شوغرنو، تجربة جديدة من الحلاوة

الشركة الوحيدة في الشرق الأوسط المنتجة للبوليولات ومُحَلِّيات بديلة للسكر شركة شيرين سلامة بارتيكان شركة معرفية (دانشبنيان) تأسست عام ٢٠١١

تأسست شركة «شيرين سلامت بارتيكان» في عام ٢٠١١ بهدف إنتاج المواد الأولية ذات الطابع الصحي للصناعات الغذائية والدوائية والبهداشتية.نحن، بصفتنا المنتج الوحيد لمجموعة متنوعة من محليات «البولي أول» البديلة للسكر في منطقة الشرق الأوسط، نفتخر بتقديم مـنتجات ذات جودة عالمية تم توطينها بما يتناسب مـع احتياجات السوقالمحلية. منتجاتنا هــي ثمرة دمج التكنولوجيا الحيوية والهندسة الكيميائية وصناعــة الأغذية وعلــوم كيمياء الأغذية. يتم إنتاجها وفقًا للمعايير الدولية وبالاعتماد على خبرات المتخصصين الإيرانيين.

منتجات وخصائص شوغرنو GPM/GPS

هو سكر طبيعي وصحي يتميّز بسعرات حرارية أقل ومؤشِّر غلايسيمي منخفض، مما يجعله مناسباً لإنتاج المنتجات الغذائية الخاصة بالحِميات والمنتجات الخالية من السكر. وبفضل ثباته الحراري العالي ومذاقه المشابه تماماً للسكر التقليدي، يُعدّ خياراً مثالياً في تصنيع الحلوى، الشوكولاتة، العلكة، البسكويت، المشروبات، منتجات المخابز، وسائر المنتجات الغذائية والدوائية.

▶ JECFA، Codex Alimentarius (INS 953), EFSA، FDA (GRAS). FCC., Monograph 5

شوغرنو – التريهالولوز (Trehalulose)

سكر نادر في الطبيعة يتميز بسعرات حرارية مماثلة للسكر التقليدي، ومـؤشر غلايسيمي منخفض، وثبات عـالٍ ضـد الحرارة. يُعدّ خيارًا مثاليًا لإنتاج المنتجات الغذائية الخاصة بالحمية، كما أنه مصدر ممتاز للطاقة المستدامة على المدى الطويل للرياضيين ومنتجات الحمية.

▶ JECFA. Codex Alimentarius (INS 953), FSANZ EFSA

التراخيص والموافقات:

التراخيص والموافقات:

الإيزومالتيلوز (إيزومالتيلوز)

الإِيزومالتيلوز هو ثنائي السكاريد طبيعــي يتم امتصاصه ببطء، مـما يوفر طاقــة مستقرة وطــويلة الأمـد. وبـفـضل مؤشره الغلايسيمي المنخفض وكونه غير مُسبب لتسوس الأسنــان، فإنه يُستخدم على نطــاق واســع في منتجــات التغذية الرياضية والمشروبات والأغذية الصحية.

JECFA, FDA (GRAS), EFSA, Codex Alimentarius (INS 953)

التراخيص والموافقات:

مزايا منتجاتنا مقارنة بالسكر العادى:

جميع منتجاتنا طبيعية تمامًا، تُمتص ببطء، وتوفر طاقة مستقرة وطويلة الأمد. كما تتميز بمؤشـر جلايسيمي منخفض، وسعرات حرارية أقل، ولا تسبب تسوس الأسنان، وتتمتع بثبات حراري عالٍ. هذه الخصائص تجعلها خيارًا مثاليًا لإنتاج الأغذية الصحية المناسبة لمرضى السكرى والأشخاص الذين يتبعون نظامًا غذاييًا متوازنًا.

شعارنا:"

نبدع بانسجام مع الطبيعة من أجل صحة مستدامة."