



شرکت تعاونی سویا پروتئین پارس
(فرآورده‌های پروتئین سویا)



مقدمه

دانه سویا در مزارع کشت شده و پس از رسیدن کامل، برداشت می‌شود.

دانه برداشت شده پس از انجام فرایند روغن کشی و استحصال روغن موجود در دانه به ماده‌ای با پروتئین بالا به نام «کنجاله سویا» تبدیل می‌شود.

سرانجام کنجاله سویا پس از طی مراحل آماده سازی تبدیل به آرد سویا شده و سپس توسط دستگاه اکسترودر با استفاده از فشار، حرارت و رطوبت کنترل‌شده به پروتئین بافت‌دار سویا تبدیل می‌شود.

دانه سویا یکی از مهم‌ترین محصولات کشاورزی جهان و از خانواده حبوبات است که به دلیل ارزش غذایی فوق العاده و پروتئین بالا، به «پادشاه پروتئین‌های گیاهی» شهرت دارد. این گیاه هزاران سال پیش در شرق آسیا کشت می‌شد و امروزه به یکی از مهم‌ترین منابع تأمین پروتئین در صنایع غذایی و خوراک دام و طیور تبدیل شده است. سویا در مناطق گرم و معتدل جهان کشت می‌شود و امروزه بزرگ‌ترین تولیدکنندگان آن کشورهای: برزیل، آمریکا، آرژانتین، چین و هند می‌باشند. این کشورها بخش عمده نیاز صنایع غذایی و خوراک دام جهان را تأمین می‌کنند.



معرفی کارخانه سویا پروتئین پارس

ماشین‌آلات و تجهیزات مدرن و پیشرفته، همکاری متخصصان و مشاوران مجرب و رعایت کامل استانداردهای ایمنی و بهداشتی، توانسته است محصولاتی با کیفیت و قابل اعتماد تولید و عرضه کند.

کارخانه سویا پروتئین پارس از سال ۱۳۹۵ با هدف تولید پروتئین بافت‌دار سویای با کیفیت و پاسخ‌گویی به نیاز بازار، فعالیت خود را آغاز کرده است. این مجموعه با تکیه بر دانش فنی روز، بهره‌گیری از



خط تولید و فرآوری پروتئین بافت‌دار سویا

می‌شود که در اصطلاح آن را پروتئین بافت‌دار سویا می‌نامند، در ادامه محصول متناسب با نیاز مشتریان در اندازه‌های مختلف تولید می‌گردد. که در نهایت، پروتئین بافت‌دار سویا پس از کنترل کیفیت نهایی، بسته‌بندی شده و آماده عرضه به کارخانجات صنایع غذایی و خانوار می‌گردد.

فرایند تولید در سویا پروتئین پارس با دریافت و انتخاب کنجاله سویا با کیفیت آغاز می‌شود. پس از انجام کنترل‌های اولیه و بررسی کیفی مواد اولیه، کنجاله سویا وارد خط تولید می‌شود. در این مرحله، مواد طی فرآیند تولید به ساختار پروتئینی با بافتی منسجم و مشابه الیاف گوشت تبدیل





کنترل کیفیت درپروسه تولید
پروتئین بافت دار سویا با
نگاهی به تحقیق و توسعه در
راستای سیاست‌های کنترل
کیفی

آزمایشگاه

محصولات این شرکت در حین کلیه مراحل فرآیند تولید توسط واحد آزمایشگاه بخش کنترل کیفیت به صورت روزانه از نظر آزمون‌های فیزیک و شیمیایی و همچنین آزمون‌های میکروبی بررسی می‌شود، تا اطمینان حاصل شود که محصول نهایی تولید شده با استانداردهای ایمنی، تغذیه‌ای و نظارتی مطابقت دارد.

