



www.piazhchi.ir

معرفی محصولات شرکت فرآوری آریازرع (تولیدکننده سبزی، صیفی و میوه‌جات خشک)



www.piazchi.ir



نوع محصول: میوه خشک

در حالت طبیعی میوه خشک شده یک میان وعده مناسب، سبک و سالم جهت رفع احساس گرسنگی است و می توان آن را برای مدت زمان طولانی نگهداری کرد. بنابراین میوه خشک جایگزین مناسبی برای میوه تازه در خارج از فصل آن است. از طرفی یک جایگزین مناسب برای تنقلات مصنوعی از قبیل چیپس، پفک و ... می باشد. میوه های خشک برای مصرف در شرایط خاص مانند تغییر فصل یا استفاده در ورزش هایی مانند کوهنوردی که امکان حمل وزن زیاد وجود ندارد سودمند است و انرژی لازم را برای بدن تامین می کند بدون اینکه عوارض جانبی داشته باشد.



www.piazchi.ir



نوع محصول: پاپریکا (Sweet Paprika)

معرفی: پاپریکا یک ادویه مجارستانی است و به عنوان طعم دهنده در غذاها استفاده می شود.

پاپریکا از آسیاب فلفل دلمه رنگی خشک شده تهیه می شود. این ادویه برای افزودن رنگ، طعم و عطر در بسیاری از غذاها مورد استفاده قرار می گیرد.

مورد مصرف: مرغ، ماکارونی، لازانیا، خورشت قیمه، نیمرو و ...

خواص: ویتامین A ، ویتامین C ، ویتامین B6 ، اسید فولیک



www.piazhchi.ir



نوع محصول: گوجه خشک

گوجه خشک سرشار از ویتامین‌ها و مواد معدنی است. ویتامین A، C و K به مقدار فراوان در این محصول وجود دارد. مقادیر بالای پتاسیم، فسفر و منیزیم از خواص گوجه خشک است. گوجه خشک یکی از منابع غنی لیکوپن و کاروتن است.

ارزش غذایی گوجه خشک: کالری ۱۳۹ - کربوهیدرات ۳۰ گرم - فیبر غذایی ۶,۶ گرم - پروتئین ۷,۶ گرم

چربی: ۱,۶ گرم

مورد مصرف: به صورت پودر و به عنوان طعم دهنده و رنگ دهنده در غذاهایی مانند لوبیا پلو، ماکارونی، مرغ، خورشت قیمه، املت و ... استفاده می‌شود.



www.piazchi.ir



نوع محصول: خلال و پودر پیاز

خلال و پودر پیاز که دو محصول فرآوری شده از پیاز تازه است و به‌عنوان چاشنی، ماده کمکی پخت و طعم دهنده جایگاه ویژه‌ای در تهیه و پخت انواع پیش غذاها و غذاها نظیر انواع خورش (قورمه سبزی، قیمه کرفس، بادمجان و ...)، غذاهای گوشتی، انواع سوپ، خوراک مرغ، کشک بادمجان، لوبیا پلو، استانبولی پلو، بیف استروگانف، رولت گوشت و ... مورد استفاده قرار می‌گیرد.



www.piazhchi.ir

نوع محصول: پودر سیر و موسیر

سیر و موسیر هر دو خاصیت ضد سرطانی دارند. سیر سرشار از مواد معدنی چون گوگرد و انواع آنتی‌اکسیدان‌هاست. بخشی از خواص دارویی سیر به ترکیبات گوگردی موجود در آن برمی‌گردد. از دیگر مواد مغذی موجود در این ماده خوراکی می‌توان به منیزیم، پتاسیم، منگنز، ویتامین E، گلوکوتایون و ویتامین C اشاره کرد. همچنین موسیر حاوی مقادیر بالایی آنتی‌اکسیدان، فلاونوئیدهایی مانند کورستین، ویتامین A، می‌باشد.

مورد مصرف: به عنوان طعم دهنده در بسیاری از غذاها مورد استفاده قرار می‌گیرد.



