



برانتاني

لخدمات المنتجات الغذائية

رواد في تصنيع المكرونة ، الشعيرية ،
البسكويت ، المقرمشات والمنتجات المشكلة
بالبنق

اجعل منتجك مميز وسهل التصنيع وجذاب وذو
سعر تنافسي.



برانتاني

خبرائك في تصنيع المكرونة - الشعيرية -
الكسكسي - البسكويت & المنتجات المشكلة بالبنق

خدمات المكونات الإضافية المحسنة للمكرونة والشعرية والكسكسي :

إننا نقدم باقات متنوعة من المكونات الإضافية فكل نوع مصنوع خصيصاً ليلئم نوع المادة الخام ونوع ماكينة التصنيع.

نبذة عامة :

- تعد المكرونة والشعرية والكسكسي من فئات الطعام الأساسية السريعة النمو في جميع أنحاء العالم ، كما يتم استهلاك هذه المنتجات يومياً من قبل معظم الناس في جميع دول العالم.

- المواد الخام مثل القمح اليابس يتعرض لتفاوت أسعار بدرجة كبيرة وحتمياً سيؤثر ذلك علي المصنعين. لكن مع خدمات برانتاني سيتمكن عملائنا من تثبيت جودة منتجاتهم وكذلك أرباحهم في نفس الوقت حيث يمكنهم استخدام المواد الخام المحلية المتاحة لديهم مع القدرة علي تحقيق الجودة المثالية و كسب رضا المستهلكين .

خدماتنا:

- خدمات المكونات الإضافية المحسنة
- خدمات الابتكار والأبداع
- خدمات تصميم المنتج
- خدمات دراسة الجودة الأقتصادية والخطط التجارية
- خدمات الاستشارات التقنية
- مركز تطبيق للمنتجات (المكرونة و وجبات الإفطار والنتجات المشكلة بالبتق)
- خدمات أبتكارية لوجبات الإفطار والسناكس

منتجاتنا :

- محسنات الطعم واللون للمكرونه والشعرية والكسكسي
- خدمات ابتكارية للمكرونه
- الصحة والرياضة

محسنات المكرونه – الشعرية & الكسكسي

لقد قمنا بدراسات عديدة علي كل أنواع المواد الخام و ابتكرنا حلولاً لكل نوع .

خطوط إنتاج محسنات المكرونه

تقليل التكلفة	المتانة	تقليل اللزوجة	الثبات	المادة الخام	اللون & اللمعان	الوصف	اسم المنتج
+	+	+	+	DW/SW/HW	++	يعطي قوام احسن وبنية تركيبية أفضل واستشعار مذاق ولون أفضل بكثير للمكرونه والشعرية والكسكسي	prematura Base
++	++	++	++	DW/SW/HW	+++	يعطي قوام احسن ولزوجة أقل وبنية تركيبية ولون أفضل للمكرونه والشعرية والكسكسي ، مخصصاً للمواد الخام الهشة	prematuraP lus
++	++	++	++	HW/SW	-	يعطي قوام احسن وبنية تركيبية أفضل	Tapioco Base
+++	+++	+++	+++	DW/SW/HW /Cassava/ Corn/Rice	-	يعطي قوام احسن ولزوجة أقل وبنية تركيبية أفضل للمكرونه والشعرية والكسكسي ، مخصصاً للمواد الخام الهشة	Tapioco plus

+++	+++	+++	+++	SW	+++	حل مخصوص للدقيق الهش جداً	Tarabia
حسب الطلب	++	++	++	DW/SW/HW /Cassava/ Corn/Rice	++	خط انتاج مخصوص حيث انه يعطي قيمة غذائية كبيرة للرياضيين والأطفال و الأشخاص الذين يتبعون نظام غذائي خاص	Sbiriguda
+	-	-	-	SW/HW	+++	يعطي لون أفضل ولمعاناً أكثر للمكرونه والشعرية والكسكسي	Antani
حسب الطلب	++	++	++	DW/SW/HW /Millet / Sorghum/ Teff/Pulses	++	خط انتاج مخصوص لمواد الخام المحلية	Stuzzica line



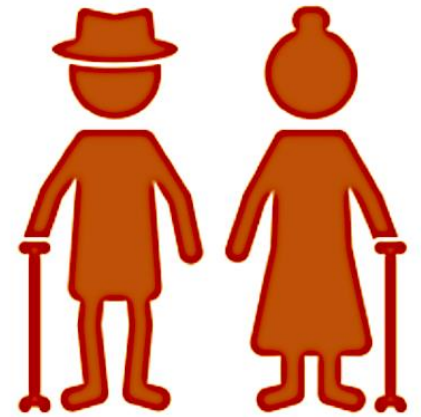


إننا نرتقي بالمواد الخام المحلية وذلك بإنتاج منتجات متميزة ومبتكرة .

قامت برانتاني بدراسات متطورة بالمزيج بين Sbiriguda و Stuzzica لإنتاج خطط جديد مخصصة لتحسين المكرونة والشعرية ووجبات الإفطار و السناكس وتدعيمها بالفيتامينات ، أوميغا ٣ ، الألياف الطبيعية ، مضادات الأكسدة و البروتينات الطبيعية .

يقدر المستهلكين اليوم نمط الحياة الصحية كثيراً مع التركيز علي التغذية الصحية والرياضة .

تقدم برانتاني محسنات ومكونات إضافية طبيعية ١٠٠% وبذلك ستلائم ذوق المستهلكين .



