

کاتالوگ

۲۰۱۲

مایه پنیر آنزیمکس

 **ENZYMAKS**

معرفی شرکت



شرکت آنزیم های صنعتی ایران فعالیت خود را از سال ۱۳۶۹ با هدف تأمین مواد اولیه صنایع لبنی و ارائه خدمات به آنها آغاز نمود. این شرکت در طی بیش از دو دهه فعالیت خود با تأمین و تولید مواد اولیه با کیفیت، همراه با دانش فنی مرتبط توانسته گامی مؤثر در راستای خدمت رسانی به تولیدکنندگان محترم بردارد و موجبات رشد و بهبود کیفیت محصولات لبنی را فراهم آورد. شرکت آنزیم های صنعتی ایران در طول سالهای فعالیت خود با تولید محصول "قرص مایه پنیر" برای مصارف خانگی سهم عمده ای در تولید پنیر سالم برای خانواده های ایرانی داشته است به نحوی

که با شعار "**خودتان در خانه پنیر بهداشتی بسازید**" آشنای بسیاری از بانوان ایرانی می باشد.

این شرکت در حال حاضر یکی از باسابقه ترین و نام آشنا ترین تأمین کنندگان مواد اولیه صنعت لبنی است و با دارا بودن کارخانه مجهز، ماشین آلات به روز و انبارهای مناسب و دفاتر فروش و پخش توانمند، بستر مناسبی را برای تولید، توزیع و ارائه محصولات خود فراهم نموده است.

در حال حاضر محصولات تولیدی این شرکت به خصوص قرص مایه پنیر در بازار داخلی ایران با نام های تجاری رنی لسه (Rennilase) و آنزیمکس (Enzymaks) بسیار پر رونق و پر فروش می باشد و همچنین این محصولات به بسیاری از کشورهای دنیا من جمله استرالیا ، نیوزیلند و کشورهای اروپایی صادر می شود.

اهداف شرکت آنزیم های صنعتی ایران:

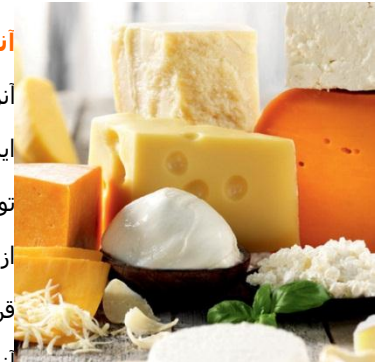
- درک نیاز مشتریان و ارائه راه حل مؤثر به منظور انتخاب بهترین گزینه.
- معرفی محصولات جدید و به روز، جهت نوآوری و تولید محصولات متنوع.
- تأمین سریع و به موقع کالای مورد نیاز و پشتیبانی فنی و کارشناسی.
- درک نیاز مصرف کنندگان نهایی و توجه به سلامتی ایشان.

قرص مایه پنیر آنزیمکس

آنزیمکس ENZYMAKS

آنزیمکس (Enzymaks) نام آنزیم لخته کننده شیر (مایه پنیر) است که برای تولید پنیر کاربرد دارد. این آنزیم از نوعی قارچ با منشأ *Mucor Miehei* بدست می آید. مایه پنیر آنزیمکس (Enzymaks) برای تولید انواع مختلف پنیر قابل استفاده است و پنیر حاصله دارای عطر و طعم مناسب می باشد از آنجاییکه این آنزیم ماهیت قارچی دارد می تواند توسط گیاهخواران (Vegetarians) هم مورد مصرف قرار گیرد.

آنزیمکس (Enzymaks) به دو صورت قرص و پودر (گرانول) تولید می گردد.



مایه پنیر با منشأ قارچی قرص مایه پنیر آنزیمکس ۱ قرص / ۱۰ لیتر

جهت تولید پنیر بهداشتی در خانه

این قرص مایه پنیر که بیشتر برای مصارف خانگی و روستایی کاربرد دارد دارای کیفیت بسیار بالا بوده و برای تولید انواع پنیر استفاده می شود.

