

# کایرال

تولید کننده و تامین کننده  
بین المللی زنجیره مواد اولیه  
مورد نیاز صنایع غذایی

✉ info@chiralco.net

📷 chiralco

🌐 chiralco

☎ 09123590386



Chiralco.net

تهران - خیابان نجات الهی - خیابان استاد شهری - پلاک ۲۶

## مواد اولیه کیک، کلوچه و اسنک

- پودر پنیر
- بکینگ پودر
- پودر جایگزین تخم مرغ کامل

## مواد اولیه فرآورده های لبنی

- استابلایزرهای لبنی
- پودر جایگزین تخم مرغ کامل

## مواد اولیه فرآورده های گوشتی

- استابلایزرهای گوشتی
- بهبود دهنده و پایدارکننده ها
- امولسان ها یا ژل سازها
- پف دهنده محصولات گوشتی
- طعم ها
- ادویه ها

## معرفی

- معرفی شرکت کایرال
- محصولات و اهداف

## شرکت آتیه نگاران پویا تجارت با برند کایرال تولید کننده و تامین کننده بین المللی زنجیره مواد اولیه ی

مورد نیاز صنایع غذایی می باشد که در آن چند هدف را دنبال می کند.

الف: بهبود سلامت غذا و جامعه

ب: کمک به کاهش قیمت تمام شده محصولات کارخانجات با حفظ کیفیت و ارزش تغذیه ای

ج: تحویل سالم ترین نوع مواد اولیه مصرفی براساس استاندارد و رعایت الزامات بهداشتی

د: ارائه جدیدترین تکنولوژی تولید به مدیران تولید و کنترل کیفی و توسعه و تحقیقات

ه: مناسب ترین قیمت ها با عالی ترین کیفیت

# کایرال

## Atiyenagaran Pooya Tejarat

company with the brand of **Chiral** is an international producer and supplier of the chain of raw materials needed by the food industry, in which it pursues several goals

A: Improving the health of food and society

B: Helping to reduce the total price of factory products by maintaining quality and nutritional value

A: Delivery of the healthiest type of raw materials according to the standard and compliance with health requirements

D: Presenting the latest production technology to the managers of production and quality control and development and research

E: The best prices with the best quality



# محصولات گوشتی کایرال

Chiral meat products



استبلايزرها از مهمترين افزودني هاي صنايع غذايي هستند كه به ميزان كم و اثرگذاري بالا در محصولات غذايي به ويژه گوشتي، لبنيات، بستني و ... استفاده مي شوند. اين ماده با ساختار هيدروكلوئيدي خود و با وزن ملوكولي بالا و تشكيل ساختار زنجيره اي منجر به افزايش عملكرد دركاترو تامبلر، بهبود بافت و رنگ محصول، ايجاد پف و تشكيل شدن محصول، حفظ و افزايش رطوبت محصول شده و از خروج اب در بسته بندي و كيوم جلوكيري مي كند.

## استبلايزرها

Stabilizers are one of the most important additives in the food industry, which are used in small amounts and with high effectiveness in food products, especially meat, candy, ice cream, etc.

This material with its hydrocolloid structure and high molecular weight and forming a chain structure leads to increased performance in cutters and tumblers, improving the texture and color of the product, creating puffiness and forming the product, maintaining and increasing the moisture content of the product, and preventing water from escaping in the packaging. Prevents vacuum



## از جمله استبلايزرهای توليدي شرکت کایرال:

### استبلايزر کاتري chiral101

این محصول در فرآورده های امولسیوني تکنولوژی گوشت عملکرد بالایی دارد و باعث افزایش کیفیت از لحاظ همبندی و بافت محصول می شود

### استبلايزر تامبلري chiral102

این محصول در تکنولوژی جذب آب در مقیاس های سی تا هفتاد درصد عملکرد بالایی دارد و باعث کاهش قیمت با حفظ کیفیت و ارزش تغذیه می شود.



