



انواع مارگارین و شورتنینگ های تخصصی

ویژه صنایع لبنی، نان، شیرینی و شکلات

BAKERY - DAIRY - CONFECTIONARY APPLICATIONS

صنایع غذایی بهینه وزین از ایده تا فرمولاسیون

نان و همچنین صنایع شیرینی و شکلات کاربرد دارد. شایان ذکر است توانمندی خطوط تولید این مجموعه، امکان عرضه انواع اسپردهای مخلوط (ترکیب بهینه چربی‌های گیاهی و حیوانی) و همچنین انواع خامه قنادی (مینارین) را به عنوان بخش دیگری از سبد فرآورده‌های تخصصی شرکت فراهم ساخته است.



شرکت بهینه وزین (تأسیس ۱۳۷۵) به عنوان پیشگام و نخستین تولیدکننده صنعتی مارگارین در ایران، مجموعه‌ای دانش‌محور و پیشرو در طراحی فرمولاسیون چربی‌های تخصصی صنایع غذایی به شمار می‌رود.

این مجموعه با تکیه بر زیرساخت‌های پیشرفته آزمایشگاهی و تمرکز بر تحقیق و توسعه (R&D)، به عنوان شریک راهبردی و علمی کارخانجات صنایع غذایی، نقشی کلیدی در تأمین و بومی‌سازی مواد اولیه استراتژیک صنایع غذایی کشور ایفا می‌نماید.

این شرکت با برخورداری از فرآیندهای فرآوری انعطاف‌پذیر، بستری کارآمد جهت شخصی‌سازی فرمولاسیون انواع کدهای تخصصی مارگارین و شورتینگ را بر مبنای معیارهای فنی، نقطه ذوب و شاخص‌های رئولوژیکی فراهم آورده است. سبد محصولات تخصصی (B2B) این شرکت با هدف بهینه‌سازی بازدهی خطوط و ارتقای شاخص‌های کیفی و بهبود ویژگی‌های حسی محصولات نهایی، به عنوان مواد اولیه استراتژیک در سه گرایش اصلی صنایع لبنی، صنایع

صنایع لبنی

محصولات:

مارگارین B202 / روغن VCB 95%

کاربردها:

خامه صبحانه، پنیر خامه ای، پنیرهای صبحانه و فرآورده‌های لبنی آنالوگ صادراتی
قابلیت‌های عملکردی:

- ♦ ایجاد امولسیون پایدار و بافت کاملاً همگن (بدون جداسازی فاز چربی و آب)
- ♦ بهبود خواص حسی
- ♦ ایجاد حس دهانی مطلوب و تقویت طعم خامه در محصول
- ♦ قابلیت پخش پذیری و مالش پذیری روان و مطلوب در دمای یخچال
- ♦ حفظ بافت و جلوگیری از افت کیفیت محصول در طول مدت ماندگاری
- ♦ سازگاری کامل با پروتئین‌های شیر و انواع استابایزرهای لبنی

B202

پارامتر	مشخصات
رنگ	سفید
نقطه ذوب مویی	۳۶-۴۰
عطر و طعم	فاقد عطر و طعم
درصد ایزومرهای ترانس	بیشینه ۵
%SFC-10°C	۴۰-۴۵
%SFC-20°C	۲۰-۲۵
%SFC-30°C	۷-۱۲
%SFC-35°C	۴-۷

VCB 95%

پارامتر	مشخصات
رنگ	سفید
نقطه ذوب مویی	۳۶-۴۰
عطر و طعم	مشابه طبیعی کره
درصد ایزومرهای ترانس	بیشینه ۳
%SFC-10°C	۴۸-۵۲
%SFC-20°C	۲۶-۳۰
%SFC-30°C	۹-۱۳
%SFC-35°C	۴-۸

MAHGOL



صنایع لبنی

محصول:

مارگارین B200P-35

کاربردها:

پنیر پیتزای تاپینگ

قابلیت‌های عملکردی:

♦ فرموله شده تخصصی جهت جایگزینی چربی لبنی مطابق با

استانداردهای پنیر پیتزای تاپینگ

♦ ذوب بهینه و استاندارد در فر بدون ایجاد روغن اضافی (روغن انداختن

شدید) روی پیتزا

♦ کمک به ایجاد ساختار رشته‌ای و افزایش قابلیت کشسانی مطلوب در

محصول نهایی

♦ پایداری حرارتی بالا در فرآیند پخت و جلوگیری از سوختن چربی

♦ پروفایل طعمی خنثی با قابلیت پذیرش بالای اسانس‌های لبنی

B200P

پارامتر	مشخصات
رنگ	سفید
PH	۵.۳-۶
نقطه ذوب مویی	۳۳-۳۸
درصد ایزومرهای ترانس	بیشینه ۱
%SFC-10°C	۲۵-۳۰
%SFC-20°C	۱۵-۱۸
%SFC-30°C	۷-۹
%SFC-35°C	بیشینه ۵

