

بنام خدا

شرکت رانا فرایند صنعت ، طی سالها فعالیت در صنعت لبنیات و با افذ نمایندگی انحصاری شرکت بزرگ LB BULGARICUM (برند LBB) کشور بلغارستان ، بصورت تفصی به واردات و توزیع انواع استارتر کالپر صنعت لبنیات پرداخته و نیز بعنوان نماینده انحصاری شرکت بزرگ STERNENZYM آلمان ، طی سالهای اخیر از فعالان و تامین کنندگان آنزیمهای لبنی کشور بوده است.



تنوع محصولات لبنی کشور بلغارستان از دیرباز زبانزد فاص و عام بوده و شرکت بنام LB BULGARICUM با قدمتی 50 ساله دارای مجموعه کاملی از انواع استارترهای تفصی در محصولات لبنی مخصوصا ماست ، محصولات پروبیوتیک، استارترهای تفصی تهیه و تولید نان ، جزو یکی از بهترین و مرفه ای ترین کارخانه های این صنعت در دنیا می باشد.



شرکت STERNENZYM آلمان ، با قدمتی بالغ بر ۳۰ سال بعنوان یکی از بزرگترین تولید کنندگان آنزیمهای صنایع مختلف غذایی و یکی از طراحان آنزیمهای ترکیبی دنیا به شمار می آید که شرکت رانا فرایند صنعت مفتخر به افذ نمایندگی آن می باشد.

نام محصول	گروه	ترکیبات	مشخصات و تاثیر بر محصول
استارتر ماست ست	LBB BY	Lactobacillus bulgaricus Str. Thermophilus	طراحی شده جهت تولید ماست ست وهمزده و دوغ با اسید ثانویه کنترل شده
استارتر ماست همزده	LBB R	Lactobacillus bulgaricus Str. Thermophilus	جهت تولید ماست همزده با آرومای قوی
استارتر پنیر خامه ای، کره، خامه	LBB B	Lactic Acid Cremoris & Leuconostoc	ایجاد ترکیبات بسیار معطر و بسیار مقاوم در برابر فاز
استارتر پروبیوتیک	LBB P PRO	Bifidobacterium longum Lactobacillus acidophilus Lactobacillus casei	استارترهایی تخصصی جهت تولید محصولات پروبیوتیک موثر در بالابردن سلامتی (10 ¹¹ cfu/g)
پروبیوتیک بلغاری	LB LACT	Lactobacillus gasseri, Lactobacillus plantarum, Lactobacillus bulgaricus, Streptococcus thermophilus	تاثیر بسیار بر سیستم ایمنی بدن
استارتر پنیر بلغاری	LBB CM	Str. thermophilus Lactobacillus delbrueckii Bulgaricus	مختص تولید پنیر سفید بلغاری بدون ایجاد تلخی، عطر و طعم و بافت مناسب
استارتر کفیر	LBB KF	Cremoris, Lactococcus lactis, Lactis Var, Bifido bacterium longum	مختص کفیر بهبود سیستم گوارش بدن
استارتر نان	LBB BR	Lactobacillus delbrueckii Lactobacillus brevis Lactobacillus helveticus	استارتر مکمل نان جهت بهبود بافت و افزایش ماندگاری طعم
آنزیم	Transglutaminase	-	افزایش استحکام محصول
لاکتاز	Lactase	-	درمان عدم تحمل لاکتوز کمک به حل مشکلات گوارشی



استارتر کالچر ماست گروه MIX LBB BY

استارتر کالچر LBB BY طرایی و فرمولاسیون شده منحصرا " جهت تولید ماست ست و همزده و دوغ ایرانی مناسب با ذائقه ایرانی و شرایط تولید محصول در ایران ، ترکیبی از باکتری های **Lactobacillus Bulgaricus , Str.thermophilus** بوده که عملکرد بسیار مناسبی در پروسه تولید بافت و آروما دارند.





استارتر کالچر پنیر خامه ای و کره گروه LBB B

استارترهای مزوفیل گروه LBB B مناسب جهت تولید انواع پنیر خامه ای و کره و پنیر Uf و خامه ترش و کاشکاوال
 - ترکیبی از باکتری های لاکتیکی *Lactococcus Lactic Acid*, *Cremoris* & *Leuconostoc* که گونه های
 جدا شده از شیر خام و لبنیات سنتی بلغارستان می باشند.
 - تولید عطر و آرومای بسیار قوی





استارتر کالچر پنیر بلغاری گروه LBB CM

استارتر مفصوم پنیر بلغاری ذرکیبی از *Str. Thermophilus, Lactobacillus delbrueckii Bulgaricus* موثر در :

- ایجاد بافت مناسب و ماندگاری نسبتاً طولانی محصول نهایی

- تولید طعم بسیار مطبوع و عطر قوی

فراپند و زمان رسیدن بسیار مناسب





استارتر کالچر پروبیوتیک گروه LBB P PRO

استارترهای محصولات پروبیوتیک ترکیب شده از Lactic acid bacteria شامل *Bifidobacterium longum* , *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus casei delbrueckii* کاملاً تخصصی جهت تولید محصولات پروبیوتیک .