هر ۱ عدد قرص آنزیمکس/۱۰ لیتر (Enzymaks) برای لخته کردن ۱۰ لیتر شیر و نصف آن برای ۵ لیتر شیر یا کمتر مناسب می باشد.

هر قرص در یک طرف دارای شیار به شکل بعلاوه (+) است که به راحتی قرص را قابل تقسیم شدن می نماید و روی طرف دیگر هر قرص نام اختصاری شرکت آنزیمهای صنعتی ایران (Enzymes Company IIEC) درج شده است.

بسته بندی: هر ۱۰ عدد قرص آنزیمکس (Enzymaks) در یک ورق قرص ۱۰ تایی و هر ۱۰ ورق قرص در یک جعبه بسته بندی شده است.

زمان ماندگاری: زمان ماندگاری قرص مایه پنیر آنزیمکس (Enzymaks) در شرایطی که در جای خشک و خنک نگهداری شود، ۳ سال می باشد.

نحوه استفاده: برای استفاده، قرص باید قبل از اضافه شدن به شیر در آب جوشیده سرد حل شود و سپس (در دما و زمان ذکر شده در دستورالعمل تولید پنیر مربوطه) به شیر اضافه گردد.

قرص مایه پنیر آنزیمکس ۱ قرص/۵۰ لیتر و ۱ قرص/۱۰۰ لیتر

جهت تولید پنیر بهداشتی صنعتی

این قرصهای مایه پنیر که بیشتر برای مصارف صنعتی کاربرد دارند دارای کیفیت بسیار بالا بوده و برای تولید انواع پنیر استفاده می شوند.



هر ۱ عدد قرص آنزیمکس / ۵۰لیتر (Enzymaks) برای لخته کردن ۵۰ لیتر شیر و هر ۱ عدد قرص آنزیمکس / ۱۰۰ لیتر (Enzymaks) برای لخته کردن ۱۰۰ لیتر شیر مناسب می باشد.

هر قرص در یک طرف دارای شیاری به شکل بعلاوه (+) است که به راحتی قرص را قابل تقسیم شدن می نماید و روی طرف دیگر هر قرص نام اختصاری شرکت آنزیمهای صنعتی ایران (IIEC (Iran Industrial Enzymes Company) درج شده است.

بسته بندی: هر ۱۰ عدد قرص آنزیمکس (Enzymaks) در یک ورق قرص ۱۰ تایی و هر ۱۰ ورق قرص در یک جعبه بسته بندی شده است

زمان ماندگاری: زمان ماندگاری قرص مایه پنیر آنزیمکس (Enzymaks) در شرایطی که در جای خشک و خنک نگهداری شود، ۲ سال می باشد.

نحوه استفاده: برای استفاده، قرص باید قبل از اضافه شدن به شیر در آب جوشیده سرد حل شود و سپس (در دما و زمان ذکر شده در دستورالعمل تولید پنیر مربوطه) به شیر اضافه گردد.

برای اطلاعات بیشتر در خصوص بسته بندی محصول به جدول زیر مراجعه فرمایید:

تصویر	بسته بندی	نوع / قدرت	نام محصول	کد محصول
	۱۰ قرص در یک ورق ۱۰ ورق در یک جعبه (= ۱۰۰ قرص) ۵۰ جعبه در یک کارتن (= ۵۰۰۰ قرص) ۴ کارتن در یک کارتن بزرگ (= ۲۰۰۰۰ قرص)	قرص / ۱ قرص برای ۱۰ لیتر شیر	آنزیمکس ۱ قرص / ۱۰ لیتر	A108
	۱۰ قرص در یک ورق ۱۰ ورق در یک جعبه (= ۱۰۰ قرص) ۵۰ جعبه در یک کارتن (= ۵۰۰۰ قرص) ۴ کارتن در یک کارتن بزرگ (= ۲۰۰۰۰ قرص)	قرص / ۱ قرص برای ۵۰ لیتر شیر	آنزیمکس ۱ قرص / ۵۰ لیتر	A111
	۱۰ قرص در یک ورق ۱۰ ورق در یک جعبه (= ۱۰۰ قرص) ۵۰ جعبه در یک کارتن (= ۵۰۰۰ قرص) ۴ کارتن در یک کارتن بزرگ (= ۲۰۰۰۰ قرص)	قرص / ۱ قرص برای ۱۰۰ لیتر شیر	آنزیمکس ۱ قرص / ۱۰۰ لیتر	A110

