



**Zarand Agro-Industry**

شرکت زرند





## درباره ی ما

شرکت کشت و صنعت زرند با بیش از ۲۰ سال سابقه در صنعت تولید نشاسته، با هدف ارتقای کیفیت مواد اولیه مورد مصرف در صنایع غذایی و محصولات نوین و همچنین غذاهای فراسودمند، تولید انواع نشاسته های اصلاح شده برپایه گندم، ذرت، سیبزمینی و... را از سال ۱۳۹۰ تحت برند اکوفیوژن آغاز کرد.

کلیه محصولات این شرکت دارای E Numbers سازمان غذا و دارو می باشد، که با استفاده از جدیدترین تکنولوژی دانش بنیان تولید، و با کیفیت بسیار بالا به بازار صنایع غذایی داخلی و خارجی عرضه می گردد.

تیم تحقیق و توسعه این شرکت قادر به طراحی و تولید انواع نشاسته های اصلاح شده، استبلایزرها، پرمیکس ها و فرمولاسیون جدید در محصولات غذایی جدید، مشاوره پروژه های غذایی فراسودمند و ... تحت استانداردهای بین المللی FDA، استاندارد ملی ایران و همچنین با استفاده از سیستم یکپارچه ISO9001, ISO22000 و HACCP ضامن سلامت و کیفیت محصولات خود می باشد.

این مجموعه با بهره مندی از مدرن ترین تجهیزات آزمایشگاهی و کنترل روز دنیا، استفاده از انواع نشاسته ها در فرآورده های غذایی، مزایای مشهود زیر را به همراه خواهد داشت:

- ایجاد بافت دلخواه در محصول
- افزایش طول ماندگاری
- عملکرد عالی به عنوان حجم دهنده، امولسیفایر، پایدار کننده
- جانشین چربی
- پایداری در دمای بالا و پایین
- بهبود دهنده طعم

  
Ecofusion™  
اکوفیوژن

  
Ecogredient™  
اکوگریدینت

  
Ecoprotein™  
اکوپروتئین



About us



## ارزش ها و تدابیر:

آنچه که شرکت زرند را از سایر رقبای داخلی و خارجی متمایز می‌سازد ، داشتن استانداردهای بالای تولید ، کیفیت عالی ، مقرون به صرفه بودن و تولید سفارشی می باشد .

مهمترین هدف سازمان شناسایی نیاز هریک از مشتریان، طراحی و ساخت و ارائه محصول با کیفیت جهت رفع نیاز خاص آنان می باشد. بدین منظور انجام فعالیت‌های گسترده و تخصصی برای بروز رسانی تولیدات و همچنین ارایه‌ی محصولات جدید، در صدر برنامه های واحد تحقیق و توسعه داخلی و خارجی این شرکت قرار گرفته است. این شیوه‌ها نه تنها نیاز فعلی مصرف کنندگان را به خوبی شناسایی و مرتفع می‌سازند، بلکه در صورت نیاز مشتریان به مشاوره و رفع مشکلات حین تولید، می‌توانند اطلاعات دقیق و به روز را در اختیار آنان قرار دهند .

حفظ محیط زیست تولید در راستای این هدف (تولید سبز) از آرمانهای مهم شرکت زرند می‌باشد . از این رو برای رفع نیاز مشتریان، به ارائه طراحی‌های سازگار با محیط زیست می پردازد. این امر نشانگر میزان ارزش و بها دادن شرکت به مشتریان و شریک‌های تجاری خود است.



Values & measures

## تحقیق و توسعه

از آنجاییکه امروزه با پیشرفت علم و تکنولوژی، بازار و صنایع دائماً در حال تغییر، پویایی و ارتقا هستند، سرمایه گذاری و وفق دادن شرایط تولید با محصولات جدید و پیشرفت مطابق با تغییرات ایجاد شده، از شروط اصلی بقاست.

تجهیزات پیشرفته ی آزمایشگاهی بخش تحقیقات و کنترل کیفیت شرکت زرند، ابزاری است کلیدی برای حفظ کیفیت محصولات و طراحی های نوین است. همچنین با مشارکت بخش تحقیق و توسعه خارجی ترکیب نوآوری ها با دانش فنی روز امکان پذیر گردیده است. این دیدگاه مشارکتی، همراه با مهارت و تخصص اثبات شده ی ما می تواند ایمنی و کیفیت محصولات شرکت زرند را تضمین نماید.



# Research and Development



## اکوفیوژن

اکوفیوژن، بخش تولید انواع نشاسته های اصلاح شده ی غذایی می باشد که بطور تخصصی در زمینه ی نحوه و نوع مصرف آنها در صنایع غذایی فعالیت دارد. انواع محصولات عبارتند از:

- نشاسته اصلاح شده ی گندم
- نشاسته اصلاح شده ی ذرت
- نشاسته اصلاح شده سیب زمینی

## اکوگردینت

اکو گردینت ، بخش تخصصی و تکنیکی افزودنی های ماست ، طراحی محصولات جدید با ظرافت و با استفاده از مواد مصرفی در آشپزخانه ها به بهترین شکل ممکن، بنا به درخواست و نیاز مشتری بصورت پریمیक्स طراحی و ارایه می شود . مسئولیت اصلی و تعهد ما ایجاد صرفه ی اقتصادی برای تولید محصولات اشتهاآور و متنوع می باشد. شما با یک توقف در اکو گردینت از همه ی امکانات برای ارتقای محصولات فعلی خود و یا رسیدن به یک محصول جدید و با کیفیت و مقرون ب صرفه بهره مند خواهید شد .

## اکوپروتئین

اکوپروتئین ، شامل گلوتن زنده ی گندم می باشد که یک منبع طبیعی پروتئین گیاهی است که بوجود آورنده ی ارزش غذایی بالا در مواد غذایی است.



Products



## مزایا

موارد مصرف بالای محصولات شرکت کشت و صنعت زرنده، استفاده از آن را اجتناب ناپذیر می‌کند.

نشاسته های اصلاح شده ی ما و افزودنی ها دارای مزایای بسیار بالایی می باشند . آنها می توانند :

- ایجاد بافت دلخواه در محصول
  - افزایش طول ماندگاری
  - عملکرد عالی به عنوان حجم دهنده و امولسیفایر و پایدار کننده
  - به عنوان جانشین چربی
  - افزایش دهنده ی شفافیت ، براقیت و ویسکوزیته
  - قابلیت پایداری در دماهای پایین
  - بهبود دهنده ی طعم
  - ومزایای بسیار دیگر
- این مزایا مورد نیاز در صنایعی همچون :

- سس ها
- سوپ ها
- صنایع لبنی
- غذاهای آماده
- فرآورده های گوشتی
- اسنک ها
- نان و دسر ها
- پنیر ها
- بستنی
- نودل های فوری
- پاستا
- غذاهای کنسروی
- شیرینی و شکلات ها
- وبسیاری دیگر از صنایع



Benefit

تماس با ما:

آدرس: تهران، خیابان آزادی، خیابان رودکی، شماره ۳

تلفن : ۰۲۱-۶۶۵۶۳۸۰۰

سایت: [Ecofusionstarch.com](http://Ecofusionstarch.com)





Ecofusion™  
اکوفیوژن



Ecogredient™  
اکوگریدینت



Ecoprotein™  
اکوپروتئین