

كتالوج

٢٠١٢

جبن المنفحة

 **ENZYMAKS**

■ نبذة عن الشركة



تم تأسيس شركة ايران للانزيمات الصناعية (IIEC) من خلال انشاء مكتب رئيسي لها في طهران عام ١٩٩٠م. التركيز على اجراء الأبحاث ، التطوير واستخدام العلم التقني ذو الصلة بالترافق مع التجزئة والتحليل الهادف لجودة المنتجات، قد حول شركة IIEC لأحد أكثر منتجي المواد الأولية المستخدمة في صناعة الألبان خبرة. جهز مصنع هذه الشركة بأحدث الآلات والأجهزة العملية الحديثة ، والتقنيات المتطورة بالإضافة الى المخازن المناسبة و شبكات التوزيع المؤثرة. يتم انتاج منتجاتنا من المواد

الأولية ذات الجودة العالية والمنشأ الاوروبي. ويشهد بيع منتجاتنا في الوقت الراهن رواجاً واسعاً وازدهاراً في الأسواق المحلية. كذلك تم تصدير منتجاتنا الى كثير من الدول المختلفة في شتى ارجاء العالم منها استراليا، نيوزيلندا وعدد من الدول الأوروبية. إن تخصصنا هو انتاج خميرة الجبن على شكل اقراص ومسحوق خميرة الجبن تحت الإسم التجاري **ENZYMAKS** ذو الإستخدامات المنزلية والصناعية لصنع الجبن. هذه المنتجات مناسبة لصناعة الأجبان في المنازل، المزارع والمصانع.

■ المنتجات

خميرة الجبن **ENZYMAKS** على شكل أقراص ومسحوق- للتخثير ذات المنشأ الميكروبي لصناعة الجبن.



■ التوضيح:

ENZYMAKS عبارة عن إنزيم مخثر للحليب (خميرة الجبن) يستخدم لصناعة الاجبان. والمصنع من مصدر فطر *Mucor Miehei*. **ENZYMAKS** مناسب لصناعة جميع انواع الاجبان ذات الطعم والنسيج الجيد. ان المنشأ الفطري لـ **ENZYMAKS** يسمح للنباتيين استخدامه بكل طمأنينة وراحة بال. **ENZYMAKS** متوفر بنوعين مختلفين إما على شكل أقراص أو مسحوق (جرانول).

■ مدى القدرة/ التخثير:

لدى **ENZYMAKS** القدرات / للتخثير التالية:

* مسحوق (جرانول) **ENZYMAKS**

- مسحوق (جرانول) خميرة الجبن **ENZYMAKS 1G/25L**: تعني أن كل جرام واحد من خميرة الجبن هذه تقوم بتخثير ٢٥ ليتر من الحليب.

- مسحوق (جرانول) خميرة الجبن **ENZYMAKS 1G/100L**: تعني أن كل جرام واحد من خميرة الجبن هذه تقوم بتخثير ١٠٠ ليتر من الحليب.

* اقراص **ENZYMAKS**

- أقراص خميرة الجبن **ENZYMAKS 1T/10L**: تعني ان كل قرص من خميرة الجبن هذه تقوم بتخثير ١٠ لترات من الحليب. هذه الخميرة مناسبة لصنع الجبن في المنزل.

- أقراص خميرة الجبن **1T/50L ENZYMAKS**: تعني ان كل قرص من خميرة الجبن هذه تقوم بتخثير ٥٠ ليترًا من الحليب. هذه الخميرة مناسبة لصنع الجبن في المزارع والقرى وصناعة الجبن بأحجام متوسطة.
- أقراص خميرة الجبن **1T/100L ENZYMAKS**: تعني ان كل قرص من خميرة الجبن هذه تقوم بتخثير ١٠٠ ليتر من الحليب. هذه الخميرة مناسبة لصنع الجبن بأحجام صناعية.

■ درجة الحرارة المناسبة للإستخدام:

درجة الحرارة المناسبة لإستخدام ENZYMAKS هي درجة الحرارة العادية لصنع الأجبان اي ٣٥ درجة سانتيجراد (٩٥ درجة فهرنهايت).

■ دليل الإستخدام- الكمية المستهلكة:

اضف دوماً الكمية المطلوبة من خميرة الجبن إلى الماء البارد لتذوب قبل إضافتها الى الحليب. للتأكد من خلط خميرة الجبن في الحليب بشكل متجانس، قم بتحريك الحليب لمدة دقيقتين على الأقل.