همچنین بخش تحقیق و توسعه کارخانه با بروز رسانی اطلاعات علمی و دانش فنی خویش در جهت ارائه راهکارهای نوین همراستا با اصلی‌ترین سیاست بخش کنترل کیفی که همانا تضمین کیفیت محصول نهایی می‌باشد در تلاش است تا ضمن ارتقای استانداردهای پروتئین بافت‌دار سویا، محصولات جدیدی بر پایه آن به مصرف کنندگان گرامی معرفی نماید.



معرفی و ویژگی محصول

غذایی مطلوب اشاره کرد. این ویژگی‌ها موجب شده است که محصول به عنوان یک ماده اولیه سالم و اقتصادی در تولید انواع محصولات غذایی مورد استفاده قرار گیرد و جایگاه و اعتبار ویژه‌ای در صنایع غذایی بدست آورد. محصولات شرکت سویا پروتئین پارس با نام تجاری **سوینو** به بازار عرضه می‌گردد.

پروتئین بافت‌دار شرکت سویا پروتئین پارس محصولی با رنگ طبیعی بدون هرگونه افزودنی به دلیل ارزش غذایی بالا، بافت مناسب حاوی مقدار قابل توجهی پروتئین، فیبر غذایی و اسیدهای آمینه ضروری بوده و در عین حال چربی کمی دارد از مهم‌ترین مزایای تغذیه‌ای این محصول می‌توان به قابلیت هضم مناسب، کلسترول صفر و ارزش



محصولات سویا پروتئین پارس در دو گروه صنعتی و خانوار
عرضه می‌گردد:
۱ - صنعتی

سویا تیپ ۱

Type Soy 1

برند: سوینو

پروتئین بافت‌دار با بسته‌بندی ۲۰ کیلوگرمی با دانه‌بندی پودری مناسب، جهت استفاده کارخانجات صنایع غذایی در زنجیره تولید محصولات غذایی از جمله: در انواع آش، سوپ، نان‌های پروتئینی، پرک سوخاری و.... سایر محصولات تولیدی.

وزن: ۲۰ کیلوگرم



سویا تیپ ۲

Type Soy 2

برند: سوینو

پروتئین بافت‌دار با بسته‌بندی ۲۰ کیلوگرمی بزرگتر از تیپ ۱ و تقریباً به اندازه دانه کنجد می‌باشد جهت استفاده کارخانجات صنایع غذایی در زنجیره تولید محصولات غذایی در انواع کتلت، شامی، کباب، برگر، سوسیس، و.... می‌باشد.

وزن: ۲۰ کیلوگرم



سویا تیپ ۳

Type Soy 3

برند: سوینو

پروتئین بافت‌دار با بسته‌بندی ۱۵ کیلوگرمی جهت استفاده کارخانجات صنایع غذایی در زنجیره تولید محصولات غذایی به عنوان یک جایگزین خوب برای گوشت چرخ کرده در انواع فرآورده‌های گوشتی، ماکارونی، لازانیا و سس‌های گوشتی و همچنین کارخانجات بسته‌بندی مواد غذایی جهت بسته‌بندی‌های خانوار، قابل عرضه در فروشگاه‌ها می‌باشد.

وزن: ۱۵ کیلوگرم



سویا تیپ ۴

Type Soy 4

برند: سوینو

پروتئین بافت‌دار با بسته‌بندی ۱۲ کیلوگرمی جهت استفاده کارخانجات صنایع غذایی در انواع غذاهای آماده و نیمه آماده و انواع خورشت به عنوان جایگزین گوشت قابل استفاده می‌باشد.

وزن: ۱۲ کیلوگرم



۲ - خانوار

انواع بسته‌بندی‌های قابل عرضه
در فروشگاه‌های زنجیره‌ای در
اوزان:
۲۰۰ گرم - ۴۰۰ گرم - ۱۰۰۰ گرم با
طعم طبیعی





سویای طعم دار

– انواع سویا طعم دار
با طعم گوشت، مرغ، سبزیجات و
پنیری ۱۸۰ گرمی

– میان وعده
دانه سویا بو داده با طعم های پنیری،
دودی، باربیکیو، سبزیجات و ...