وجبات الإفطار والسناسك المشكلة



خطوط إنتاج محسنات وجبات الإفطار والسناسك

الشكل	امتصاص الزيوت	البنية & الطعم	الثبات	المادة الخام	اللون & اللعان	الوصف	اسم المنتج
++	++	++	+++	دقيق قمح /دقيق فئات البطاطس/حببيات قمح/ دقيق ذرة/ أرز/كسافا/التابيوكا/ وغيرهم...	+	تحسين البنية التركيبية ونعومة العجين و تحسين الطعم	Apollo
+++	++	++	++	دقيق قمح /دقيق فئات البطاطس/حببيات قمح/ دقيق ذرة/ أرز/كسافا/التابيوكا/ وغيرهم...	+++	تحسين البنية التركيبية ونعومة العجين و تحسين الطعم والالون والتحكم بالشكل	Demetra
+	+	+++	+++	دقيق قمح /دقيق فئات البطاطس/حببيات قمح/ دقيق ذرة/ أرز/كسافا/التابيوكا/ وغيرهم...	++	خط انتاج مخصوص علي حسب التطبيق مثل المأكولات الرياضية والجرنولة	Zeus

+	-	++	+++	دقيق قمح /دقيق فئات البطاطس/حببيبات قمح/ دقيق ذرة/ أرز/كسافا/التابيوكا/ وغيرهم...	+	مخصص لأغذية الأطفال والدقيق المطهي جزئياً	Estia
+	+++	+++	+++	دقيق قمح /دقيق فئات البطاطس/حببيبات قمح/ دقيق ذرة/ أرز/كسافا/التابيوكا/ وغيرهم...	+	مخصص للسناكس المصنوعة من السمك والجمبري	Poseidon



البسكويت والمقرمشات

مع خدمات برانتاني للمكونات الإضافية المحسنة
سوف تحصل علي تجربة فريدة لإنتاج بسكويت
رائع .



تقدم برنتاني خدمات و حلولاً فعالة حيث تقوم بدراسة جوانب عديدة للإنتاج والمواد الخام والجودة حتي تتمكن من مساعدة عملائها من تحقيق الأهداف المرغوبة .

تقف برنتاني بجانب عملائها بدءاً من اتخاذ قرار التصنيع لاختيار المواد الخام للإنتاج للتعبئة والتغليف وذلك لتحقق سوياً مع عملائها افضل المنتجات و افضل تكلفة انتاجية .

IMPROVER BUILDING BLOCKS		Process adjustments										Product adjustments					Farinogram		FN	Extensogram		Alveogram																
Enzymes	INDICATIVE DOSAGE on flour weigh IN PPM	Water absorption	Mixing Time	Dough resting & Fermentation Time	Dough extensibility	Dough stability	Dry dough surface	Dough softening	Machinability	Fermentation stability	Fermentation tolerance	Proof times	Oven rise	Baking time	Volume	Shelf-life	Browning & Flavour	Crumb Structure - Finer	Crumb Structure - more stable	Crispiness	Recommended for use with butter and/or milk	water absorption	dough development time	Dough stability	Dough softening	falling number	Extensibility	Resistance to extension	Energy	Pressure (P)	Extensibility (L)	Energy (W)	P./L-Value	Max. Viscosity	Max. Temperature			
		Fungal Alpha Amylase	2 - 25	↓	↓	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑
Bacterial Alpha Amylase	2 - 20	↓	↓	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	
Amylo- glucosidase	25 - 150	↓	↓	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	
Maltogenic amylase	25 - 125	↓	↓	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	
Xylanase	10 - 60	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	
Cellulase	10 - 40	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	
Glucose Oxidase	10 - 30	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	
Lipases	5 - 25	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	
Protease	2 - 40	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	
Inactive yeast	20 - 100	↓	↓	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	
Inactive yeast	3 - 30	↓	↓	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	
Inactive yeast	20 - 2000	↓	↓	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	
Emulsifiers	in %																																					
DATEM (E472e)	0,1 - 0,4%	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑
Mono (E471)	0,1 - 0,4%	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑
SSL (E481)	0,1 - 0,4%	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑
CSL (E482)	0,1 - 0,4%	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑

↑↑

strongly raising, increasing effect

↑

slightly raising, increasing effect

-

no significant changes

↓

slightly lowering, decreasing effect

↓↓

strongly lowering, decreasing effect



تفضلوا بزيارة مركز التطبيق لدينا

اعملوا معنا لتحقيق حلولاً مخصصة وتنمية ابتكارية

بواسطة المعمل ذو السعة الإنتاجية والتحليلية الشاملة والواسعة المدى ، تستطيع برانتاني من مساعدة عملائها في مجال البحث والتطوير وابتكار المنتجات الحديثة بالإضافة إلى دراسة الأسواق قبل إطلاق المنتجات الجديدة.

المحطات التجريبية والمجففات للمكرونات والسناكس التي تملكها برانتاني تمكنها من محاكاة وتجربة عملية الإنتاج الخاصة بكل عميل واختبار الأبتكار كما يمكنها من تصحيح بعد المعايير في بيئة سلمية و موفرة للتكلفة .

تمتلك برانتاني معمل اختبار لتطبيق المنتجات المشكلة بالثق ومقره في مدينة كيشيناو بمولدوفا. المعمل مجهز بأحدث التقنيات اللازمة لإختبار جميع أنواع المواد الخام و تحت مختلف جميع الظروف.




PERANTANI

برانتاني

لخدمات المنتجات الغذائية

Strada Bucovinei, 27
MD-2023 Chisinau, Moldova

Tel: +373 60 975 405

Tel: +373 79 900 432

Tel: +234703 2974475

info@perantani.com

customerservice@perantani.com

WWW.PERANTANI.COM