخواهند که محصول مورد استفاده آنها تا حد امکان عاری از موادی که نامطلوب تلقی می شوند مانند افزودنی ها، رنگ ها و طعم دهنده های مصنوعی و غیره... باشد. برای پاسخ به این نیاز مصرف کننده تلاش بر این است که در گلنان پوراتوس محصولات بدون افزودنی یا با افزودنی کمتر (لیبل پاک و پاک تر) تولید شود. محصولات **سافت گرین مولتی و سافت گرین گلدن** در این دسته بندی قرار می گیرند.

پریا رهنمون. سفیر سلامتی و تندرستی

شکر کاهش یافته (sugar reduced)

طبق نتایج تحقیقات جهانی در مورد آینده غذا از مردم کشورهای مختلف طعم فردا (Taste Tomorrow) از هر ۱۰ مصرف کننده، ۷ نفر علاقه به محصولاتی با طعم و مزه شیرین دارند. در عین حال از مضرات مصرف زیاد شکر مطلع هستند. ۶۶٪ افراد باور دارند که حذف شکر از رژیم غذایی به سلامتی کمک میکند. طبق نتایج همین تحقیقات ۴۵٪ از مصرف کنندگان برچسب های بسته بندی محصول را برای مطلع شدن از میزان شکر و ۳۶٪ از مصرف کنندگان برای اطلاع یافتن از میزان چربی می خوانند. شرکت گلنان پوراتوس ضمن حفظ کیفیت، طعم و بافت با هدف بهبود سلامت جامعه، محصولاتی را در جهت کاهش یا حذف شکر ارائه داده است.

از خطرات ناشی از مصرف بالای شکر میتوان به بیماری های قلبی و عروقی، دیابت، پوسیدگی دندان و چاقی اشاره نمود. آخرین دستاوردهای ما بعد از تحقیقات و آزمایشات فراوان تولید محصولات بدون شکر افزوده یا فاقد شکر هستند. بدون شکر افزوده به این مفهوم است که هیچ شکری به محصول اضافه نشده است و مقدار جزئی قند خود میوه یا هر ترکیب دیگری است که به طور طبیعی دارای مقادیری قند هستند. بر اساس نظر FDA محصولی که کمتر از ۰/۵٪ شکر داشته باشد، محصول فاقد شکر می گویند. به این منظور ما تگرال ساتین شکلات بدون شکر افزوده، ویوافیل شاتوت بدون شکر افزوده و شکلاته ۷۰٪ بدون شکر را پیشنهاد می کنیم.

در کیک تهیه شده با محصولات بدون شکر افزوده، اینولین وجود دارد. اینولین فیبر محلولی است که در ساختار بعضی از گیاهان وجود داشته و کالری کمی دارد و به عنوان یک پری بیوتیک در روده عمل میکند. پری بیوتیک ها ترکیباتی هستند که به رشد باکتری های پروبیوتیک کمک می کنند. این ترکیبات در روده هضم نمی شوند و به عنوان غذا برای باکتری های مفید روده هستند.



شکر کمتر



راهکارهای کاهش قیمت تمام شده و بهبود کیفیت کیک



طبق نتایج تحقیقات طعم فردا (Taste tomorrow)، این روزها مصرف کنندگان بیش از پیش به کیفیت و تنوع غذای خود اهمیت می دهند.

این موضوع یک چالش بزرگ برای کسب و کار شماست، چرا که ضروری است به منظور جلب رضایت بیشتر مشتریان، به سرعت و به طور مداوم محصولات جدید با کیفیت تولید کنید.

گروه پوراتوس راه حل نوآورانه ای جهت بهبود کیک با استفاده از فناوری آنزیم ارائه نموده است. آنزیم ها ترکیبات پروتئینی طبیعی هستند که در تمام موجودات زنده اعم از موجودات میکروسکوپی، گیاهان و جانوران وجود دارند که واکنش های شیمیایی و تعادل این واکنش ها به وسیله آن ها صورت می گیرد.

پوراتوس از آنزیم های خاصی که از طبیعت استخراج شده اند جهت بهبود کیفیت و جایگزینی بخشی از مواد گران قیمت در کیک استفاده کرده است و با بهره گیری از این تکنولوژی به بهبود کیفیت کیک کمک نموده است. این گروه از محصولات پوراتوس، اکتی نامیده می شوند.

✓ اکتی فرَش (Acti Fresh) (نازگی بیشتر)

✓ اکتی اِگ (Acti Egg Reduction) (تخم مرغ کمتر)

✓ اکتی فِت (Acti Fat Reduction) (روغن کمتر)



مشخصات فنی محصولات اکتی

✓ بسته بندی ۱۰ کیلوگرمی

✓ ماندگاری ۱۲ ماه



آکتی فرش تازگی بیشتر

تأثیر آکتی فرش بر بافت

ترکیبات آکتی فرش سبب یکنواختی، نرمی و تازگی در محصول در طول مدت ماندگاری می شود و از خرد شدن ناخواسته کیک هنگام گاز زدن یا برش دادن و همچنین از خشک شدن آن جلوگیری می کند.

