



شرکت تولیدی آرد جوانه

تولید کننده انواع آرد صنفی و صنعتی با استفاده از گندم مرغوب خوزستان
اصول علمی آسیابانی، محصول با کیفیت ایرانی



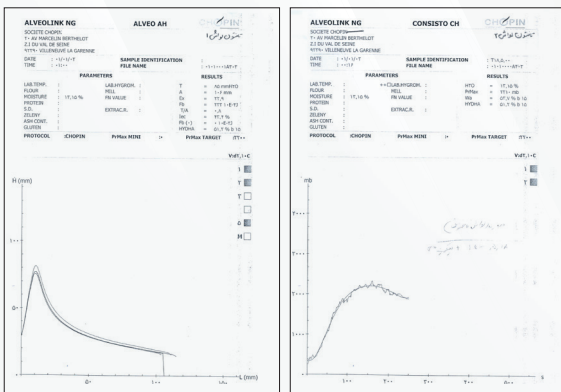
Javaneh Flour Mill

آرد ویژه تافتون و لواش



آردی با در صد استحصال بالا و حاوی مقادیر مناسب سبوس می باشد که به ویژه برای نان های تخت ایرانی نظیر نان تافتون و نان لواش مناسب است. میزان مناسب گلوتن و دارا بودن کیفیت و ایندکس بالا عاملی برای پخت نان بدون اشکال در زمان خمیرگیری و بدون آسیب به خمیر در زمان چانه گیری می باشد. میزان نشاسته آسیب دیده کنترل شده در این آرد از شل شدن خمیر جلوگیری نموده و جذب آب را افزایش داده است. این آرد بصورت غنی سازی شده طبق دستور العمل وزارت بهداشت عرضه می گردد و فاقد هر گونه افزودنی ها می باشد.

ویژگی های آرد تافتون و لواش:



0/860 -1/00	درصد خاکستر
15-17	درصد سبوس گیری
30-27	گلوتن مطرب
85% به بالا	ایندکس
22-20	نشاسته آسیب دیده
ندارد	افزودنی
دارد	غنی سازی

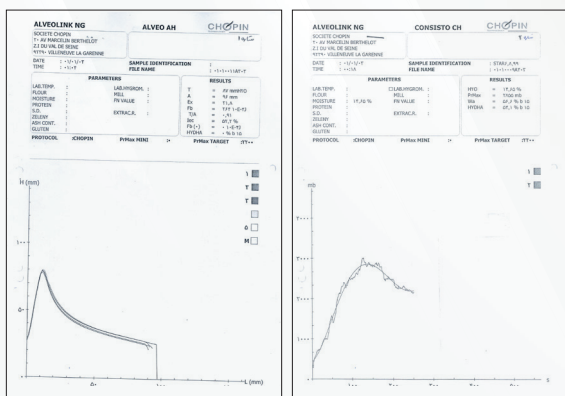
Javaneh Flour Mill



آرد ستاره

آردی ویژه نان های حجیم و نیمه حجیم خصوصا نان های اروپائی می باشد. این آرد با سبوس گیری متوسط می تواند بافت و رنگ مناسبی به محصولات داده و با توجه به میزان گلوتن و کیفیت آن و همچنین نشاسته آسیب دیده کنترل شده در افزایش حجم مناسب و تشکیل بافت یکنواخت تاثیر گذار باشد. با توجه به کیفیت گندم مناسب در استان خوزستان، این آرد فاقد هر گونه افزودنی می باشد.

ویژگی های آرد ستاره:



0/501- 0/7	درصد خاکستر
20-28	درصد سبوس گیری
26-28	گلوتن
85% به بالا	ایندکس
20-22	نشاسته آسیب دیده
ندارد	افزودنی
سفارشی	غنی سازی

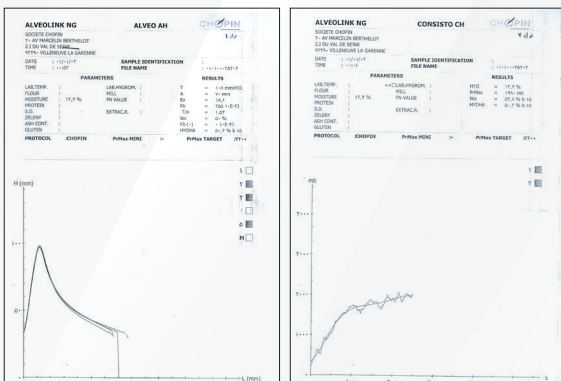
Javaneh Flour Mill



آرد نول

آردی که تماما از مغز خالص گندم استحصال شده و دارای رنگ و نرمی مناسب برای فرآورده‌های قنادی و صنایع مشابه می‌باشد. وجود گندم مناسب استان خوزستان بعنوان ماده اولیه باعث شده است که کیفیت آرد نول تولید شده مورد پسند تمامی مصرف کنندگان قرار گرفته و از این آرد بعنوان شاخص در برخی از محصولات استفاده گردد.

