



# BUSINESS NEWS

THE MANUFACTURING CONFECTIONER - The Global Leader in Confectionery Information



خود حضور فعال دارد .

ارتباط با ما : Email:Info@sekkehgaz.com

تلفن گویا : ۰۳۱۱-۲۳۲۵۲۸۴

تلفن : ۰۳۱۱-۲۳۲۴۴۴۲۲      ۰۳۱۱-۲۳۲۱۰۳۵۷

نماینده : ۰۳۱۱-۲۳۲۷۷۴۴      ۰۲۱-۲۲۶۷۳۸۰۳

صندوق پستی : اصفهان - ۸۱۳۹۵/۴۴۷

فروشگاه مرکزی : اصفهان - خیابان امام خمینی کیلومتر ۲  
شعبه شماره ۱ : اصفهان - خیابان عباس آباد - چهار راه ابوذر  
تلفن : ۰۳۱۱-۲۳۲۴۴۷۲

شعبه شماره ۲ : اصفهان - هتل بین المللی کوثر

شعبه شماره ۳ : اصفهان - ضلع شمال شرقی میدان نقش جهان  
تلفن : ۰۳۱۱-۲۳۲۴۴۱۰

شعبه شماره ۴ : اصفهان - خیابان شریف واقفی - بین ملک و گلزار - پلاک ۶۹۴      تلفن : ۰۳۱۱-۲۶۵۲۵۹۲

تلفن دفتر تهران : ۰۲۱-۲۳۲۴۴۳۳۰

مراسم روز جهانی بهداشت .

دوشنبه ۸۶/۱/۲۰ (سلامت رسانه‌ها) محورهای اساسی این روز نشست با اصحاب رسانه‌ها و هماهنگی جهت بازدید مدیران رسانه‌ای و خبرنگاران از طرح‌ها و پروژه‌های افتتاح شده در دولت نهم .

سه شنبه ۸۶/۱/۲۱ (سلامت ، شهر و روستای سالم) محور اساسی این روز توجه به نقش و جایگاه نهاد و سازمان‌های دست اندر کار و مؤثر در امر سلامت خصوصاً نقش متخین پزشکی و پیراپزشک در شوراهای اسلامی شهر و روستا در تحقق این مهم و توجه به مقوله سلامت به عنوان یکی از وظایف شوراها .

چهارشنبه ۸۶/۱/۲۲ (سلامت و جایگاه فناوری‌های نوین) محور اساسی این روز توجه به سرمایه گذاری بر روی داروهای استراتژیک و داروهای با ارزش افزوده بالا که از طریق نانوتکنولوژی ، زیست فناوری و ریز فناوری تولید می‌شود . تبیین جایگاه این تکنولوژی و اهمیت بومی کردن آن .

پنج شنبه ۸۶/۱/۲۳ (سلامت ، حمایت‌های قانونی ، چالش‌ها و فرصت‌ها) محور اساسی این روز برگزاری نشست تخصصی با صاحب نظران و متخصصین امور جهت بررسی و ارائه راهکارهای لازم به منظور اصلاح قوانین مرتبط با سلامت .

جمعه ۸۵/۱/۲۴ (سلامت و خانواده سالم) محورهای اساسی این روز برگزاری نشست‌های تخصصی با حضور کارشناسان و صاحب نظران به منظور بررسی چالش‌های موجود در مسایل سلامت خانواده ، برگزاری مراسم جشن برای کارکنان و خانواده‌های ایشان و تقدیر از کارکنان یا خانواده‌های نمونه کارکنان .

به همین مناسبت در هفته سلامت نمایشگاهی از طرف معاشرت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی اصفهان در محل دائمی نمایشگاه‌های اصفهان واقع در پل شهربان برگزار می‌گردد . هدف از این برگزاری معرفی واحدهای برتر و منتخب صنایع غذایی ، آشامیدنی ، آرایشی و بهداشتی می‌باشد . شرکت کز سکه نیز به عنوان یکی از واحدهای برتر سال ۸۵ در صنایع غذایی استان ، به منظور معرفی محصولات و فعالیت‌های

بسم الله الرحمن الرحيم  
سلام

با تبریک سال نو به همه مشتریان خوب و وفادار و پوزش از اینکه در روزهای آخر سال توانستیم همه تقاضا را جویگو باشیم این شماره را که در هفته سلامت و همزمان با نمایشگاه شرکت های برتر مواد غذایی برگزار می‌شود به مطالب منتخب ۱۲ شماره سال ۸۵ اختصاص می‌دهیم .