■ طريقة تحضير جبنة طازجة بإستخدام أقراص خميرة الجبن ENZYMAKS في المنزل:

قم بداية بتسخين الحليب العادي (حوالي ٣٥ درجة سانتيجراد= ٩٥ درجة فهرنهايت) ثم قم بإذابة قرص خميرة الجبن في نصف فنجان من الماء البارد مع قليل من الملح وأضف المحلول الى الحليب. قم بتحريكه لمدة دقيقتين. بعد مرور ٤٥ الى ٦٠ دقيقة يصبح الحليب ملبداً ، قم بتقطيعه كالكعكة الى قطع وانتظر حتى ينفصل الماء عنه. وبعد ١٥ دقيقة قم بصبه في مصفى قماشى كبير حتى يخرج منه الماء، المتبقي هو الجبن. ثم قم بتحضير قليل من الماء المالح حسب الرغبة . وانقع الجبن في الماء المالح لمدة ٢٤ ساعة واحفظه داخل الثلاجة . بعد ذلك يصبح جاهزاً للأكل. يمكنك صنع اجبان بطعم متنوع مع البرباريس ، الخضروات ، الكمون، الجوز، الكاكاو، والفانيليا أو اي طعم تفضلونه. وذلك على النحو التالي، حيث يتم في مرحلة فصل الماء، سكب احد المواد المذكورة اعلاه الى الحليب الملبد في المصفى القماشى.

ملاحظة هامة: عند ابتلاع هذه الأقراص بالخطأ فقط ما عليك سوى شرب الكثير من الماء.

■ الحفظ- تاريخ انتهاء الصلاحية:

قم بحفظ هذا المنتج في غلافه الأولي في مكان جاف وبارد. اجتنب تعريض المنتج إلى الضوء. افضل تاريخ لإستهلاك المنتج تحت ظروف حفظ مناسبة، هو ٣٦ شهراً من تاريخ الإنتاج.

رقم وتغليف المنتجات للتصدير:

رقم المنتج	اسم المنتج	نوع القدرة	التغليف	صورة المنتج
A104	ENZYMAKS 1g/25L	مسحوق (جرانول) خميرة جبن أنزيمكس ١ جرام لكل ٢٥ لترحليب	معلب معدني يزن ٢٥ جرام	
A101			معلب معدني يزن ١٠٠ جرام	

A107			كيس وزن ١ جرام	
A105			معلب معدني بوزن ٢٥ جرام	
A103	ENZYMAKS 1g/100L	مسحوق (جرانول) خميرة جبن أنزيمكس ١ جرام لكل ١٠٠ لتر حليب	معلب معدني بوزن ١٠٠ جرام	
A109			معلب بلاستيكي ٥٠٠ جرام	
A108	ENZYMAKS 1T/10L	قرص خميرة أنزيمكس قرص واحد لكل ١٠ لتر حليب	١٠ اقراص في ورقة واحدة ١٠ اوراق في علبة واحدة (١٠٠ قرص)=	
A111	ENZYMAKS 1T/50L	قرص خميرة أنزيمكس قرص واحد لكل ٥٠ لتر حليب	١٠ اقراص في ورقة واحدة ١٠ اوراق في علبة واحدة (١٠٠ قرص)=	
A110	ENZYMAKS 1T/100L	قرص خميرة أنزيمكس قرص واحد لكل ١٠٠ لتر حليب	١٠ اقراص في ورقة واحدة ١٠ اوراق في علبة واحدة (١٠٠ قرص)=	

■ التواصل معنا:

اسم الشركة: ايران للإنزيمات الصناعية

العنوان: ايران- طهران- جادة ميرداماد الغربي- شارع دفينه- رقم ٤- الشقة رقم ٤

تليفون: ٠٠٩٨٢١٨٨٧٨٤٦٧١

فاكس: ٠٠٩٨٢١٨٨٧٨٤٦٦٤

البريد الإلكتروني: info@enzymaks.com

الموقع الإلكتروني: www.enzymaks.com



التواصل معنا:

اسم الشركة: ايران للإنزيمات الصناعية

العنوان: ايران - طهران - جادة ميرداماد الغربي - شارع دفينه - رقم 4- الشقة رقم 4

تليفون: 00982188784671

فاكس: 00982188784664

البريد الإلكتروني: info@enzymaks.com

الموقع الإلكتروني: www.enzymaks.com