

SINCE 1400

# ARBE

BREAD AND FLOUR IMPROVER



**Phone: (+98)1332821973**

**Contact: (+98)9113108919**

**Mail: Lotusimprover@gmail.com**

**www.ARBECOMPANY.com**

**Sale office: Chamran st, Rasht, Guilan, Iran.**





مواد اولیه مرغوب | شرایط ویژه برای حمل و نقل | خدمات پس از فروش



پرمیکس آهن و اسید فولیک

IRON PERMIX WITH FOLIC ACID

محصولی از بهبود دهنده لوتوس

ترکیبات: نشاسته ذرت، سولفات آهن، اسید فولیک

تاریخ انقضا: ۱۸ ماه پس از تولید

وزن خالص: ۱۰ کیلوگرم





## بهبوددهنده‌های تخصصی آرد نول و فانتزی

### professional Voluminous Improver PVI 7

تقویت کننده و حجم دهنده ویژه آرد نول

PVI 7 یک ترکیب تخصصی و به‌روز از بهبوددهنده‌های تقویت کننده و حجم‌دهنده است که به طور ویژه برای ارتقاء عملکرد آردهای مورد استفاده در محصولات فانتزی، قنادی فرموله شده است. این محصول با بهره‌گیری از ترکیبات مؤثر در بهینه‌سازی خواص خمیری و ساختاری، نقش قابل توجهی در افزایش جذب آب، ایجاد بافت حجیم و یکنواخت و بهبود کیفیت بهتر فرآورده‌های نانویی برای پختی بهتر ایفا می‌کند.

### Voluminous Improver VI 7

حجم دهنده ویژه آرد نول

VI 7 یک بهبوددهنده مؤثر و تخصصی برای افزایش حجم در انواع نان‌ها و محصولات نانویی است که با فرمولاسیونی هدفمند و سازگار با انواع آردهای قنادی، طراحی شده است. این محصول با بهینه‌سازی فرآیند تخمیر و ارتقاء ویژگی‌های رئولوژیکی خمیر، نقش کلیدی در بهبود ساختار حجم نهایی محصول ایفا می‌کند.

### MN Super Improver MNSI 7

تقویت کننده و حجم دهنده اقتصادی آرد نول

MNSI 7 یک بهبوددهنده چندمنظوره و کارآمد است که به‌طور خاص برای استفاده در آردهای فانتزی، قنادی و شیرینی‌پزی طراحی شده و در عین حال از نظر اقتصادی گزینه‌ای مقرون‌به‌صرفه برای تولیدکنندگان محسوب می‌شود. این محصول با ترکیبی متعادل از اجزای بهبوددهنده، عملکردی مناسب در بهبود حجم، بافت و کیفیت نهایی محصولات قنادی ارائه می‌دهد، بدون اینکه نیاز به هزینه‌های بالا باشد.

فراتر از این سه محصول...

ما در آربه بر این باوریم که هر آرد، فرمولاسیون ویژه‌ی خود را نیاز دارد. به همین دلیل، در کنار محصولات آماده، امکان طراحی فرمولاسیون اختصاصی متناسب با ویژگی‌های خاص آرد شما را فراهم آورده‌ایم. برای دستیابی به تعادل بهینه میان کیفیت، قیمت و عملکرد پایدار، می‌توانید نمونه آرد مورد استفاده‌تان را برای ما ارسال کنید تا در آزمایشگاه تخصصی ما مورد ارزیابی و بررسی دقیق قرار گیرد تا راهکار مناسب برای بهبود آن ارائه گردد.





## بهبود دهنده های آرد و نان سنتی



- BI 7      **Basic Improver**  
تقویت کننده پایه آرد خبازی
- PI 7      **Plus Improver**  
تقویت کننده پایه آرد خبازی

این محصولات به طور اختصاصی برای بهبود عملکرد آردهای با کیفیت متوسط فرموله شده است. ترکیبات فعال موجود در BI 7 و PI 7 با تقویت ساختار شبکه گلوتنی، به پایداری و حفظ پیوندهای دیسولفیدی در پروتئینهای گلوتن کمک می‌کند. همچنین، این تقویت‌کننده با افزایش ظرفیت جذب آب، نقش مؤثری در بهبود فرآیند خمیرگیری ایفا می‌نماید. تفاوت در انتخاب بین محصولات این خانواده، بسته به میزان ضعف ساختاری آرد، با در نظر گرفتن شدت نیاز به تقویت، از طریق تنظیم دُز مصرف مشخص می‌گردد. این انعطاف‌پذیری در مصرف، امکان تطبیق دقیق محصول با ویژگی‌های آرد و شرایط فرآیند تولید را فراهم می‌سازد.