**هفته سلامت :**

سالمات که روز ۷ آوریل سالروز تأسیس سازمان بهداشت جهانی مصادف با ۱۸ فروردین ماه ایرانی به عنوان روز جهانی بهداشت و هفته پس از آن تحت عنوان هفته سلامت نامگذاری شده است .

سازمان جهانی بهداشت همه ساله در ۷ آوریل به مناسبت روز جهانی بهداشت شعاری همسو با اهداف سلامت تعیین می‌کند و کشورهای عضو را متعهد می‌نماید تا جهت تحقق اهداف برنامه تلاش کنند .

این سازمان در سال ۲۰۰۷ میلادی مقارن با سال تحصیلی ۸۶ - ۸۵ شعار " آینده‌های مطمئن ، با سرمایه گذاری در سلامت " را محور توسعه سلامت اعلام کرده است .

به همین منظور هفته سلامت از ۱۸ لغایت ۲۴ فروردین ۸۶ برگزار خواهد شد .

وزارت بهداشت عناوین و محورهای اساسی روزهای هفته سلامت را به شرح ذیل اعلام کرد :

روز شنبه ۸۶/۱/۱۸ (سلامت ، ایمنی غذا) محورهای اساسی این روز شامل : توجه به نقش عوامل خطر ساز غذایی بر بیماری‌های غیر واگیر از جمله نقش روغن ، قند ، نوشابه و غیره در ابتلا به این بیماری‌ها .

یک شنبه ۸۶/۱/۱۹ (سلامت ، مشارکت‌های عمومی و همکاری‌های بین بخشی ) محور اساسی این روز توجه به نقش و جایگاه نهادها و سازمان‌های دست اندر کار و مؤثر در امر سلامت از طریق گرامیباشت و تقدیر از نقش افراد و سازمان‌های دوستدار و حامی سلامت در

مقاله

## اخبار جهانی شکلات

### اطلاعات محصول

- نحوه مصرف و پیامهای آموزشی (Be treatwise).
- راهنمای مقدار مصرف روزانه (GDAS).
- راهنمایی رایج به نیاز روزانه بدن به مواد غذایی.
- جدول ارزش غذایی محصول از نظر کالری، چربی، چربی‌های اشباع، نمک و قند کل.
- راهنمای رایج به مقدار و درصد مواد مغذی تشکیل دهنده و ارزشهای تغذیه‌ای محصول و سهم آن در تأمین نیازهای روزانه بدن که مصرف کننده را در مورد مقدار مصرف روزانه محصول راهنمایی می‌کند.
- درج عبارت "زندگی فعال و با نشاط نیازمند برقراری تعادل است".
- آدرس وبسایت اینترنتی شرکت یا تولید کننده محصول.
- جدول مواد غذایی و ارزشهای غذایی با رنگهای مختلف به منظور راحت تر خوانده شدن، طراحی و چاپ شده.



### شرکت گز سکه سرگروه شیرینی جات سنتی ایران

موسسه کینگ ایران وابسته به وزارت بازرگانی، شرکت گز سکه را در پرتال اطلاع رسانی کالا و خدمات بعنوان سرگروه شیرینی جات سنتی ایران انتخاب نمود. امیدواریم لایق این انتخاب باشیم. آدرس: [WWW.IRANCOD.IR](http://WWW.IRANCOD.IR)

### گز با روکش شکلات

لایه‌ای از شکلات گرم بر روی گز کشیده شده سپس در توئل پروندت به سرعت سرد می‌شود. گز با روکش شکلات اولین بار در شرکت گز سکه طراحی و تولید شده است. شکلات روکش گز براساس اصول مختلف و انواع گز در ترکیبات و فرمولهای مختلف تولید می‌شود و در یک پروسه متصل، بدون دخالت دست و با استفاده از دستگاههایی که در شرکت طراحی و ساخته شده، بر روی سطح گز قرار می‌گیرد.