پودر مایه پنیر آنزیمکس

آنزیمکس ENZYMAKS

آنزیمکس (Enzymaks) نام آنزیم لخته کننده شیر (مایه پنیر) است که برای تولید پنیر کاربرد دارد. این آنزیم از نوعی قارچ با منشأ *Mucor Miehei* بدست می آید. مایه پنیر آنزیمکس (Enzymaks) برای تولید انواع مختلف پنیر قابل استفاده است و پنیر حاصله دارای عطر و طعم مناسب می باشد. از آنجائیکه این آنزیم ماهیت قارچی دارد می تواند توسط گیاهخواران (Vegetarians) هم مورد مصرف قرار گیرد.



آنزیمکس (Enzymaks) به دو صورت قرص و پودر (گرانول) تولید می گردد.

پودر (گرانول) مایه پنیر آنزیمکس ENZYMAKS جهت تولید پنیر باکیفیت

پودر (گرانول) مایه پنیر آنزیمکس (Enzymaks) در دو قدرت (Activity) متفاوت تولید می گردد:

• **پودر مایه پنیر آنزیمکس ۱ گرم/۲۵ لیتر (Enzymaks 1g/25L)** به این معنا که ۱ گرم از این مایه پنیر برای لخته کردن ۲۵ لیتر شیر مناسب است.

بسته بندی: این مایه پنیر در بسته بندیهای

_ قوطی ۲۵ گرمی فلزی

_ قوطی ۱۰۰ گرمی فلزی موجود می باشد

• **پودر مایه پنیر آنزیمکس ۱ گرم/۱۰۰ لیتر (Enzymaks 1g/100L)** به این معنا که ۱ گرم از این مایه پنیر برای لخته کردن ۱۰۰ لیتر شیر مناسب است.

بسته بندی: این مایه پنیر در بسته بندیهای:

_ ساشه ۱ گرمی

_ قوطی ۲۵ گرمی فلزی

_ قوطی ۱۰۰ گرمی فلزی

_ قوطی ۵۰۰ گرمی پلاستیکی موجود می باشد.

زمان ماندگاری: چنانچه پودر مایه پنیر آنزیمکس (Enzymaks) در بسته بندی اصلی و به صورت دربسته، در جای خشک، خنک و

تاریک نگهداری شود، زمان ماندگاری آن ۳ سال می باشد.

نحوه استفاده: برای استفاده، مقدار مناسب از پودر مایه پنیر آنزیمکس (Enzymaks) باید قبل از اضافه شدن به شیر (در دما و زمان

ذکر شده در دستورالعمل تولید پنیر مربوطه) در آب جوشیده سرد شده حل شود.

برای اطلاعات بیشتر به جدول زیر مراجعه فرمایید:

تصویر	بسته بندی	نوع / قدرت	نام محصول	کد محصول
	قوطی فلزی ۲۵ گرمی ۲۰۰ قوطی در یک کارتن (= ۵ کیلوگرم)	پودر (گرانول) / ۱ گرم برای ۲۵ لیتر شیر	آنزیمکس ۱گرم / ۲۵ لیتر	A104
	قوطی فلزی ۱۰۰ گرمی ۱۰۰ قوطی در یک کارتن (= ۱۰ کیلوگرم)			A101
	ساشه ۱ گرمی ۱۰۰ ساشه در یک جعبه ۵۰ جعبه در یک کارتن (= ۵ کیلوگرم)	پودر (گرانول) / ۱گرم برای ۱۰۰ لیتر شیر	آنزیمکس ۱گرم / ۱۰۰ لیتر	A107
	قوطی فلزی ۲۵ گرمی ۱۲۰ قوطی در یک کارتن (= ۳ کیلوگرم)			A105
	قوطی فلزی ۱۰۰ گرمی ۱۰۰ قوطی در یک کارتن (= ۱۰ کیلوگرم)			A103
	قوطی پلاستیکی ۵۰۰ گرمی ۳۰ قوطی در یک کارتن (= ۱۵ کیلوگرم)			A109