## Among the stabilizers produced by Chiral company:

### Chiral101 katri stabilizer

This product has a high performance in the emulsion products of meat technology and increases the quality in terms of consistency and texture of the product.

### Tumbler stabilizer chiral102

This product has a high performance in water absorption technology in the scales of 30 to 70 percent and reduces the price while maintaining the quality and nutritional value.



### استبلايزر ميت بلاک chiral103

این نوع استبلايزر برای گوشت های نرم (خمیر مرغ و مشابه آن) که درصد چربی بالایی دارند و پس از چرخ نرم و لطیف می باشند عملکرد بسیار بالایی در ایجاد بافت قوی و خاصیت الاستیسیته بودن در پروسه تولید ایجاد می کند

### استبلايزر anti shrinkage (ضد چروکیدگی)

این محصول باعث آبدار شدن و ایجاد بافت مطلوب در انواع برگرها شده که از سوختگی و وارفنگی همبرگر پس از سرخ شدن جلوگیری می کند.

### Chiral 103 Meat Block Stabilizer

This type of stabilizer for soft meats (chicken dough and similar) that have a high percentage of fat and are soft and tender after grinding creates a very high performance in creating a strong texture and elasticity in the production process.

### anti shrinkage stabilizer

This product makes all kinds of burgers juicier and creates a desirable texture, which prevents hamburgers from burning and sticking after frying.



این ماده باعث افزایش الاستیسیته و عملکرد نهایی محصول شده و بافت را بهبود می بخشد.

انواع بهبود دهنده و پایدارکننده شرکت کایرال:

پودر بهبود دهنده و پایدارکننده انواع همبرگر chiral201

پودر بهبود دهنده و پایدارکننده کباب لقمه chiral202

پودر بهبود دهنده و پایدارکننده ناگت chiral203

پودر بهبود دهنده و پایدارکننده فلافل chiral204

## بهبود دهنده و پایدارکننده ها

This material increases the elasticity and final performance of the product and improves the texture

### Cairal company's improving and stabilizing products

Chiral201 hamburger improving and stabilizing powder

Chiral202 Chiral Bite Improver and Stabilizer Powder

Chiral203 nugget improving and stabilizing powder

Chiral204 falafel improving and stabilizing powder





این ماده در تکنولوژی فرآورده های گوشتی و غیره قابلیت جایگزینی کل و یا قسمتی از چربی و پروتئین مصرفی در فرمولاسیون را دارد که با حفظ کیفیت و ارزش تغذیه ای منجر به کاهش قیمت شده محصول نهایی می شود

## امولسان ها یا ژل سازها

In the technology of meat products, etc., this substance has the ability to replace all or part of the fat and protein used in the formulation, which, while maintaining the quality and nutritional value, leads to a reduction in the price of the final product.



### انواع ژل سازهای شرکت کایرال:

ژل ساز آب و روغن chiral301

ژل ساز آب و چربی chiral302

ژل ساز آب و پوست مرغ chiral303

این محصولات به عنوان امولسیفایر آب و روغن (چربی، پوست مرغ)، با تشکیل ژل جاگزین بخشی از روغن (و یا چربی، پوست مرغ) در فرآورده های گوشتی شده و بافت محصول را لطیف و برش پذیری را بهبود می بخشد و با حفظ کیفیت، قیمت محصول نهایی را کاهش می دهد و در انواع فرآورده های گوشتی قابل مصرف است

### امولسان آب و پروتئین chiral304

این محصول به عنوان امولسیفایر جایگزین گوشت در فرآورده های گوشتی، با تشکیل ژل قوی با حفظ کیفیت و ارزش غذایی علاوه بر کاهش قیمت تمام شده محصول باعث کاهش گوشت مصرفی می شود

### Types of gel makers of Chiral company:

**Chiral301 oil and water gelling agent**

**chiral302 fat and water gelling agent**

**Chiral303 chicken skin and water gel maker**

These products act as emulsifiers for water and oil (fat, chicken skin), by forming a gel that replaces part of the oil (or fat, chicken skin) in meat products and improves the texture of the product and the slicing ability. The quality reduces the price of the final product and can be used in all kinds of meat products

**Chiral304 water and protein emulsifier**

As an emulsifier that replaces meat in meat products, this product forms a strong gel while maintaining quality and nutritional value, in addition to reducing the cost of the product, it reduces the consumption of meat.