### بهترین شرایط نگهداری گز

گز در هوای معمولی زندگی که ۲۵ درجه سانتیگراد است به صورت کمی نرم و شکننده قابل نگهداری است. برای نگهداری طولانی مدت حتی بیش از تاریخ انقضاء می‌توان گز را در یخچال یا فریزر نگهداری نمود. اگر لایف پوشش گز باز شده باشد بهتر است برای نگهداری در یخچال و فریزر در پلاستیک قرار گیرد. گزی که در فریزر قرار دارد بهتر است حداقل نیم ساعت قبل از مصرف در دمای اتاق قرار گیرد. کلاً گز و خصوصاً گز با روکش شکلات باید به دور از نور خورشید و حرارت بخاری نگهداری شود. گز با روکش شکلات به علت پوشش شکلات بر روی گز، ماندگاری بیشتری دارد. هر نوع ماده غذایی و به خصوص گز باید از معرض بو و بخار مواد شیمیایی مثل مواد شوینده دور باشد. چون در گز و گز با روکش شکلات از هیچ ماده شیمیایی و نگهداری کننده مصنوعی استفاده نمی‌شود، بهتر است ضمن نگهداری در محل خشک و خنک از آسیب مورچه و حشرات دور بماند، پس در یک جمله گز باید در محل خشک، خنک، دور از تشعشع مستقیم نور خورشید، دور از یوز مواد شیمیایی و دور از دسترسی حشرات نگهداری شود.

### گز یک شیرینی منحصر به فرد

گز اصفاهان از چندین منظر منحصر به فرد است: ۱- در گز از روغن استفاده نمی‌شود. در تمامی شیرینی‌ها روغن قش اساسی و محوری را بازی می‌کند در صورتیکه در فرآیند تولید گز و در ترکیبات آن مطلقاً از روغن استفاده نمی‌شود. ۲- در گز از آرد استفاده نمی‌شود. در ترکیب مواد اولیه گز، از آرد گندم یا برنج استفاده نمی‌شود. البته در فرآیند پرداخت گز و فرم دهی مقداری آرد بکار می‌رود که آن مقدار آرد در مراحل یعنی از گز جنا می‌شود. ۳- در گز از نشاسته استفاده نمی‌شود.

۴- در گز از هیچ ماده شیمیایی بعنوان فرم دهنده، محافظت کننده یا رنگ و طعم دهنده استفاده نمی‌شود. ۵- گز از نظر فرآیند و ترکیبات کاملاً ایرانی است. ۶- گز تنها شیرینی است که در ترکیب آن از شیره تریجین و یا شیر خشت و یا گز انگبین استفاده می‌شود. ۷- گز از نظر ماندگاری و حفظ شرایط مصرف در بین مواد غذایی در مقام اول قرار دارد. ۸- گز از نظر زمانی طولانی ترین پروسه تولید را دارد. ۸ ساعت پخت و ساعتها فرم دهی و بسته بندی، گز با دمای زیر ۱۰۰ درجه سانتیگراد تولید می‌شود. ۹- گز به علت دارا بودن درصد قابل توجه سفیده تخم مرغ در ترکیب مواد اولیه سرشار از منابع پروتئینی است. ۱۰- گز به علت دارا بودن درصد قابل توجه مغزهای مغذ و مغزی پسته و بادام سرشار از مواد آلی، ویتامینها و مواد معدنی است.

### قندهای جایگزین

مختصان تغذیه و سلامت غذایی معتقدند با توجه به

تغییراتی که در آداب و رفتارهای زندگی روزمره مردم بویژه در شهرها بوجود آمده الگوهای غذایی نیز باید اصلاح شوند. یکی از مهمترین اصلاحات، کاهش یا حذف مصرف شکر و قندهای سریع الجذب است. تا چند سال پیش استفاده از شیرین کننده‌ها که ماهیت غیر قندی داشتند راه حل مناسب حذف مصرف قندها به نظر می‌رسید ولی اخیراً به علت مشخص شدن عوارض بسیاری از این شیرین کننده‌ها و عدم انس متابولیسم بدن انسان با این نوع مواد شیمیایی دانشمندان جایگزینی قندهای الکلی یا Polyols که منشأ طبیعی دارند و نیازهای کالریک بدن را نیز بتدریج تأمین می‌کنند، پیشنهاد کرده‌اند. قندهای الکلی جایگزین موجود در بازار صنایع شیرینی و شکلات جهان عبارتند از:

- ایزومالت Isomalt، سوربیتول Sorbitol، اریتریتول Erythritol، لاکتیتول Lactitol، مالتیتول Maltitol، مانیتول Mannitol و کزیتول Xylitol و کیسولر Glycerol بطور خلاصه علت استفاده افراد از جایگزین‌های قند عبارتند از:
- ۱- برای کمک به کاهش وزن: با جایگزین کردن شکر پر انرژی با شیرین کننده‌های کم انرژی یا فاقد انرژی.
- ۲- بهداشت دندان: تخمیر نشدن توسط میکروفلور پلاکهای دندانی.
- ۳- نیابت مینوس: افراد دارای نیابت برای تنظیم قند خون.