– فعالیت بالای باکتری ها (10^{11} cfu/g) = نتیجه بخشی بسیار بالا
– بسیار مفید و موثر در بالا بردن سلامتی

نوع دوم استارتر کالچر پروبیوتیک جهت مصرف DVS است که شامل یک ترکیب مخلوط از

Lactobacillus delbrueckii , *streptococcus thermophiles*

ویک گونه پروبیوتیک *Bifidobacterium longum* یا *Lactobacillus acidophilus*

است. این گونه استارترها برای ماست های پروبیوتیک مورد مصرف قرار می گیرد.





استارتر کالچر کفیر گروه LBB KF

کفیر نوشیدنی تخمیری متشکل از باکتری های مزوفیل زنده و بسیار مفید پروبیوتیک می باشد که فواید بسیار زیادی برای سیستم گوارش و ایمنی بدن دارند.





استارتر کالچر نان گروه LBB BR

استارتر مکمل نان شامل باکتری های ترموفیل و مزوفیل

Lactobacillus delbrueckii , lactobacillus brevis, lactobacillus helveticus

- جهت بهبود بافت و ایجاد تفلن مناسب در بافت نان و افزایش حجم محصول نهایی

- اثر گذاری بالا در عطر و طعم نان- موثر در بهبود هضم و گوارش

- افزایش ماندگاری نان (shelf life)





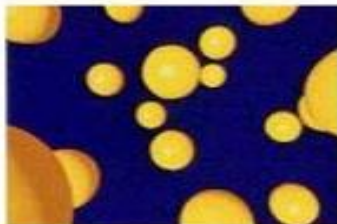
آنزیم ترانس گلوتامیناز

آنزیم ترانس گلوتامیناز یک آنزیم طبیعی است که می تواند با ایجاد پیوندهای کوالانسی، فواید عملکردی پروتئین را بهبود دهد که این پیوند بسیار مقاوم و برگشتنا پذیر است.

ترانس گلوتامیناز (TG) چیست؟

ترانس گلوتامیناز یک آنزیم است EC: ۲.۳.۲.۱۳ یک نوع ترانسفراز است که واکنش انتقال آسیل را کاتالیز می کند
آنزیم ترانس گلوتامیناز ایجاد پیوند کوالانسی بین آمین های اولیه و گروه گاما-کربوکسی آمید پروتئین
یا پیوند پپتیدی گلوتامین را کاتالیز می کند

کانال تخصصی صنعت شیر [Telegram.me/dairyscience](https://t.me/dairyscience)



ترانس گلوتامیناز





آنزیم ترانس گلوتامیناز لبنیات

یکی از راه های رسیدن به بافت مشابه محصولات پر چرب در لبنیات ، استفاده از آنزیم ترانس گلوتامیناز می باشد.
فواید:

- افزایش قدرت ژلی و ویسکوزیته و محکم کردن بافت محصول
- کاهش آب اندازی ماست و عدم ایجاد مزه و طعم
- حفظ عطر و آروما در طول دوره نگهداری محصول
- کاهش ته نشینی در فرآورده های دوغ و افزایش حالت فامه ای در ماست پر چرب

نام محصول	دوز مصرف	مورد مصرف
Dairyzym PT 100W	100-120 g/1000lit	ماست و پنیر



آنزیم لاکتاز

عدم تحمل لاکتوز که نارسایی لاکتوز نامیده می شود ، عدم توانایی بدن در سوخت و ساز و هضم قند شیر (لاکتوز) محصولات لبنی می باشد.

مصرف آنزیم لاکتاز به بهبود این وضعیت در افراد کمک می کند.

آنزیم لاکتاز تلفیقی از فلوز و استاندارد بسیار بالا می باشد که فواید آن شامل:

- حل مشکل عدم تحمل لاکتوز
- کمک به برطرف شدن مشکل سندرم روده تحریک پذیر
- کمک به رفع مشکلات گوارشی برای کسانی که به صورت طبیعی توانایی هضم قند لاکتوز را ندارند.
- کمک به کاهش نفخ شکم





شرکت رانا فرایند صنعت، با داشتن گواهینامه GMP برای کلیه محصولات فود و با کادری مجرب و متخصصین فنی مسئولیت تامین و پشتیبانی محصولات فوق و فرمولاسیون انواع محصولات لبنی را بر عهده دارد و آمادگی فود را در فصول مشاوره و خدمات ذیل اعلام می دارد :

- طراحی کارخانجات لبنی و راه اندازی فط تولید
- مشاوره در تولید کلیه محصولات لبنی و ارائه فرمولاسیون
- ارائه فرمولاسیون جهت تولید محصولات لبنی

www.ranafsco.com info@ranafsco.com

۰۲۱-۲۲۴۸۴۴۶۱ و ۲۲۴۸۳۳۷۸