این پودر باعث می شود محصولات مثل برگرها، سوسیس، کالباس و .. در هنگام پخت کاملاً پف کرده و بافتی خوب و لطیفی بعد از پخت به محصول می دهد .

## پف دهنده محصولات گوشتی

This powder makes products such as burgers, sausages, sausages, etc. fully puffed up during cooking and gives the product a nice and delicate texture after cooking.



## طعم مخصوص فراورده های گوشتی chiral401

این محصول در دو نوع طعم گوشت و طعم مرغ با فرمولاسیون و ترکیبات خاص تیم تحقیق و توسعه شرکت کایرال تولید شده که قابلیت مصرف در فراورده های گوشتی را دارد که علاوه بر طعم و مزه ویژه ای که به محصول می دهد قیمت مقرون به صرفه ای نیز دارد.

## چاشنی مخصوص غذاهای نیمه آماده chiral402

این محصول در انواع خورش ها، آش ها، آبگوشت ها و مورد استفاده قرار میگیرد و علاوه بر طعم و مزه خوبی که به غذا می دهد باعث ایجاد لعاب در غذا می شود و مصرف کننده را از استفاده از سایر ادویه جات بی نیاز می کند.

# طعم ها



### Special taste for chiral401 meat products

This product is produced in two types of meat flavor and chicken flavor with the special formulation and compounds of the research and development team of Khairal company, which can be used in meat products, which in addition to the special taste that gives the product an affordable price. also has

### Seasoning for semi-prepared foods chiral402

This product is used in all kinds of stews, soups, broths, and in addition to the good taste it gives to the food, it creates a glaze in the food and makes the consumer unnecessary to use other spices. .



## پودر سوپ chiral402

پودر سوپ در موارد زیر قابل مصرف می باشد:

۱- استفاده مستقیم از پودر سوپ با آب جوش

۲- استفاده مستقیم در تهیه انواع سوپ ها بدون نیاز به اضافه کردن مرغ یا گوشت قابل استفاده می باشد و علاوه بر ایجاد مزه و عطر بوی دلپذیر مقرون به صرفه می باشد

### Chiral soup powder402

Soup powder can be used in the following cases:

- 1- Direct use of soup powder with boiling water
- 2- It can be used directly in the preparation of all kinds of soups without the need to add chicken or meat, and in addition to creating a pleasant taste and aroma, it is economical.



لیست ادویه های شرکت کایرال :

ادویه مخصوص همبرگر chiral501

ادویه مخصوص ژامبون chiral502

ادویه مخصوص سوسیس chiral503

ادویه مخصوص همبرگر chiral504

ادویه مخصوص کباب لقمه chiral505

ادویه مخصوص ناگت chiral506

تیم تحقیق و توسعه شرکت علاوه بر ادویه های فوق، قابلیت تولید هر نوع ادویه مورد نظر مشتری را نیز دارد.



## ادویه ها

### List of spices of Chiral company:

Chiral501 hamburger seasoning

Spice for chiral502 ham

Chiral503 sausage spice

chiral504 hamburger seasoning

Chiral505 spice for kebabs

Spice for chiral506 nugget

In addition to the above spices, the research and development team of the company has the ability to produce any type of spice desired by the customer.