### چهارمین نمایشگاه فن بازار ملی

شرکت گز سکه در چهارمین نمایشگاه فن بازار ملی که به مناسبت هفته پژوهش از تاریخ ۲۹ تا ۳۱ ماه فروردین در محل دائمی نمایشگاههای بین المللی تهران برگزار شد حضور داشت. عنوان طرح پذیرفته شده جهت ارائه در این نمایشگاه تولید گز بدون شکر بوده.

### هشدار

جهت گیری صنایع غذایی به سمت تولیدات متنوع و انبوه که با همراهی تبلیغات گسترده، بازار تقاضای مورد نیاز را تأمین می‌کند نقش و سهم غذاهای حاضری و صنعتی را در سبد مصرفی خانوارها و به خصوص کودکان افزایش داده است. اگر تا ۲۰ سال پیش حدود ۱۰ درصد مواد غذایی خانوارهای شهری مواد غذایی ساخته شده بود. امروزه بیش از ۵۰ درصد مواد غذایی مصرفی، مواد فرآوری شده است.

میزان ورود مواد سنتتیک و شیمیایی که با کار بردهای مختلف در صنایع غذایی به کار می‌رود به بن مصرف کنندگان روز به روز در حال افزایش است و معلوم نیست این روند تا کی و تا کجا پیش می‌رود.

متأسفانه در زمانیکه شرکتهای بزرگ و چند ملیتی تولید مواد غذایی برای حفظ بازار خود در حال حذف یا کاهش مواد شیمیایی و استفاده از مواد طبیعی در محصولات خود هستند و سازمانهای نظارتی ضرب الاجلهای زمانی برای جایگزینی و حذف مواد شیمیایی خطرناک در محصولات غذایی تعیین می‌کنند، در بسیاری از کشورهای در حال توسعه و از جمله کشور ما ایران برای ارائه محصولات جدید که به انواع رنگها، اسانسهای مصنوعی و نگهداری کنندههای شیمیایی

## اخبار داخلی

## ارتباط با دانشگاهها

تولید می شود ، مسابقه برقرار شده است . سقوط ناگهانی قیمت افزودنی های خوراکی که به علت محدود شدن مصرف آن در کشورهای صنعتی ایجاد شده ، پارهای از تولیدکنندگان را برآن داشته که برای جذب مشتری حدود مجاز استفاده از مواد شیمیایی را رعایت نکنند . پیشنهاد می شود از مصرف کالاهایی که از نظر رنگ و بو اغراق آمیز به نظر می آید پرهیزید و کودکان را به مصرف مواد غذایی طبیعی تشویق نمایند .

#### دوره آموزشی شیرین کننده های رژیمی در تولید کزدون قند

در تاریخ ۱۳ و ۱۴ مهرماه ۱۳۸۵ با هماهنگی اداره نظارت بر مواد غذایی و انجمن صنفی مسئولین فنی و به جهت ارتقاء دانش مسئولین فنی و کارشناسان صنایع غذایی ، سمینار آموزشی به همراه کارگاه آموزشی در خصوص آشنایی با قندهای کم کالری و ساخت کزدون قند توسط واحد R&D شرکت کزدون قند برگزار می شود . با ارائه این دوره امکان رشد این شاخه در صنعت مواد غذایی مهیا و گسترش می یابد .

#### دوره آموزشی

#### کاربرد پودر سفیده تخم مرغ در تولید کزدون قند

در تاریخ ۲۰ و ۲۱ مهرماه ۱۳۸۵ با هماهنگی اداره نظارت بر مواد غذایی و انجمن صنفی مسئولین فنی دوره دو روزه آموزشی تولید کزدون قند با استفاده از پودر سفیده تخم مرغ توسط واحد R&D شرکت کزدون قند برگزار می شود . حداقل ۱۰ سال است پودر سفیده تخم مرغ در تولید کزدون قند جایگزین سفیده تخم مرغ تازه شده است ولی اغلب تولید کنندگان به علت عدم آموزش کارگران فنی از به کارگیری آن سر باز می زنند . با توجه به امتیازات بهداشتی پودر سفیده تخم مرغ و خطرات احتمالی

استفاده از سفیده تازه اداره نظارت بر مواد غذایی مقامات انجام این دوره را مهیا ساخته است .