۷



میزان مواد مغذی سیب خشک و دمنوش سیب (مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی)

شاخص	منیزیم (ppm)	آهن (ppm)	کلسیم (ppm)	ساکارز %	پروتئین %
سیب خشک	۵۵۹	۳۰	۷۲۰	۷۰/۹۸	۱/۴۴
دمنوش سیب پس از ۱۰ دقیقه دم کردن	۴۶۶	۱۸/۴	۵۹۳	۶۱/۴۹	۰/۰۱
دمنوش سیب پس از ۲۰ دقیقه دم کردن	۵۳۶	۱۸/۶	۶۹۷	۶۲/۶۲	۰/۰۱

میزان مواد مغذی به خشک و دمنوش به (مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی)

شاخص	مینیزیم (ppm)	آهن (ppm)	کلسیم (ppm)	ساکارز %	پروتئین %
به خشک	۶۹۱	۴۳/۵	۱۱۰۷	۴۵/۰۶	۱/۶
دمنوش به پس از ۱۰ دقیقه دم کردن	۶۲۵	۹/۶	۶۷۷	۴۲/۵۸	۰/۰۲
دمنوش به پس از ۲۰ دقیقه دم کردن	۶۸۱	۱۲/۱	۷۹۱	۴۵/۰۳	۰/۰۳



خواص دمنوش به و سیب:

- ✓ آنتی اکسیدان
- ✓ ضد باکتری
- ✓ ضد سرطان
- ✓ ضد جهش زایی

www.piazchi.ir



نوع محصول: ترخینه دوغ

ترخینه از جمله مواد غذایی است که به علت نوع فرآیند ساخت و مواد تشکیل دهنده آن، اصطلاحاً غذای کارا (Functional Food) نامیده شده و به عنوان یکی از مواد غذایی اقوام غرب کشور از جمله استان‌های ایلام، لرستان، کردستان و کرمانشاه بوده است. در گذشته مردم برای افزایش مواد مغذی و خوش خوراک کردن غلاتی مانند گندم، آن را در موادی مانند دوغ که خاصیت تخمیر کنندگی دارد، نگهداری کرده و برای افزایش مدت ماندگاری این ماده غذایی، از شیوه افزودن نمک و خشک کردن بهره جسته که در نهایت منجر به ایجاد ترخینه شده است. براساس نتایج بررسی‌های دانشگاهی، این باور که ترخینه ضد سرماخوردگی است ۶۰ تا ۷۰ درصد صحت دارد. وجود باکتری‌های مفید لاکتوباسیلوس در ترخینه خیس تخمیر شده در دوغ زمینه ساز خواص پروبیوتیک است که از تکثیر سایر میکروب‌های مضر در دستگاه گوارش می‌کاهد. البته استفاده از ترخینه به صورت کاملاً پخته در آش احتمال زنده ماندن باکتری‌های مفید پروبیوتیکی را متفی می‌کند، اما تاثیر درمانی و ضد سرماخوردگی آش یا سوپ ترخینه پخته را می‌توان ناشی از وجود موادی به

نام باکتریوسین دانست که نسبت به حرارت طبخ مقاوم بوده و خاصیت ضدسرماخوردگی دارد. نتایج تحقیقات دانشگاهی نشان داده است از تخمیر گندم در دوغ، اثرات مواد شبه هورمونی استروژن ترخینه تشدید می شود که در مدل های حیوانی نشانگر تاثیر مثبت آن در افزایش سطح سلامت حیوانات آزمایشگاهی است. ضمن این که دوغ موجود در ترخینه به دلیل داشتن کلسیم در پیشگیری از پوکی استخوان نقش چشمگیری دارد و به علت خاصیت اسیدی باعث از بین رفتن باکتری های مضر موجود در دستگاه گوارش می شود.



www.piazchi.ir



نوع محصول: سبزیجات معطر خشک ...

امروزه به دلایل زیادی از جمله کمی وقت، سهولت استفاده، ماندگاری بیشتر و در دسترس بودن در تمام فصول سال بعضی از خانم‌ها سعی می‌کنند تا مواد اولیه مورد نیاز غذاهای خود را به صورت خشک شده در خانه نگه دارند. همچنین سبزیجات خشک جهت خوش عطر و طعم کردن غذا کاربرد دارد.





نوع محصول: صیفی جات خشک ...

صیفی جات (تابستانی‌ها)، به برخی از محصولات زراعتی گفته می‌شود که کاشت، داشت و برداشت آنها در فصول گرم سال انجام می‌شود مانند خربزه، هندوانه و طالبی. از انواع دیگر صیفی جات، می‌توان به انواع کدو، بادمجان، فلفل، کلم، بامیه، سیب‌زمینی، سیر، پیاز، ذرت، هویج، کرفس، باقلا، لویا سبز، گوجه‌فرنگی و خیار اشاره نمود که تمام این محصولات قابلیت خشک شدن و نگهداری به مدت طولانی را دارا می‌باشند.