MAHGOL



صنایع نان

محصولات:

مارگارین B100 / مارگارین سفره

کاربردها:

انواع نان‌های حجیم (تست، همبرگری، بریوش، ساندویچی، باگت، شیرمال صنعتی) و نان‌های نیمه‌حجیم (پیتا، چاباتا، سیمیت، فوکاچیا)

قابلیت‌های عملکردی:

- ♦ بهبود خواص رئولوژیکی، افزایش انعطاف‌پذیری خمیر و تسهیل فرآیند شکل‌دهی در ماشین‌آلات صنعتی
- ♦ تقویت شبکه گلوتهنی جهت حبس بهتر هوا و کمک به حجم‌آوری بهینه نان در فر
- ♦ ایجاد مغز نان نرم با بافت یکنواخت و سلول‌بندی منظم
- ♦ به تاخیر انداختن بیاتی نان و حفظ نرمی و تازگی بافت در طول مدت ماندگاری
- ♦ ایجاد طعم و آرومای مناسب و کره ای

B100

پارامتر	مشخصات
رنگ	زرد
نقطه ذوب مویی	۳۶-۴۰
درصد ایزومرهای ترانس	بیشینه ۵
%SFC-10°C	۴۰-۴۵
%SFC-20°C	۲۰-۲۵
%SFC-30°C	۷-۱۲
%SFC-35°C	۴-۷

MAHIGOL



صنایع نان

محصول:

مارگارین B110

کاربردها:

انواع کیک های صنعتی (اسفنجی، مافین و انواع کیک صبحانه)

قابلیت های عملکردی:

- ♦ پوک سازی و هوادهی عالی جهت ایجاد بافت اسفنجی و سلول بندی منظم در کیک
- ♦ کمک به حفظ پایداری ساختار کیک و جلوگیری از خوابیدن پف یا افت حجم آن پس از پخت
- ♦ حفظ رطوبت داخلی، جلوگیری از خشک شدن و پودر شدن بافت کیک در طول زمان
- ♦ بهبود عطر و طعم کره ای محصول با ماندگاری بالا در برابر حرارت فر

B110

مشخصات	پارامتر
سفید	رنگ
۳۱-۳۵	نقطه ذوب مویی
بیشینه ۱	درصد ایزومرهای ترانس
۲۷-۳۲	%SFC-10°C
۱۳-۱۸	%SFC-20°C
۵-۸	%SFC-30°C
بیشینه ۵	%SFC-35°C

MAHGOL



صنایع نان

محصولات:

مارگارین های پاف پستری (B300 و B350)

کاربردها:

انواع محصولات خمیر لایه ای (کروسان، دانمارکی، گاتا، اشترودل)

قابلیت های عملکردی:

♦ خاصیت پلاستیسیته و شکل پذیری فوق العاده بدون تکه تکه شدن چربی در

حین فرآیند غلتک زنی (لمیناسیون)

♦ ایجاد لایه های کاملاً مجزا و منظم در خمیر جهت دستیابی به بالاترین

میزان پف کردگی و تردی پس از پخت

♦ نقطه ذوب مهندسی شده جهت جلوگیری از ایجاد حس چربی و ماسیدگی

در دهان

♦ مقاومت بالا در خطوط اتوماتیک تولید خمیر لایه ای و کاهش ضایعات خط

B300

پارامتر	مشخصات
رنگ	زرد
نقطه ذوب مویی	۴۷-۴۹
درصد ایزومرهای ترانس	بیشینه ۵
%SFC-10° c	۶۸-۷۲
%SFC-20° c	۴۷-۵۲
%SFC-30° c	۲۶-۳۰
%SFC-35° c	۲۱-۲۴

B350

پارامتر	مشخصات
رنگ	زرد
نقطه ذوب مویی	۴۷-۴۸
درصد ایزومرهای ترانس	بیشینه ۳
%SFC-10° c	۵۶-۶۰
%SFC-20° c	۳۸-۴۲
%SFC-30° c	۲۱-۲۵
%SFC-35° c	۱۷-۲۰

MAHGOL



شیرینی و شکلات

محصولات:

شوکو اسپرد / شوکو اسپرد BS

کاربردها:

شکلات صبحانه، کرم فندقی و پسته، فیلینگ های کاکائویی، و انواع کرم های قنادی
قابلیت های عملکردی:

♦ تنوع در گرید و رفتار بافتی جهت پوشش انواع فرآورده ها (از ساختار روان و پخش پذیر تا بافت های منسجم، متراکم و فرم پذیر)

♦ ایجاد بافت کاملاً نرم، صاف و همگن بدون حس زبری یا شنی در دهان

♦ قابلیت فرآیند پذیری، پمپ پذیری و تزریق عالی در خطوط اتوماتیک و

دستگاه های مغزی زن

♦ جلوگیری کامل از دوفاز شدن و روغن اندازی محصول در طول مدت

نگهداری در انبار

♦ پایداری عالی در برابر تغییرات دمایی و جلوگیری از سفیدک زدن شکلات

CH-S

پارامتر	مشخصات
رنگ	سفید
نقطه ذوب مویی	۲۱-۲۴
مجموع ایزومرهای ترانس	بیشینه ۱
%SFC-10°C	۱۵
%SFC-20°C	۲.۵
%SFC-30°C	۱
%SFC-35°C	۰