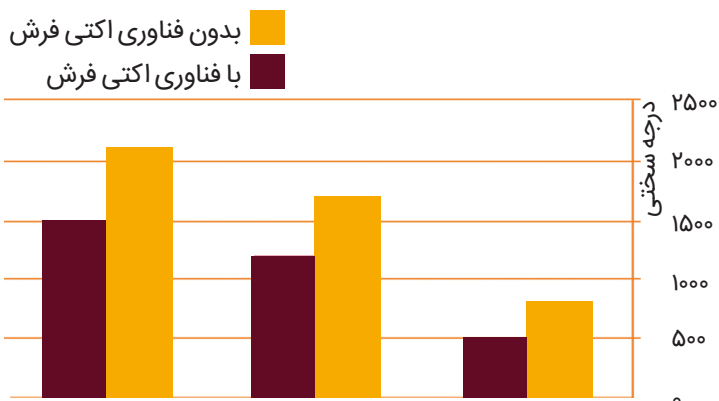
تأثیر آکتی فرش بر تازگی طولانی مدت

تازگی مهمترین معیار در تکرار خرید مصرف کنندگان است و از موارد مهم در تولید کیک هایی با ماندگاری طولانی می باشد. این تکنولوژی به شما اطمینان می دهد تا کیک تولید کنید که تازگی آن را در طول دوره ماندگاری حفظ کند و با اطمینان محصولات خود را به بازارهای جهانی صادر کنید.

سهولت استفاده از آکتی فرش در خط تولید

استفاده از آکتی فرش در خط تولید بسیار ساده است نیاز به فرآیند خاصی ندارد و همراه با آرد به سایر ترکیبات اضافه می گردد.

نمودار سفتی و سختی کیک های حاوی آکتی فرش و کیک فاقد آن (شاهد) در مدت زمان ماندگاری



آکتی فت چربی کمتر

امروزه مصرف کنندگان به خوبی از مضرات مصرف زیاد روغن از قبیل کالری بالا، افزایش تری گلیسیرید خون آگاه می باشند. همچنین قیمت جهانی روغن در حال افزایش است که این امر در هزینه های تمام شده تولید تأثیر بسزایی دارد. نقش روغن در تولید کیک، افزایش نرمی و رطوبت آن می باشد و بدیهی است کاهش آن موجب پایین آمدن کیفیت کیک می شود. از این رو پوراتوس با بکارگیری تکنولوژی آنزیم و کاهش میزان مصرف روغن تا **۳۰٪ وزن روغن مصرفی**، آکتی فت را به عنوان راه حل این موضوع معرفی کرده است.

آکتی ایگ تخم مرغ کمتر

تولیدکنندگان کیک به دلیل بالا رفتن هزینه های تامین مواد اولیه به دنبال راه حلی برای کاهش هزینه های تولید می باشند. از آنجاییکه تخم مرغ به عنوان ماده اولیه‌ی با میزان مصرف و قیمت بالا در خمیر کیک شناخته می شود، کاهش میزان مصرف این ماده می تواند تأثیرات چشمگیری در کم شدن هزینه های تولید و افزایش سود تولیدکنندگان داشته باشد.

اما از آنجاییکه تخم مرغ با دو بخش سفیده و زرده نقش مهمی در بافت و طعم کیک ایفا می کند حذف آن از فرمول کیک، تولیدکنندگان را با چالش های متعددی رو به رو می نماید. سفیده تخم مرغ که ۷۰٪ وزن تخم مرغ را تشکیل می دهد در بافت و مقاومت کیک نقش مهمی دارد و زرده تخم مرغ به عنوان امولسیفایر در خمیر کیک عمل کرده و روی رنگ و حجم آن نیز تأثیر به سزایی دارد.

گروه پوراتوس در راستای استراتژی خود به عنوان تامین کننده مواد اولیه نان، شیرینی و شکلات، سعی کرده است مواد اولیه با منشاء حیوانی مانند محصولات لبنی یا تخم مرغ را با سایر ترکیبات جایگزین کند و علاوه بر کاهش هزینه های تولید مشتری، محصولاتی همسو با توسعه پایدار (sustainability) تولید نماید. از این رو با بکارگیری دانش و تکنولوژی استفاده از آنزیم ها، با کاهش میزان مصرف تخم مرغ تا ۱۵٪ وزن تخم مرغ مصرفی، با حفظ کیفیت، هزینه تولید کیک را کاهش داده است.



خاصیت امولسیون کنندگی
خاصیت حجم دهی
ایجاد رنگ

ایجاد بافت
مقاومت کیک



کاهش هزینه تولید و حفظ کیفیت



با استفاده از تگرال ساتین کاپوچینو، مایه کیک را درست کنید. درون قالب ریخته و بعد از اتمام زمان پخت، کیک باید کاملاً سرد شود. با استفاده از شکلات ذوب شده و دانه های انار کیک را دکور کنید. می توانید از سوپر کرم کارات یا دلی کارامل هم برای مغزی داخل کیک استفاده کنید.