راهنمای کاربرد

بسته بندی	کد محصول	نوع / قدرت	نام محصول مرتبط	کاربرد پنیرسازی
۱۰ قرص در یک ورق قرص	A108	قرص / یک قرص برای ۱۰ لیتر شیر	آنزیمکس ۱ قرص / ۱۰ لیتر	 در خانه ۱ تا ۱۰ لیتر شیر
قوطی فلزی ۲۵ گرمی	A104	پودر(گرانول) / یک گرم برای ۲۵ لیتر شیر	آنزیمکس ۱ قرص / ۲۵ لیتر	
قوطی فلزی ۱۰۰ گرمی	A101			
۱۰ قرص در یک ورق قرص	A111	قرص / یک قرص برای ۵۰ لیتر شیر	آنزیمکس ۱ قرص / ۵۰ لیتر	در روستا ۱۰ تا ۵۰ لیتر شیر
ساشه ۱ گرمی	A107	پودر(گرانول) / یک گرم برای ۱۰۰ لیتر شیر	آنزیمکس ۱ گرم / ۱۰۰ لیتر	
قوطی فلزی ۲۵ گرمی	A105			
قوطی فلزی ۱۰۰ گرمی	A103			
قوطی پلاستیکی ۵۰۰ گرمی	A109			
۱۰ قرص در یک ورق قرص	A110	قرص / یک قرص برای ۱۰۰ لیتر شیر	آنزیمکس ۱ قرص / ۱۰۰ لیتر	در صنعت ۱۰۰ لیتر شیر

پنیرسازی در خانه

فرآیند تولید پنیر یک فرآیند بسیار قدیمی است، مراحل تولید پنیرهای مختلف بسیار شبیه به هم می باشد و دارای اصول کلی مشابهی هستند. بطور کلی پنیر از لخته (دلمه شدن) شیر بدست می آید، در زیر، مراحل کلی ساخت پنیر ارائه شده است:

شیر را درون ظرف بریزید



شیر را همانطور که در دستورالعمل آمده حرارت دهید. (حدود ۳۵ درجه سانتیگراد که دمای معمول انعقاد می باشد)



شیر گرم را درون ظرفی که می خواهید در آن پنیر درست کنید بریزید.



قرص مایه پنیر آنزیمکس را در نصف فیجان آب جوشیده سرد شده به همراه مقداری نمک حل کنید و محلول بدست آمده را به شیر گرم اضافه نمایید، شیر را حداقل به مدت ۲ دقیقه خوب هم بزنید.



در ظرف را ببندید و به مدت ۴۵ دقیقه الی ۱ ساعت، در همان حالت رها کنید تا شیر لخته شود.



پس از لخته شدن شیر، دلمه بوجود آمده را به چند قطعه برش دهید و رها کنید تا آب آن جدا شود



قطعات را در یک صافی (پارچه ای) قرار دهید تا آب آن جدا شود. برای سفت تر شدن پنیر حاصله می توانید وزنه ای روی صافی قرار دهید تا آب پنیر بیشتر گرفته شود.



کمی آب نمک بسته به میل خود تهیه نمایید و پنیر را برای ۱۲ ساعت در آب نمک و درون یخچال قرار دهید. پس از آن پنیر شما در این مرحله قابل مصرف می باشد.



_ پنیرهای متنوع : شما می توانید با زرشک - سبزیجات- زیره - گردو - کاکائو - وانیل و یا هر طعمی که دوست دارید پنیر بسازید. بدین منظور می توانید در مرحله ۷ هر یک از این مواد را همراه با لخته داخل پارچه صافی اضافه نمایید.

نکته: بهتر است از شیرهای پاستوریزه ای استفاده شود که دارای زمان نگهداری طولانی نمی باشند.



شرکت آنزیمهای صنعتی ایران

تلفن : 2-88784571 فکس : 8878464 21 ایمیل: info@enzymaks.com

www.enzymaks.com