

www.mahgol.ir



# SHORTENING



بهینه وزین  
شرکت تولیدی نان و شیرینی

A product of Behineh Wazin co.

دفتر مرکزی: ایران، تهران، بزرگراه جلال آل احمد، تقاطع چمران، کوچه پروانه، پلاک ۲، طبقه ۴  
کد پستی ۱۴۳۹۹۱۴۱۷۳ - تلفن: ۸۸۰۰۸۵۶۵ - ۲۱-۹۸۰۸

Headquarter: 4th floor, No. 2, Parvaneh alley, Jalal Al Ahmad highway, next to Chamran highway, Tehran, Iran  
Postcode: 1439914173 Phone: +9821-88008565



## روغن آرذی و قنادی

- یک شورتینگ چند منظوره است و از آن در تهیه انواع کیک‌ها، بیسکویت‌ها، شیرینی‌ها و کرم‌ها استفاده می‌گردد.
- در ساختار خمیر نفوذ کرده و بافتی یکنواخت تشکیل می‌دهد.
- مقدار درصد چربی جامد آن مناسب است و با به دام انداختن هوا در کیک‌ها و کرم‌ها، پف مناسب ایجاد می‌کند.
- باعث ترد شدن محصول نهایی می‌گردد.
- با دارا بودن نقطه ذوب مناسب، بدون ایجاد ماسیدگی به سهولت در دهان ذوب می‌شود.
- در دمای ۳۵ درجه سانتیگراد حدود ۲۰٪ جامدات دارد و با تشکیل کریستال‌های مقاوم از مهاجرت روغن در فصل‌های گرم سال جلوگیری می‌کند.
- با مقاومت حرارتی بالا موجب افزایش ماندگاری محصول می‌شود.
- هوادهی مناسب و قابلیت خامه ای شدن دارد.
- باعث افزایش حجم محصول می‌شود.



اطلاعات تکمیلی		
دانه	واحد اندازه گیری	وزگی های شیمیایی
حداکثر ۰/۷	%	اسیدهای چرب آزاد
حداکثر ۰/۵	Meq/kg	پراکسید
حداقل ۳۰	ساعت	مقاومت (رنسپت در ۱۱۰°C)
۵-۶	-	رنگ گرمز
۴۱-۴۴	°C	نقطه ذوب لهرشی
۶۵-۷۰	%	محتوی چربی جامد در ۱۰°C
۴۰-۴۵	%	محتوی چربی جامد در ۲۰°C
۲۰-۲۵	%	محتوی چربی جامد در ۳۰°C
۱۳-۱۵	%	محتوی چربی جامد در ۳۵°C

کاربرد: کیک، بیسکویت، شکلات تخنه‌ای، مغزی بستنی، تافی و همبرگر  
 ماندگاری محصول: ۱۸ ماه  
 شرایط نگهداری: در محیط خشک و خنک، بدون بو و دور از تابش مستقیم آفتاب در دمای ۲۵-۲۰ درجه سانتیگراد  
 بسته بندی: پوشش پلاستیکی در کارتن با وزن ۱۶ کیلوگرم



## SHORTENING

### Shortening

- Multipurpose shortening for a wide range of applications such as cakes, biscuits, creams as well as confectionary products.
- Easily blended into dough texture to obtain a uniform mixture.
- Appropriate solid fat content can trap air in crystal structure, thereby creating whipping properties.
- Uniform crystal structure leads to shorten the gluten chain.
- High thermal resistance leads to an increase in product's shelf time.
- Suitable melting point makes the final product more palatable.
- Suitable aeration and creaming.
- Good whipping in cakes for long time.
- Smooth texture.
- No oiling out even in hot seasons.

Additional information		
Specification	Unit	Range
Free fatty acids	%	Max. 0.07
Peroxide	Meq/kg	Max. 0.5
Resistance (rancidity at 10 °C)	hr	Min 30
Red color	-	5-6
Slip melting point	°C	41-44
Solid fat content 10 °C	%	65-70
Solid fat content 20 °C	%	40-45
Solid fat content 30 °C	%	20-25
Solid fat content 35 °C	%	13-15

**Application:** Cake, biscuit, chocolate, ice cream, toffee & hamburger.  
**Shelf life:** 18 months  
**Storage conditions:** At 20-25 °c in dry & cool place, free from odors and away from direct sunlight.  
**Packaging:** Wrapped in plastic in 16 kg carton.