شکلات سکه ای تلخ کارات
تگرال ساتین کاپوچینو

۲

شکلات و انار، ترکیب خوش طعم و جذابی است. برای تهیه این دسر بسیار ساده، ابتدا کیسول های کاغذی را داخل قالب مافین کوچک قرار دهید. سپس کمی فرآورده شکلاتی ذوب شده داخل قالب ریخته و تعدادی دانه انار روی شکلات بریزید. در آخر به وسیله قیف، با شکلات ذوب شده تزیین کنید. ۲۰ دقیقه درون فریزر قرار دهید. و سپس سرو کنید.

شکلات سکه ای شیری کارات

۱

ترکیب کیک، کرمفیل و دانه های انار یکی از ساده ترین دسرهای لیوانی را برای شما آماده می کند. تگرال ساتین رنگی پخته شده را به شکل دایره ای قالب زده و به صورت لایه ای با کرمفیل شیر، تاپفیل شاتوت و یا دلی کارامل درون لیوان سرو دسر بریزید. دانه های انار یا پوره خرما را در لایه نهایی ریخته و برای دو ساعت داخل یخچال قرار دهید تا دسر آماده شود.

تگرال ساتین رنگی
کرمفیل شیر

۴

تارت میوه های قرمز با استفاده از تاپفیل شاتوت و دانه های انار یکی دیگر از دسرهای جذاب شب یلداست. ابتدا لایه زیرین (کراست) را آماده کرده و برای لایه دوم از ترکیب سوپرکرم فندق، ژلاتین و پنیر خامه ای استفاده کنید. در نهایت تارت را با استفاده از تاپفیل شاتوت، دانه های انار و بریلو دکور کنید.

سوپر کرم فندق
تاپفیل شاتوت
بریلو

۳

سپیده سرداری. کارشناس گرافیک

The result is a 66% non-sweet dark chocolate, offering subtle head notes of cereals to start, followed by powerful fruity heart notes with a spark of acidity in the mid-tasting experience, landing softly with round cocoa base notes for a pleasant lingering mouthfeel. For the first time, chocolatiers can incorporate into their chocolate making the notion of a journey through head notes, heart notes and base notes.

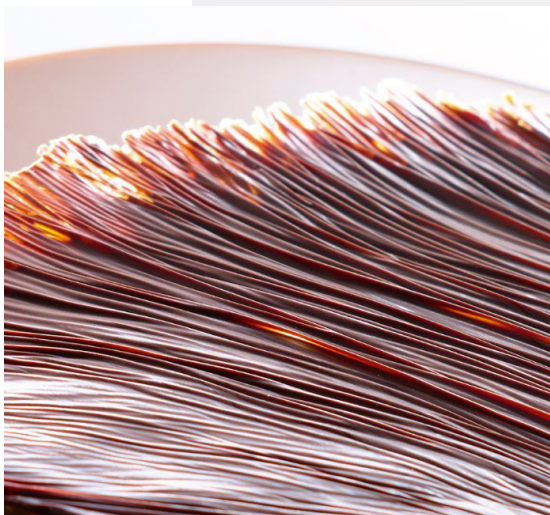
So'Choc is versatile in application across the patisserie and chocolate sectors, adding an extra dimension to tablets, ganaches, mousses, cremeux, sauces and other chocolate products.

“

Inspiration for So'Choc came from an experiential journey mapped out by Belcolade's resident curator and leading chocolate expert Stéphane Leroux. His unique inspiration, creativity and expertise shaped the new chocolate's individual taste.



”



The development of So'Choc is part of a wider refresh of the entire Belcolade brand. The move is designed to better reflect Belcolade's taste-focused, sustainable and innovative vision, while ensuring customers have the creative and technical support needed to future-proof their business.



As well as adopting a distinctive new identity, including a fresh new style for packaging, visuals and communications, Belcolade is transitioning to fully sustainable and recycle-ready packaging, as well as enhancing its digital offering to improve access to technical expertise and co-operative innovation.



IMAGINE A TASTE, WITH OUR LATEST SO'CHOC INNOVATION

Today, Belcolade underlines its position as a positive disruptor of its industry with the introduction of a first-of-a-kind chocolate, So'Choc Cacao-Trace. The launch “writes a whole new chapter in the world of chocolate,” according to the Belgian chocolate brand.



In the development of So'Choc, Belcolade turned the traditional chocolate-making process on its head – by defining an inspirational taste journey first, and then using its unique knowledge to bring it to life.

Belcolade combined its own fermenting expertise with that of its parent company, Puratos, to create a ground-breaking pairing of fermented cocoa, sourced through its sustainable Cacao-Trace program, and fermented buckwheat. With this unique combination of fermented ingredients, the revolutionary concept and a patented manufacturing process, So'Choc has achieved a sensorial experience unmatched on the market.



Youri Dumont, SBU chocolate director at Puratos, said: “With So'Choc, we have used our vision and expertise to proactively adapt the fermentation process. This makes a positive impact on flavor development, enabling us to create a flavor baseline that’s never been seen – or tasted – before.”

نوآوری های غذایی برای آینده ای بهتر


تاپینگ

سس های آماده مصرف



دریافت اطلاعات بیشتر

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


Food Innovation for Good
گلنان پوراتوس