سویا آجیلی طعم دار



آرد پروتئین سویا طعم دار

– انواع آرد پروتئین سویا طعم دار
مکمل پودر پروتئینی قابل استفاده در
سوپ و آش با طعم گوشت، مرغ و
سبزیجات

اعتماد مشتریان صنعت غذا به سویا پروتئین پارس



ما افتخار همکاری و تأمین محصول برای طیف گسترده‌ای از فعالان صنعت غذا را داریم از جمله :

- کارخانجات تولید فرآورده‌های گوشتی
- کارخانجات تولید غذاهای آماده و نیمه آماده مصرف
- شرکت‌های بسته‌بندی و عرضه محصولات مصرف خانوار
- عمده‌فروشان و توزیع‌کنندگان مواد غذایی
- صادر کنندگان محصولات غذایی به کشورهای منطقه



شرکت کشت و صنعت



اهداف و چشم اندازها

اهداف

تولید و عرضه پروتئین بافت‌دار منطبق بر استانداردهای کیفی روز، ایجاد ارزش برای مشتریان، کمک به توسعه صنایع غذایی کشور از مهم‌ترین اهداف این شرکت می‌باشد که در راستای این رسالت از ابتدای سال ۱۴۰۴ با هدف ایجاد زنجیره تامین جهت تسریع و تسهیل در دریافت و تحویل به موقع مواد اولیه مورد نیاز، این واحد اقدام به عرضه و توزیع نهاده‌های دامی در سامانه بازارگاه نموده است و در امتداد این مسیر در

چشم انداز ما

تبدیل شدن به یکی از نام‌های پیشرو در صنعت تامین غذای سالم و کمک به تأمین نیاز بازار داخلی و منطقه‌ای با تکیه بر کیفیت، نوآوری در راستای خدمت به سلامت مصرف‌کنندگان می‌باشد.



سخن پایانی

به کیفیت، رعایت الزامات بهداشتی، سلامت مصرف کنندگان و جلب رضایت مشتریان از مهمترین آرمان‌های این شرکت بوده و با تکیه بر این آرمان‌ها همواره در مسیر توسعه پایدار و ارتقای سطح کیفی محصولات گام برمی‌دارد. اعتماد مشتریان، سرمایه اصلی ما و نوآوری، مسیر پیشرفت ماست. با تکیه بر دانش، تجربه و کیفیت پایدار، در کنار شما هستیم تا آینده‌ای سالم‌تر و پربارتر را رقم بزنیم.

در سویا پروتئین پارس، ما باور داریم که کیفیت تنها یک ویژگی نیست، بلکه تعهدی است که در تمامی مراحل تولید جریان دارد. از انتخاب مواد اولیه تا تولید و عرضه محصول نهایی، در تلاشیم تا محصولی ارائه دهیم که پاسخگوی نیاز امروز کارخانجات صنایع غذایی و مصرف‌کنندگان نهایی باشد. این مجموعه با تکیه بر استانداردهای روز دنیا و استقرار نظام‌های مدیریت کیفیت، موفق به اخذ نشان علامت استاندارد، سیب سلامت، نشان حلال و گواهینامه‌های بین‌المللی ISO شده است، تعهد



Soya Protein Pars



شرکت تعاونی سویا پروتئین پارس (فرآورده‌های پروتئین سویا)

تهران - پاکدشت - شهرک صنعتی خوارزمی - فاز ۲ - بلوار بیدستان - خیابان سپیدار

۰۹۱۲ ۰۹۳۰ ۱۵۰ ۰۲۱ ۴۰۳۳۵۴۸۴ - ۴۰۳۳۵۴۸۸

WWW.SOYAPROTEIN.IR SOYAPROTEINPARS@GMAIL.COM