- S 7      **Super Improver 7**  
تقویت کننده ویژه آرد خبازی
- S 7 ++      **Super Improver 7 Double +**  
تقویت کننده ویژه آرد خبازی

محصولات خانواده S 7 به صورت تخصصی برای اصلاح ویژگی‌های آرد حاصل از گندم‌های آسیب‌دیده نظیر گندم‌های سن‌زده طراحی و فرموله شده‌اند. این محصولات با بهره‌گیری از ترکیبات فعال آنزیمی و تقویت‌کننده‌های ساختاری، قادرند تأثیرات منفی ناشی از فعالیت آنزیم آلفا‌امیلاز اضافی و آسیب‌دیدگی پروتئین گلوتنی را به طور مؤثر مهار نمایند. فرمولاسیون این دو محصول با تمرکز بر تثبیت ساختار گلوتن، کاهش چسبندگی خمیر، افزایش تحمل فرآیند، و کنترل رفتار خمیر در مرحله تخمیر و پخت، شرایطی پایدار و قابل اطمینان را برای تولید نان با کیفیت بالا حتی از آردهای ضعیف یا آسیب‌دیده فراهم می‌آورد.

- E 1      **Economic Improver 1**  
تقویت کننده اقتصادی
- E 2      **Economic Improver 2**  
تقویت کننده اقتصادی

محصولات سری EI به عنوان گزینه‌ای اقتصادی برای بهبود کیفیت آرد در تولید نان‌های سنتی طراحی شده‌اند. این محصولات با وجود قیمت مناسب، عملکرد قابل قبولی در تقویت ساختار خمیر، بهبود بافت نان و افزایش ماندگاری محصول نهایی ارائه می‌دهند. فرمولاسیون EI 1 و EI 2 با دُز مصرف بالاتر نسبت به سایر تقویت‌کننده‌ها، امکان به‌کارگیری در شرایط تولید با محدودیت بودجه را فراهم می‌سازد، بدون آنکه کیفیت نان به طور محسوسی کاهش یابد. این محصولات انتخابی هوشمندانه برای واحدهای تولیدی هستند که به دنبال توازن میان کیفیت و هزینه تولید می‌باشند.

## انواع آنزیم و مواد اولیه

گلوکز اکسیداز

ترانس گلوکوتامیناز

آلفا آمیلاز

اسید اسکوربیک

اسید سیتریک

زانتان گام

گوار گام

داتم

اس اس ال

مونوگلسیرید

کربنات کلسیم





## آربه، انتخابی با دقت و عشق به صنعت نان

شرکت بهبوددهنده نان لوتوس با نام تجاری آربه، در سال ۱۴۰۰ با همکاری تیمی از مشاوران متخصص در حوزه آرد و نان تأسیس شد. هدف اصلی این مجموعه، ارتقای کیفیت آرد و محصولات نانوایی از طریق استفاده از مواد اولیه منطبق با بالاترین استانداردهای غذایی (FDA) است.

ما با تکیه بر تحقیق و توسعه مستمر، در مسیر نوآوری و ارائه راهکارهای کاربردی برای بهبود کیفیت، بافت و عملکرد نان حرکت می‌کنیم. سلامت مصرف‌کنندگان همواره یکی از ارزش‌های بنیادین ماست و تولید محصولات باکیفیت، تعهد همیشگی ماست.

از همراهی شما مشتریان و همکاران گرامی سپاسگزاریم. لطفاً در صورت نیاز به تغییر دز مصرف، اصلاح کد محصول، یا دریافت مشاوره فنی، با کارشناسان ما در ارتباط باشید.

ما در کنار شما هستیم تا بهترین نتایج را در تولید آرد و نان با کیفیت‌تر و سالم‌تر تجربه کنیم.