پياز چي





نوع محصول: کشمش و مویز

مویز و کشمش خویشاوند یکدیگرند. این میوه‌های خشک از گونه‌های مختلف انگور حاصل می‌شوند. از میان این دو نوع خشکبار، مویز کمیاب‌ترین آنهاست. مویز کاملاً سیاه و طعم نسبتاً ترشی دارد. مویز به‌طور طبیعی سدیم کمی دارد و عاری از چربی و کلسترول است اما مقادیر زیادی ویتامین و مواد معدنی دارد. مویز سرشار از آهن، پتاسیم، کلسیم و ویتامین B است. همچنین این خشکبار منبع خوبی از فیبرهای رژیمی و همچنین آنتی‌اکسیدان است. کشمش نیز منبع خوبی از انرژی، فیبر، پروتئین و کربوهیدرات‌ها است. همچنین دارای قند و کالری زیادی است، کشمش حاوی کلسترول صفر و غنی از مواد مغذی مختلف است، که برای سلامتی بسیار مفید می‌باشد مواد معدنی شامل: پتاسیم، کلسیم، منیزیم، فسفر، آهن، روی و سدیم. ویتامین‌ها عبارتند از: ویتامین C، فولات، تیامین، نیاسین، ریوفلاوین، ویتامین B-6 و پانتوتینیک اسید می‌باشد.

www.piazchi.ir



نوع محصول:

لواشک چند میوه: لواشک از جمله فرآورده‌هایی است که مورد علاقه همه افراد به ویژه کودکان می‌باشد. با توجه به ماده اولیه لواشک که شامل انواع میوه‌ها است، بنابراین تا حدی فواید میوه را دارا بوده و به مصرف سایر تنقلات (مثل چیپس و پفک) ارجح می‌باشد. لواشک‌ها با توجه به تعداد و نوع میوه دارای ویتامین‌ها و مواد معدنی متفاوتی می‌باشند و به دلیل کالری پایین آن، به عنوان یک میان‌وعده مناسب می‌باشد و مصرف آن چاقی را به دنبال ندارد.



www.piazchi.ir



نوع محصول:

سرکه سیب: سرکه سیب حاوی مواد معدنی زیادی است که علاوه بر خواصی که سرکه بر روی دستگاه‌های تصفیه کننده خون دارد، یک اسید استیک سالم و ملایم است و بر روی کبد و کیسه صفرا اثر فعال کننده دارد، سرکه دارای پتاسیم، فسفر، کلرور منیزیم، کلرور سدیم، گوگرد، ویتامین های گروه B و ویتامین D، که این مواد موجود در سرکه سیب باعث طراوت و نشاط سلول های بدن شود.

خواص:

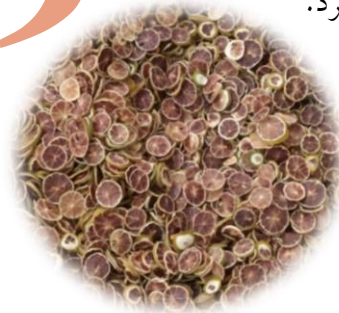
ضد باکتری و قارچ، آنتی اکسیدان، کاهش وزن، کنترل قند خون





نوع محصول:

اسلایس لیمو سنگی: لیمو سنگی حاوی ویتامین C، فولات، ویتامین B5، B3، B1، B2، آهن، منیزیم، فسفر، پتاسیم، زینک، قند، کربوهیدرات، فیبر رژیمی، چربی و پروتئین است. به همین دلیل، لیمو سنگی میوه‌ای شگفت‌انگیز محسوب می‌شود. لیمو سنگی یا همان لیموترش سنگی قرن‌ها برای درمان دردها و بیماری‌های متعدد به کار رفته است. این لیموی زرد و گاهی سبز رنگ از یک درخت همیشه سبز که در آسیا یافت می‌شود می‌آید. اسلایس لیمو سنگی برای اهداف آشپزی و دمنوش و همچنین به عنوان درمان خانگی مورد استفاده قرار می‌گیرد.





piazchii

www.piazchi.ir

دیگر محصولات در

پیاچی