# محصولات لبنی کایرال

Chiral Dairy products



### استبلايزر بستنی

این ماده از لخته شدن محصول جلوگیری نموده و نقطه ذوب شدن بستنی را کنترل می کند

### استبلايزر شيرهای کم چرب و معمولی

این استبلايزر می تواند به شیر مورد نظر قوام و حس دهانی خوبی بدهد

### استبلايزر ماست عادی و میوه ای

این محصول می تواند بافت ماست را بهبود بخشد و از آب انداختن محصول نهایی جلوگیری نموده

وزمان نگهدای آن را در یخچال افزایش دهد.



## انواع استبلايزرهای لبنی

### Ice cream stabilizer

This substance prevents the product from clotting and controls the melting point of the ice cream

Stabilizer for low-fat and regular milk

This stabilizer can give consistency and good mouth feel to the desired milk

Regular and fruity yogurt stabilizer

This product can improve the texture of yogurt, prevent the final product from becoming watery, and increase its storage time in the refrigerator.





### استبلايزردوغ؛ و نوشابه ها و شير طعم دار

اين محصول به منظور جلوگيري از ته نشيني ذرات، بهبود حس دهاني و بافت محصول و افزايش ويسكوزيته و ايجاد تعليق مصرف دارد

### استبلايزر خامه

اين ماده به محصول قوام داده و مانع از آب اندازي خامه مي گردد و بافت محصول را لطيف و بهبود مي بخشد.

**buttermilk stabilizer;** And soft drinks and flavored milk

This product is used to prevent the settling of particles, to improve the mouth feel and texture of the product, and to increase the viscosity and create a suspension.

### **Cream stabilizer**

This substance gives consistency to the product and prevents the cream from watering and improves the texture of the product.



این محصول، پودر نخودی رنگی است که از مواد اولیه طبیعی شامل پروتئین ها، روغن گیاهی، انواع ویتامین ها E, A, C، مواد معدنی و طعم تشکیل شده است. این محصول خوش طعم برای تولید انواع محصولات تولیدی با تخم مرغ در صنایع فرآورده های گوشتی و مرغی، انواع سس ها و سایر مواد غذایی خانگی و صنعتی کاربرد دارد و دارای قیمت مناسب تر و با ثبات تری از پودر تخم مرغ می باشد

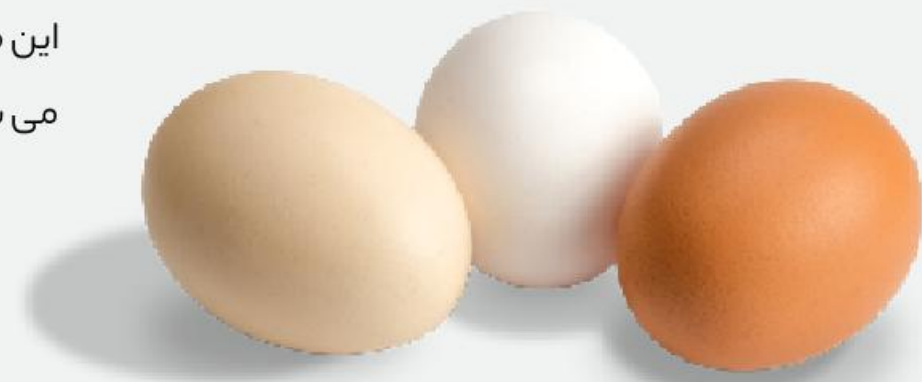
## پودر جایگزین تخم مرغ کامل

This product is a colored pea powder that consists of natural raw materials including proteins, vegetable oil, vitamins A, C and E, minerals and flavor. This tasty product is used to produce a variety of products made with eggs in the meat and poultry industry, sauces and other household and industrial foods, and has a more suitable and stable price than egg powder.