#### منافع بزرگ برای کسب و کارهای کوچک

این شعار سال ۲۰۰۶ سازمان جهانی استاندارد است . سازمان استاندارد گسترده ترین شبکه نظارتی دولتی در اکثر کشورهای جهان است .

حفظ حداقل مرغوبیت محصولاتی که با الصاق لوگو یا نشان استاندارد معرفی می شوند ، نیازمند فعالیتهای گسترده علمی ، اجرایی و نظارتی است که در ایران توسط سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران انجام می شود . قوم شعب چون استاندارد توریان را رعایت نمی کرد ، مورد قهر خدا واقع شد .

رعایت استاندارد در مواد اولیه ، فرآیند ، شرایط تولید ، پرسنل ، بسته بندی و ابزار محصولت غذایی مهمترین و اخلاقی ترین کاری است که تولید کننده می تواند انجام دهد و انتخاب محصول استاندارد علاقه ترین و اقتصادی ترین رفتار یک مصرف کننده است . هر چند که در هر فعالیت انسانی موارد استثنا ، و خلاف قاعده ، اجتناب ناپذیر است ولی می توان ادعا نمود که اکثریت قریب به اتفاق محصولاتی که با نشان استاندارد ملی ایران تولید می شود حداقل مرغوبیت قابل قبول را دارد و می تواند حافظ منافع مشتری باشد . شرکت کزدون قند در سال ۱۳۸۳ به عنوان واحد نمونه استاندارد

شناخته شد و به عنوان اولین دارنده نشان استاندارد تشویقی برای انواع کزدون با معز پسته ، نقش فعالی در تدوین استانداردهای کزدون داشته و دارد . به امید روزی که میهنی استاندارد داشته باشیم . روز ۲۲ مهرماه روز جهانی استاندارد بر تمامی زنان و مردان استاندارد خمسته باد .



#### گزدون توسعه

خداوند مهربان انسان را در نهایت کمال آفرید و طبیعت را در اختیار او گذاشت تا نیازهای خود را از آن برگیرد . تمنهای بشری در گذر تاریخ برای رفع نیازهای خود از طبیعت رفتارهای مختلفی داشته اند .

این رفتارها غالباً بر اصولی معقول و منطقی و متأثر از آئین های مذهبی و دستورات دینی شکل گرفته است . تأمین غذا از طبیعت که بر اساس ناله ، نیاز بدن ، امکانات طبیعت و محدودیتهای فرهنگی و دینی انجام می شود به بخشی مهم از فرهنگ و تاریخ انسانها در مناطق مختلف تبدیل شده است . حفظ غذاهای سنتی از این جهت قابل اهمیت و توجه است . در ایران قدیم ، در تعامل طبیعی انسان با طبیعت یک نوع شیرینی به نام کزدون ساخته شده که باید از چند منظر مورد توجه قرار گیرد .

ناله که در ساختار بدن مکانیسمی برای انتخاب صحیح مواد غذایی مورد نیاز بدن است مزه کزدون با بویگه که همت پسنشیده و قنادان خبره که بهره ای از عطاری نیز داشته اند با دریافت اطلاعات و پردازش نسل به نسل آن از مصرف کنندگان مواد مشکله کزدون را انتخاب و ارتقا بخشیده اند و امروز پس از صد سال کزدون اصفهان با ترکیبات طبیعی مغزی ، مغزی و خوشمزه در امان از دسترس تغییرات صنعتی که تنها هدف آن کاهش قیمت ، افزایش تولید و ایجاد جاذبه های فروش است با همت کارشناسان خبره می رود تا جایگاه خود را در عرصه محصولت غذایی باز یابد و با حفظ ارزشهای غذایی اساسی ، استانداردهای جدید و مقبول را بپذیرد .

