

الجرعة الموصى بها		الفوائد	الاسم التجاري	الوصف(الاسم العلمي)
	ل 100 كيلوجرام دقيق			العامل المؤكسدة:
X	1-10g	تقوية الشبكة الجلوتينيه واعطاء ثبات اكتر استقرارا للعينات التي تم اضافه الاسكوربك اسيد اليها	Edge S1	اسكوربيك اسيد 100%
	1-10g	تقوية الشبكة الجلوتينيه واعطاء استقرار اكتر خصوصا التخمير لوقت الطويل	Smartox X6 *	(ADA)23% ازودك كربون مايد
	1-10g	تقوية الشبكة الجلوتينيه واعطاء ثبات اكتر مع ثبات الاستقرار لمدة اطول على جهاز الفارينوجراف	Edge PS C *	كالسيوم بروكسيد
	50-10g	بيبيض الدقيق في خلال 48 ساعه	Edge E6 *	موبيضات الدقيق : * 27% بيتزيول بروكسيد
	0,5-1g	يعلم على راحه العجين بطريقه اكتر فاعليه	Edge Y18	العامل المختزله
	5-10g	يعلم على راحه العجين بطريقه اكتر فاعليه	Edge C10	ال - سيسنتين الالماني
X	100-1000g	دقيق صويا كامل الدسم	نشط انزيميا	إضافات لتحسين صفات الخبرز : دقيق صويا
	100-1000g	دقيق صويا منزوع الدهن	نشط انزيميا	
	100-1000g	يعلم على تحسين اللون والطعم والحجم	دقيق الشعير النشط	مولت فلاور
X	0,1-0,3%	يعلم على تحسين الحجم وتطوير فترة الصلاحية وتحسين الاليات التشغيل الخاصه بالعجين	E-MUL DGB	الدايم(مستحلب)
X	0,1-0,3%	يعلم على تحسين الحجم وتطوير فترة الصلاحية وتحسين الاليات التشغيل الخاصه بالعجين بالإضافة الى جعل لبابة العيش اكتر نعومة	E-MUL DHi	SSL (مستحلب)
	0,5-3%	يعلم على زيادة رقم الجلوتين	Edge Gluten	جلوتين حيوى
	0,5-1%	يستخدمن لتحسين صفات العجائن المخمره ذاتيا المصنوعه من دقيق القمح او من دقيق الراى	Sourdough wheat	العجان المخمرة ذاتيا
	0,5-1%		Sourdough rye	
X	0,5-3g	يعلم على زيادة الحجم وتحسين اللون للمنتج النهائي ويستخدم عندما يكون رقم السقوط عاليا	N-zym LM 30	الانزيمات :
X	0,3-2g		N-zym LM 40	الالفا اميليز
X	4-15g		N-zym LM 5	
X	0,5-2g		N-zym BA	الالفا اميليز بكتيري
X	1-3g		N-zym E 9	زيلينز فطري
X	1-3g	يعلم على تحسين الحجم وتحسين مرنة العجين	N-zym E20	
	1-3g		N-zym Aia	
X	1-3g		N-zym BAH	زيلينز بكتيري
X	0,5-3g	يعلم على زيادة الحجم والثبات الخاص بقوه العجين	N-zym GO 10000	جلوكوز اوكسیدير
X	1-3g	يعلم على تحسين اللون المنتج النهائي	N-zym GA 30	جيلاكو اميلىز
X	0,5-1,5g	يعلم على زياده الحجم ويسخدم كبديل للمستحلبات	N-zym i	الليبيز
X	0,5-2g		N-zym iX	
X	1-3g	يعلم على زياده الحجم والثبات ويسخدم كبديل للمستحلبات	N-zym DE FX	بديل الدائم
X	0,5-3g		N-zym DE FX Plus	
	1-3g	يعلم على زيادة ثبات استقرار العجين ويقوم بانشاء روابط جديدة بين سلاسل الجلوتين	N-zym TG	التي جي
X	5-10g	يستخدم لمنتجات البسكوت	N-zym R 12	البروتينيزير
X	2-10g	يعلم على راحه العجين شديد القوة ليصير اكتر ليونه	N-zym R 10	

للمزيد من المعلومات:

الوصف(الاسم العلمي)	الاسم التجاري	الفوائد	الجرعة الموصى بها
العوامل المؤكسدة:			لـ 100 كيلوجرام دقيق 
مركبات (مكونه من مادتين او اكثر)	N-zym ENH 55	يعلم على زيادة الحجم وزيادة امتصاص الماء	X 10-50g
بديل الجلوتين رابط الماء	N-zym ENH 100	يعلم على زيادة امتصاص الماء	X 10-100g
محسن لكل الاغراض	N-zym BR 1500	المزيج الكامل للاستخدام الفردي في مطابخ الدقيق ، ومناسب لجميع أنواع الخبز ، ويعلم على كل صفات الدقيق	X 10-20g
	N-zym BR 17	يعلم على زيادة الاستقرار ومناسب لأرقام السقوط ذات الرقم العالى	X 10-20g
	N-zym BXE	تجميع من الانزيمات والمحسنات لمعالجة الدقيق	10-25g
	N-zym BXE PLUS	تجميع من الانزيمات والمحسنات لمعالجة الدقيق مع زيادة في الحجم	10-25g
	N-zym HBK	مجمع للخبز المنزلي ومعد أساساً للخبز الشاباتي والمسطح	X 10-25g
	N-zym iP3	مركب لتحسين صفات المكرونة المصنعة من القمح العادي وليس القمح الديورم	50-60g
	N-zym iP 4	القمح العادي وليس القمح الديورم	50-60g
محسن خبز			
	Pullmann	محسن لجميع الاغراض معبأة في عبوة 1كجم للمخابز التي لا تحتاج إلى مستحلبات	X 10-20g
	Pullmann CAM 2	محسن لجميع الاغراض يشمل المستحلبات خاص للخبز الباجيت ولفائف الخبز (الكريبي أو المحلاه أو المتبليه) معبأة في عبوة 1كجم	X 150-300g
	Tiger	محسن لجميع الاغراض معبأة في عبوة 1كجم للمخابز التي لا تحتاج إلى مستحلبات	20g
	Aktiva DSL	محسن لتحسين الحجم وتحسين اليات التشغيل الخاصة بالمعجن بالاضافة الى تحسين صفات اللبابة	0,1-0,3%
منتجاتنا خالية من أي مواد حام حيوانية ولا توجد منتجات حيوانية مستخدمة في إنتاجنا			
فيتامينات			
	ج جعل المنتجات الغذائية أكثر وأقوى وفره بالفيتامينات المتنوّعة	A, B, C, معادن	فيتامينات مفردة 
	لجعل الدقيق غني بالفيتامينات المتنوّعة	متّوّع	ميكس فيتامينات 

نقوم شركتنا بعمل الخلطات والمحسنات على حسب اختيارات وتحديديات المستهلك مع ائحة وضع العلامات الخاصة والتعبئة في عبوات مختلفة الحجم على حسب رغبتك، وزن العبوة القياسية تتراوح من 20-25 كيلو .
منتجاتنا ذات العلامة المميزة لا يسمح باستخدامها في تركيا ، ويجب النظر في التشريعات الدولية.

جميع إنتاجنا حاصل على شهادة  حلال.
وكل المنتجات الحلال معلمها تاكيدا بعلامة مميزة (X)



للمزيد من المعلومات: