



شیره خرما

شیره خرما یک ماده غذایی مفید و مقوی و دارای ارزش غذایی بالایی است. سرشار از کربوهیدرات می باشد و به راحتی قابل هضم و جذب است. شیره خرما یک فرآورده طبیعی از خرماست و تمامی خواص خرما را دارد. دارای قند طبیعی (گلوکز و فروکتوز) است. فروکتوز قندی است که برای جذب نیاز به انسولین ندارد و مقدار کم آن برای بیماران دیابتی مفید است. محصول تولید شده در خط تولید شیره خرما، حاوی پروتئین، مواد معدنی و ویتامین های نظیر B1، B2، B3، B5 که تمامی این ویتامین ها برای تعادل اعصاب و رفع خستگی مفید است و همچنین دارای کاروتنوئید و A1 برای درمان شب کوری



SHAHDINA
COMMERCIAL GROUP



و ویتامین C می‌باشد. بطور کلی شیره خرما می‌تواند به عنوان مولتی ویتامین استفاده گردد. مراحل تولید شیره خرما در این مجموعه عبارت‌اند از:

- مرحله شستشو، ضد عفونی و هسته گیری خرما: خرمای برداشت شده از نخلستان دارای مواد زاید و گرد و خاک و آلودگی است. خرما به طور کامل شسته می‌شود و هسته آن به دلیل داشتن ترکیبات متفاوت از گوشت خرما در این مرحله حذف شده و به قطعات کوچک خرد می‌گردد.
- مرحله عصاره گیری: قطعات برش شده خرما به مخزن ویژه‌ای منتقل شده و به نسبت ۱/۵ برابر وزن آن آب با دمای ۹۰ درجه سانتیگراد افزوده و به مدت یک



SHAHDINA
COMMERCIAL GROUP



و نیم ساعت زمان داده می‌شود. این عمل باعث می‌شود تا قند و مواد معدنی موجود در خرما به آب منتقل شود. سپس آب حاوی عصاره خرما و تفاله از هم جدا می‌شوند.

- تصفیه شیره خرما: عصاره بدست آمده از مرحله قبل دارای مزه گس و رنگ کدر است. عمل تصفیه شیره خرما موجب شفاف شدن رنگ شیره و خوش طعم تر شدن طعم آن می‌گردد. البته چون در این مرحله شیره خرما رقیق می‌باشد (دارای غلظت ۱۵-۲۰ درصد) نیاز به تغلیظ دارد.

- تغلیظ شیره خرما: در این خط تولید، شیره خرما را تا غلظت ۷۵ درصد، در شرایط خلاء و با دمای پایین تغلیظ می‌کنند. این امر، موجب حفظ کیفیت و



SHAHDINA
COMMERCIAL GROUP



طعم و حفظ مواد قندی مخصوصا فروکتوز در شیره خرما می‌گردد.

- مرحله پاستوریزاسیون: عمل پاستوریزاسیون برای بالا بردن زمان ماندگاری و جلوگیری از فساد محصول انجام می‌گیرد و به صورت پیوسته می‌باشد. سپس شیره پاستوریزه به بطری‌های بسته‌بندی منتقل می‌شود.

شیره انگور

شیره انگور که در طب سنتی دبس یا دوشاب نیز نامیده می‌شود، فواید زیادی برای سلامتی انسان دارد. طبع این خوراکی گرم و تر است و بیشتر افراد می‌توانند از



SHAHDINA
COMMERCIAL GROUP



آن استفاده کنند. این شهد شیرین بسیار مقوی، مغذی و ضد نفخ است و به دلیل داشتن ویتامین‌ها و مواد معدنی حیاتی از جمله کلسیم، پتاسیم، منیزیم، آهن و ویتامین‌های A، B، C، برای تقویت سیستم ایمنی بدن بسیار مفید است؛ بنابراین نباید از خوردن آن غافل شد. شیره انگور انرژی‌زاست، زیرا قند طبیعی زیادی دارد و این قند خیلی سریع در بدن حل شده و انرژی بدن را تأمین می‌کند. این شیره گیاهی به پیشگیری از بیماری‌هایی مانند فشارخون بالا، افزایش کلسترول خون، آمبولی و رگ‌های واریسی کمک می‌کند و از آنجا که حاوی ماده‌ی معدنی پتاسیم است، موجب رقیق شدن خون و جلوگیری از حمله قلبی می‌شود. دوشاب



SHAHDINA
COMMERCIAL GROUP



همچنین برای درمان عفونت و التهاب بسیار مؤثر است و اثرات شیمی‌درمانی را کاهش می‌دهد.

روند تولید محصول در خط تولید شیره انگور

• شستشو: ابتدا انگور وارد دستگاه شستشوی میوه می‌شود.

مرتب سازی: در مرحله دوم میوه‌های سالم از میوه‌های خراب جدا می‌شوند.

• خرد کردن: در این مرحله میوه‌ها را خرد کرده و از دستگاه خارج می‌کنند، سپس عمل ذخیره سازی انجام می‌گیرد.

• پیش گرم کردن: در قسمت پیش گرم کردن میوه‌ها له می‌شوند و حالت



SHAHDINA
COMMERCIAL GROUP



پالپ به خود می‌گیرند.

- پالایش: در این مرحله انگور ها از فیلترهای مخصوص به منظور از بین بردن شیر، شکر، نوشیدنی و سایر مایعات از ناخالصی‌های جامد، عبور می‌کنند.

- خلاء: در این مرحله، وقتی که مخلوط تبخیر شد، محلول غلیظتری به دست می‌آید و بخار خارج شده از این روند، به وسیله سیستم تهویه به خارج از دستگاه هدایت می‌شود.

- استریزه کردن: در این مرحله عملیات استریل شیره انگور انجام می‌شود.



SHAHDINA
COMMERCIAL GROUP



بسته بندی

محصولات تولیدی در ظروف پلاستیکی مخصوص با ظرفیت ۵، ۱۰، ۲۰، ۵۰، ۱۰۰ و ۲۲۰ لیتر جهت صادرات به خارج از کشور بسته بندی می شود. برای مصارف جزئی، از بطری های ۲۵۰، ۵۰۰ و ۱۰۰۰ گرمی استفاده می شود.



SHAHDINA
COMMERCIAL GROUP





شمدینا
گروه بازرگانی