## مزایای مصرف

- ۱- جایگزین کامل تخم مرغ و اطمینان از ثبات کیفیت ۲- بهبود بافت محصول و جایگزین از چروکیدگی پس از سرخ شدن و حرارت دیدن
  - ۳- ایجاد حجم مطلوب و افزایش میزان پروتئین محصول نسبت به پودر تخم مرغ
  - ۴- حذف مراحل سردخانه گذاری، شکستن و ضدعفونی کردن تخم مرغ و موجبات میکروبی
  - ۵- کاهش مصرف روغن و مواد پایدارکننده در فرمولاسیون و افزایش قوام ۶- عاری بودن از کلسترول و چربی سازی
- این محصول برای اولیت بار در ایران توسط تیم ما فرموله شده است و در جهان با نام تجاری الگرا شناخته می شود.



## Benefits of consumption

- 1- A complete substitute for eggs and ensuring quality stability. 2- Improving the texture of the product and replacing it from wrinkling after frying and heating.
  - 3- Creating the desired volume and increasing the protein content of the product compared to egg powder
  - 4- Removing the steps of freezing, breaking and disinfecting eggs and microbial products
  - 5- Reducing the use of oil and stabilizers in the formulation and increasing the consistency. 6- Being free of cholesterol and fat.
- This product has been formulated for the first time in Iran by our team and is known in the world under the brand name Allegra will be



# مواد اوليه كيك، كلوچه و اسنك

Basic ingredients for cakes, cookies and snacks



این پودر به رنگ نارنجی متمایل به زرد می باشد که حاوی مواد پروتئینی ، روغن گیاهی،  
ویتامین ها و مواد معدنی است و در شاخه های اسنک ها، پفک ها مورد استفاده قرار  
می گیرد.

## پودر پنیر



This powder is orange-yellow in color and contains protein, vegetable oil, vitamins and minerals and is used in the branches of snacks and puffs.



**بکینگ پودر یا پودر پخت**، نقش تخمیری در پخت کیک و شیرینی داشته و باعث پف کردن، اسفنجی شدن و سبک شدن کیک و شیرینی های حاوی آن می شود.  
تیم ما توانسته با استفاده از منابع داخلی این ماده را تهیه و با کیفیتی به مراتب بالاتر از تولیدات فعلی به بازار عرضه نماید.

## بکینگ پودر

Baking powder or baking powder has a fermenting role in baking cakes and sweets and makes the cakes and sweets containing it puffy, spongy and light.

Our team has been able to use internal resources to prepare this material and supply it to the market with a much higher quality than the current products.



این محصول، پودر نخودی رنگی است که از مواد اولیه طبیعی شامل پروتئین ها، روغن گیاهی، انواع ویتامین ها E، A، C، مواد معدنی و طعم تشکیل شده است.  
این محصول یک محصول کاملا گیاهی است و در ساخت و تولید آن از هیچگونه مواد شیمیایی و نگهدارنده استفاده نشده است و سرشار از فیبر کاملا گیاهی غنی از امگا ۳ و امگا ۶ غنی از آنتی اکسیدان است.

## پودر جایگزین تخم مرغ کامل

This product is a colored pea powder that consists of natural raw materials including proteins, vegetable oil, vitamins A, C and E, minerals and flavor. This tasty product is used to produce a variety of products made with eggs in the meat and poultry industry, sauces and other household and industrial foods, and has a more suitable and stable price than egg powder.



به زودی ...

Coming Soon ...

محصولات متنوع تر و جدیدتری به سبد محصولات **کایرال** اضافه خواهد شد. تیم تحقیق و توسعه **کایرال**، بی وقفه در حال تحقیق و فرمولاسیون محصولات جدید می باشند.

More diverse and newer products will be added to Chiral's product portfolio.

Chiral's research and development team is constantly researching and formulating new products.



Chiralco.net





**CHIRALCO**  
FOOD ADDITIVES

تولید کننده و تامین کننده  
بین المللی زنجیره مواد اولیه  
مورد نیاز صنایع غذایی

✉ info@chiralco.net

📷 chiralco

🌐 chiralco

☎ 09123590386



Chiralco.net

تهران - خیابان نجات الهی - خیابان استاد شهری - پلاک ۲۶