CH-S-BS

پارامتر	مشخصات
رنگ	سفید
نقطه ذوب مویی	۲۵-۳۰
مجموع ایزومرهای ترانس	بیشینه ۱
%SFC-10°C	۱۰-۱۵
%SFC-20°C	۴.۵-۶
%SFC-30°C	۲-۴
%SFC-35°C	۱-۲

MAHGOL



شیرینی و شکلات

محصول:

شورتنینگ ویژه

کاربردها:

انواع خمیرها (کوکي، کلوچه، کیک، بیسکوئیت، مافین)، نات بارها، انواع فیلینگ ها و مغزی های گرمی
قابلیت های عملکردی:

- ♦ کارایی و انطباق پذیری بالا در طیف گسترده ای از فرآیندهای پخت، قالب گیری و تزریق
- ♦ ایجاد بافت ترد و شکنندگی مطلوب در بیسکوئیت و کوکی
- ♦ عامل اتصال دهنده (بایندر) قوی برای اجزای خشک در نات بارها بدون ایجاد چسبندگی مفرط
- ♦ پایداری حرارتی و اکسیداتیو بالا، ایده آل برای محصولات با مدت ماندگاری طولانی
- ♦ ایجاد بافت مطلوب در فیلینگ ها
- ♦ ایجاد لطافت و نرمی در انواع خمیرها

SHORTENING

پارامتر	مشخصات
رنگ	سفید
نقطه ذوب مویی	بیشینه ۳۷
مجموع ایزومرهای ترانس	بیشینه ۱
%SFC-10°C	بیشینه ۵۰
%SFC-20°C	۱۷-۲۲
%SFC-30°C	۴-۷
%SFC-35°C	بیشینه ۳.۵

MAHGOL



شیرینی و شکلات

محصول:

شورتنینگ ویژه C16

کاربردها:

فیلینگ های خامه‌ای، مغزی های هوادهی شده، تافی و کارامل

قابلیت های عملکردی:

در مغزی:

♦ قابلیت هوادهی بسیار بالا جهت ایجاد بافت سبک در مغزی و کرم ها

♦ حفظ ساختار فوم چربی و پایداری کرم در طول زمان (جلوگیری از نشست حجم)

در تافی:

♦ ایجاد امولسیون یکنواخت، بهبود بافت جویدنی و جلوگیری از چسبندگی

محصول به دندان

♦ آزادسازی سریع طعم در دهان بدون باقی گذاشتن لایه چربی سنگین

C16

مشخصات	پارامتر
سفید	رنگ
۴۱-۴۳	نقطه ذوب مویی
بیشینه ۲	مجموع ایزومرهای ترانس
۵۷-۶۰	%SFC-10° c
۳۵-۳۸	%SFC-20° c
۱۶-۱۹	%SFC-30° c
۱۲-۱۴	%SFC-35° c

MAHGOL



شیرینی و شکلات

محصول:

شورتنینگ ویژه B2

کاربردها:

فیلینگ و مغزی ویفر و محصولات مشابه

قابلیت های عملکردی:

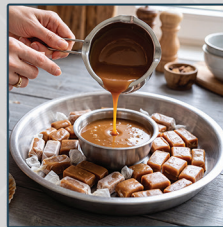
- ♦ پروفایل ذوب بهینه و هم دما با بدن جهت ذوب سریع در دهان و جلوگیری از حس ماسیدگی چربی
- ♦ پایداری ساختاری بالا جهت جلوگیری از مهاجرت چربی به بافت نان ویفر (مانع از نرم و بیات شدن نان ویفر)
- ♦ فرآیندپذیری و پمپ پذیری عالی در دستگاه های کرم زن خطوط اتوماتیک به دلیل بافت همگن و هوادهی مناسب
- ♦ حفظ یکپارچگی و چسبندگی مطلوب بین لایه های نان و کرم ویفر در طول مدت نگهداری

B2

مشخصات	پارامتر
سفید	رنگ
۳۵-۳۷	نقطه ذوب مویی
بیشینه ۱	مجموع ایزومرهای ترانس
۴۷-۵۲	%SFC-10°C
۱۸-۲۳	%SFC-20°C
۶-۸	%SFC-30°C
۳-۵	%SFC-35°C

MAHGOL







دفتر مرکزی: تهران، بزرگراه جلال آل احمد (شرق به غرب)،
نرسیده به چمران، خیابان زنجانی، پلاک ۲، طبقه ۴
کد پستی: ۱۴۳۹۹۱۴۱۷۳ تلفن: ۰۲۱-۹۱۰۹۹۹۸۹

 behinehwazin.com

 mahgolofficial