ویژگی های آرد نول:



0/45-0/5	درصد خاکستر
32-40	درصد سبوس گیری
26-29	گلوتن
90% به بالا	ایندکس
21-23	نشاسته آسیب دیده
ندارد	افزودنی

Javaneh Flour Mill



آرد ویژه سنگ



آردی با درصد استحصال بالا که حاصل از گندم قوی استان خوزستان بوده و برای پخت نان سنگک بسیار مناسب می باشد. بافت مناسب و پخت راحت از مشخصات نان های حاصل از این آرد می باشد.

ویژگی های آرد سنگک:

1/2-1/5	درصد خاکستر
5-11	درصد سبوس گیری
28-30	گلوتن
85% به بالا	ایندکس
22-20	نشاسته آسیب دیده
ندارد	افزودنی



Javaneh Flour Mill

آرد ویژه ماکارونی



با استفاده از گندم قوی و مرغوب استان خوزستان امکان تولید آردی با دانه بندی و گلوتن مناسب برای انواع محصولات ماکارونی و نودل وجود دارد.
در خطوط تولید ماکارونی میزان کشش مناسب در خمیر حاصل از این آرد و کنترل میزان نشاسته آسیب دیده آن می توان علاوه بر ایجاد شرایط تولید مناسب و کاهش ضایعات تولید به محصولی با بافت و شرایط مصرف مناسب دست یافت.

ویژگی های آرد ماکارونی:

0/5 - 0/6	درصد خاکستر
25- 32	درصد سبوس گیری
27-30	گلوتن
90% و بالاتر	ایندکس
18-20	نشاسته آسیب دیده
ندارد	افزودنی

Javaneh Flour Mill



آرد کامل

این آرد از تمامی بخش های گندم تولید شده است و بنا به مشخصات مناسب مواد اولیه استفاده شده دارای قوام و کشش مناسب در زمان خمیر گیری می باشد. این آرد برای پخت تمامی انواع نان سنتی و حجیم مناسب بوده و بدلیل داشتن مقادیر مناسب سبوس دارای خواص تغذیه ای بالایی می باشد.

ویژگی های آرد کامل:

1/2-1/6	درصد خاکستر
3-11	درصد سبوس گیری
26-29	گلوتن
85% به بالا	ایندکس
20-22	نشاسته آسیب دیده
ندارد	افزودنی
سفارشی	غنی سازی

Javaneh Flour Mill



شرکت تولیدی آرد جوانه در سال ۱۳۶۲ تاسیس شده و همزمان با بهره‌برداری از سال ۱۳۷۲ تا کنون، قریب به ۳۰ سال ارائه خدمات به مشتریان خود را در برنامه دارد.

این کارخانه با ظرفیت تولید ۲۵۰ تن در روز در منطقه گندم‌خیز شمال استان خوزستان و شهرستان شوشتر واقع شده است و با توجه به دارا بودن پتانسیل مناسب ذخیره‌سازی گندم، همواره می‌تواند از تولید آردی با کیفیت مطلوب برخوردار باشد.

از سال ۱۳۹۶ با تغییر خط تولید و به روزآوری آن با تکنولوژی ماشین‌آلات بولر امکان افزایش ظرفیت و همچنین بهبود کیفیت را برای خود فراهم نموده است و در حال حاضر با تولید آرد و ارسال آن به شرکت‌های معتبر و مشتریان خود در سایر استان‌ها به برند نام‌آشنای آنها تبدیل شده است.

این شرکت با تجهیز نمودن آزمایشگاه کنترل کیفی خود به آخرین دستگاههای آزمایشگاهی روز و تکمیل آن به جهت افزایش توانمندی در کنترل سفارش مشتری در حال حاضر به یکی از مجهزترین آزمایشگاه‌های آرد و رئولوژی خمیر با استفاده از تکنولوژی شوپن فرانسه مجهز می‌باشد.

استفاده از گندم مرغوب، تکنولوژی خط تولید مدرن، آزمایشگاه مجهز کنترل کیفی و پرسنل آموزش دیده و متخصص توانسته است رضایت مشتریان را به طور کامل جلب نموده و مشتریان خود را بعنوان شرکای تجاری می‌شناسد که در این مسیر از یاری و پشتیبانی متقابل در جهت افزایش کیفیت تولید و کاهش ضایعات خطوط تولید استفاده می‌گردد.

تلفن: ۰۶۱۳۶۲۱۴۷۱۱-۱۷
فکس: ۰۶۱۱۶۲۱۴۷۱۵
صندوق پستی: ۱۹۳

آدرس: شوشتر، کیلومتر ۵ جاده
دزفول، شرکت تولیدی آرد جوانه