واحد فناوری شرکت کزدون قند که به شماره ثبت ۱۰۰۴-۸۵۲ در زمینه تخصصی تولید ، بسته بندی و توزیع انواع کزدون ، کزدون با روکش شکلات و سوهان با مجوز وزارت علوم تحقیقات و فناوری تلاشی است در این راستا . ثبت اختراع " کزدون قند شکر " به شماره ۳۷۵۴۴ یکی از اقدامات این واحد بوده و نه تنها طرح و تحقیق در حال بررسی و انجام است تا قدر آنچه داشته ایم را بیشتر بدانیم و این محصول که بخشی از تاریخ و فرهنگ منطقه ای ایران بزرگ است را به علم روز مسلح کنیم تا در عرصه رقابت جهانی توانمند ظاهر شود .

کزدون قند آرد و روغن تولید می شود و از این جهت با بسیاری از شیرینی ها متفاوت است .

در کزدون قند عسل و ترنجبین استفاده می شود . کزدون قند

محصول صنعتی است که در ترکیبات آن از ترنجبین استفاده می شود . این یک امتیاز جهانی است . کزدون با معز پسته معمولی است بی نظیر .

هیچ محصول غذایی بدون مواد نگهدارنده کنده ماندگاری کزدون ندارد .

سفیده تخم مرغ ارزشهای پروتئینی کزدون را افزایش می دهد .

و دهها امتیاز دیگر . در جدول زیر ارزش غذایی ۱۰۰ گرم کزدون " بهترین " که یک نوع از ۵۲ محصول شرکت کزدون است را می خوانید . این کزدون شامل ۲۰٪ عسل و ترنجبین و ۴۰٪ معز پسته است . ارزش غذایی در ۱۰۰ گرم کزدون " بهترین "

انرژی	کربوهیدرات	پروتئین	چربی	کلسیم	فسفر
E	CHO	Pro	Fat	Ca	P
Kcal	g	g	g	mg	mg
416.040	48.050	11.680	19.680	55.948	202.669

آهن	روی	سدیم	پتاسیم	ویتامین C	ویتامین A
Fe	Zn	Na	K	Vit C	Vit A
mg	mg	mg	mg	mg	RE
2.849	0.564	4.218	458.019	9.344	2.882

#### تولید شربت قندی رژیمی با استفاده از ضایعات آب پنیر

نخستین شربت ( سیروپ ) قندی رژیمی از ضایعات آب پنیر با اثر شیرین کنندگی مناسب که کالری آن از قند معمولی کمتر است ، تولید شد .

روابط عمومی مؤسسه تحقیقات بیوتکنولوژی کشاورزی با اعلام این خبر افزود : محققین مؤسسه تحقیقات بیوتکنولوژی کشاورزی وزارت جهاد کشاورزی موفق به تولید مواد مغذی با خصوصیت فرا و یژه از ماده خشک شده داخل آب پنیر ( پریمت ) حاصل از پنیر بسیار تصفیه شده با UF شده اند که کار بردهای فراوانی دارد .

دکتر " محمد امین حجازی " مجری این طرح تحقیقاتی گفت : با توجه به روند رو به افزایش تأسیس کارخانه های تولید پنیر در کشور که منجر به تولید روزافزون فراورده های جانبی آن نیز می شود ، به طور طبیعی بسیاری از این فراورده ها بدون استفاده بهینه و به عنوان ضایعات از بین رفته و موجب آلودگی های زیست محیطی می شود و یا با قیمت بسیار کم برای تولید فرآورده های کم ارزش به کار می رود .

وی افزود یکی از این فراورده ها ، " پریمت " حاصل از پنیر است که معمولاً بدون استفاده می ماند . در جهت استفاده بهینه از این ماده جانبی محققین مؤسسه تحقیقات بیوتکنولوژی کشاورزی موفق به تولید اولین سیروپ ( شربت ) قندی رژیمی از ضایعات آب پنیر UF شده اند .

دکتر حجازی گفت : در ایران سالانه مقدار زیادی پریمت حاصل از پنیر UF تولید می شود که در حدود نیمی از آن با قیمت نازل جهت خشک کردن و تولید پودر پریمت فروخته می شود و باقی به عنوان پساب به فاضلابها نفع می شود که موجب آلودگی محیط زیست می شود .

وی افزود : این در حالی است که ما با هیدرولیز پریمت می توانیم به سیروپی ( شربتی ) حاوی ترکیبات چند قندی به نام " کالکتروالیکوساکاریدها " دست یابیم که یک نوع قند رژیمی با اثر شیرین کنندگی مناسب و کالری کمتر در مقایسه با قند معمولی است و کار بردهای فراوانی دارد .

اضافه کردن این ماده به شیر و سایر فرآورده های غذایی سبب کاهش بیماری های گوارشی و تنفسی و افزایش سیستم

ایمنی بدن نوزادان و بزرگسالان می شود .

دکتر حجازی با اشاره به اینکه این ماده برای سلامت بدن بسیار مفید است و کاربردهای فراوانی دارد افزود : از جمله این فواید جلوگیری از ابتیاد و تهاجم پاتوژن ها در دستگاه گوارش ، جلوگیری از سرطان کولون ، بهبود جذب املاح خصوصاً کلسیم است و همچنین در کاهش کلسترول و چربی های خون تأثیر مثبت دارد .

این ماده در سایر کشورها در صنایع تولید غذای کودک ، تولید محصولات لبنی ، نوشیدنی ها ، شیرینی و شکلات مورد استفاده قرار می گیرد .

دکتر حجازی با اشاره به این که در حدود یکسال و نیم آینده به تولید نیمه صنعتی در این زمینه دست خواهیم یافت ، گفت قیمت بین المللی " کالکتورالیکوساکارینها " در بازار جهانی ۴۰ دلار در هر کیلو است در حالی که ما با دستیابی به تکنولوژی تولید این آنزیم قادر به تولید این ماده با قیمت بسیار پایین تر هستیم که می تواند یک منبع ارزآوری مهم برای کشور تلقی می شود .

این طرح با همکاری " سعید عباسعلی زاده " دانشجوی کارشناسی ارشد و گروه صنایع غذایی دانشگاه تبریز انجام شده است . شرکت گز سکه با این فن دو نمونه سوهان و گز تولید نموده است .

### واحد تحقیق و توسعه (R&D)

واحد تحقیق و توسعه شرکت گز سکه در مهرماه ۱۳۸۵ به عضویت انجمن تخصصی مراکز تحقیق و توسعه صنایع و معادن درآمد .



واحد تحقیق و توسعه شرکت گز سکه ضمن اعلام استقرار در ساختمان شیخ بهایی شهرک علمی و تحقیقاتی اصفهان آمادگی خود را برای همکاری با سایر مؤسسات علمی ، نظارتی و ... اعلام می نماید .

زمینه های تحقیقاتی مورد نظر این واحد در مورد مواد و ترکیبات گز ، ترکیبات مکمل ، ترکیبات چاشنین ، فرآیند تولید و اتوماسیون ، فرآیند فرآیند فروش و مارکتینگ در گز ، سوهان و شکلات است .

عدم استفاده از مواد شیمیایی و غیر طبیعی در ترکیبات و رعایت استانداردهای مدیریت کیفیت و HACCP از تعهدات بافعل و استانداردهای محیط زیست و استقرار EFQM از برنامه های آتی شرکت می باشد .

افراد علاقمند پیشنهاد خود را به آدرس الکترونیک RD\_Sekkehgaz@Yahoo.Com ارسال فرمایند .

### قندهای جایگزینی ایزومالت

در ادامه مبحث قندهای جایگزینی در شماره قبل و ذکر مشخصه های سوربیتول ، در این شماره با ایزومالت بعنوان یکی دیگر از جایگزین ها آشنا می شویم .

ایزومالت یک از انواع قندهای الکلی است که طی دو مرحله از ساکارز بدست می آید . میزان شیرین کنندگی آن نصف شکر و به ازاء هر گرم آن ۲ کیلو کالری انرژی در بدن تولید می شود ( نصف شکر ) .

ایزومالت یک ماده کریستالی ، سفید و بدون بو است . حاوی حدود ۵٪ رطوبت بوده و در اندازه نره ای متنوع از گرانول تا پودر برای کاربرد در مصارف متفاوت وجود دارد . ایزومالت به راحتی در روده کوچک متابولیزه نمی شود . قسمتی از ایزومالت مصرف شده در روده کوچک به آهستگی در فرمهای گلوکز ، سوربیتول و مانیتول جذب می شود و قسمت عمده آن در مسیر دستگاه گوارش حرکت کرده و در کلون دچار تخمیر می گردد .

تحقیقات نشان داده که سطح گلوکز خون و تولید انسولین در بدن ، بعد از مصرف فرآورده های حاوی ایزومالت فقط به مقدار کمی بالا می رود . این خاصیت ایزومالت باعث می شود که در فرآورده های دیابتی قابل استفاده باشد . همچنین به علت جذب ناقص ایزومالت ، از مصرف هر گرم آن فقط ۲ کیلو کالری انرژی حاصل می شود .

بنا بر این برای افرادی که نیاز به انرژی کمتری دارند ( افراد چاق و یا افرادی که تحت رژیم لاغری هستند ) مفید است . پوسیدگی دندان وقتی اتفاق می افتد که باکتریها بصورت پلاک به سطوح دندان می چسبند . سپس در این پلاک ها قندهای قابل تخمیر به اسید تبدیل می شود .

این اسید ، تخریب بافت های دندان را سبب می شود . ایزومالت از چند طریق از تخریب بافت دندان جلوگیری می نماید . بیشتر میکروارگانیسم های حفره دندان نمی تواند از ایزومالت بعنوان غذا استفاده نمایند . لذا خوردن ایزومالت به جای مواد قندی دیگر ، از آزاد شدن مقدار زیادی اسید جلوگیری می نماید .

ایزومالت تشکیل پلاک های دندان را کاهش می دهد . چون این ماده به راحتی شکر نمی تواند در ساختار ترکیبات تشکیل دهنده پلاک ها قرار گیرد .

ایزومالت بوسیله تحریک ترشح بزاق و افزایش مینرالها ، به بهبودی حفره های تشکیل شده در دندان کمک می نماید . پس می توان گفت ایزومالت به کاهش خطرات پوسیدگی دندان کمک می کند .

### ارتباط شکلات و خنده

مادران باردار با خوردن شکلات می توانند نوزادانی خندان داشته باشند . زنان بارداری که شش ماه مرتب شکلات مصرف می کردند ، نوزادانشان در مقایسه با مادران بارداری که از تریس چاقی شکلات استفاده نمی کردند ، کودکانی خوشبین و با نشاط به دنیا آوردند و شکلات در سلامت کودکان تأثیر مثبتی گذاشته است .

### شکلات و افزایش هوشیاری

نتایج تحقیقات در دانشگاه علوم پزشکی ایران نشان می دهد مصرف روزانه شکلات باعث افزایش حافظه کوتاه مدت

و کیفیت هوشیاری می شود . به گفته آنها مصرف روزانه ۳۰ تا ۴۰ گرم شکلات پورچه نوع تیره در افزایش حافظه کوتاه مدت بسیار موثر است .

### سایت SEKKEH.ir

قول داده بودیم این سایت تا ۸۵/۹/۱۵ راه اندازی شود . متأسفیم که به جهت حساسیت و ظرافتهای خاص این سایت و کاربرد آن که پرداختن به مقوله هدیه است به قول خود وفا نکردیم . شما ما را بخشدید و با هم قول می دهیم از دیدن این سایت آنقدر لذت ببرید که این خلف وعده را فراموش کنید . وعده مجدد ما ۸۵/۱۱/۱۵ خواهد بود .



### در همه فروشگاههای شرکت قیمت یکسان است



آدرس: کرمانه و فروشگاه شماره ۱  
اصفهان - خیابان امام خمینی (ره) - تقاطع سوم  
تلفن: ۰۲۱-۴۴۴۳۰۳۷



فروشگاه شماره ۳  
اصفهان - معراج شمال شرق  
میدان نقش جهان  
تلفن: ۰۲۱-۴۴۴۳۰۳۷



فروشگاه شماره ۴  
اصفهان - خیابان عباس آباد  
چهار راه ابوذر  
تلفن: ۰۲۱-۴۴۴۳۰۳۷



فروشگاه شماره ۳ - اصفهان - خیابان  
شریف واقفی - بین ملک و گزارد  
پلاک ۶۴۴ - تلفن: ۰۲۱-۴۴۴۳۰۳۷



فروشگاه شماره ۵، اصفهان - هنرمین المللی کوثر



سایت هدیه  
WWW.SEKKEH.IR



فروشگاه مجازی اینترنتی  
WWW.SEKKEHGAZ.COM

فروشگاه مجازی تلفنی: ۰۲۱-۴۴۴۳۰۳۷  
دفتر تهران: ۰۲۱-۴۴۴۳۰۳۷

برای دریافت رایگان گز نامه **عتیق** با ما تماس بگیرید .