



شركت توليد فرآوردههاى غذايى بينارزن

با هدف تامین نیاز شرکتهای تولید کننده فعال در منعت غذا از جمله منایع لبنی، فرآوردههای گوشـتی، کیک و کلوچه ،غلات حجیم شـده ، شـیرینی و شکلات و... در سـال ۱۳۷۹ فعالیت خود را آغاز نموده و اقدام به تولید انواع محصولات پودری بر یایه لبنی و غیر لبنی کرده است.

شرکت تولیدی بینارزن با در اختیـــار داشتن تجهیـــزات مناسـب و به روز دنیا و نیرو های متخصص، توانایی تولید با ظرفیت اســمی ه ه ه ۱ تن در سال را دارا می باشد که مشتمل بر انواع شیر خشک، پودر آب پنیر و پنیر، همچنین انواع ترکیبات طعم دهنده مهاشد.

این شرکت با تکیه بر دانش فنی روز و تحقیقات کامل بر روی عادات و فرهنگهای غذایی اقوام مختلف ایرانی، برای اولین بار در زمینه طعم دهندههای صنایع مختلف غذایی با تکنیک جدید اسپری در ایر – بلندر و داشتن بهترین آزمایشگاه تخصصی پایلوت طعم، موفق به تولید انواع طعم دهندههای مورد مصرف در صنایع مختلف غذایی با برند لانزا گردیده است.

با توجه به نیاز باز ار به عرضه محصولات جدید و با کیفیت، همواره تلاش این مجموعه بر این اصل اســتوار بوده اســت که در این زمینه پیشگام باشد و رضایت مشتریان خود را سرلوحه امور قرار دهد.

Binarazan food production company With the aim of securing the demand for producing companies operating in the food industry, including dairy industries, meat products, cakes and cookies, bulk grains, candy and chocolate, and ... in 2000, it began producing a variety of powdered products on dairy and dairy products. The Binarazan production company has the ability to produce at a nominal capacity of 10,000 tons per year with appropriate equipment and the world's day and expertise, including a variety of dry milk, whey, and cheese powder, as well as the kinds of flavor and fragrance compounds.

According to the technical knowledge of the day and complete research on the dietary habits and cultures of various Iranian peoples, the company has been able to produce various types of food items consumed in various food industries with the Lanza brand, for the first time in the field of various food industries.

Given the need for the market to supply new and quality products, the effort has always been based on this principle to be a pioneer in this area and its clients 'satisfaction.





واحدهاي توليدي

- واحد تولیـــد چاشنیهای مایع خور اکی برای کارخانجات مىنایع غذایی
- واحد تولید چاشنیهای پودری خـور اکی برای کار خانجات مىنایع غذای
 - واحدتولیدرنـــگهایطبیعـــیخوراکـــی

PRODUCTION UNITS

- Liquid food flavors for food industries
- Powder food flavors for food industries
- Natural food colors

واحدهای آزمایشگاهی

- آرُ مایشگاه طراحی و فرمولاسیون طعم
 - آزمایشگاه ساخت نمونه طعم
 - آزمایشگاهاپلیکیشن
 - آرُمايشگاه تست پانل
 - آر مایشگاهمیکروبی
 - آرُ مایشگاه فیزیکو شیمیایی

LABORATORIES

- Flavor Designing and formulation lab
- Sampling lab
- Application lab (Testing flavors in final products)
- Test Panel and sensory evaluation lab
- Microbiological lab
- Physicochemical analysis lab





















طعمهای صنایع اسنک SNACK FLAVORS

محصولات ویژه این صنعــت در فرمهای فیزیکی پودری و مایع، با هدف بهبود ارزش تغذیــه و نیــز اســتاندارد ســازی نمک محصــول و حذف تشــدید کنندههای مصنوعی به روش کاملا نوین اسپری در ایر – بلندر مناسب فر اوردههایــــی بر پـــایه غلات، سیب زمینـــی، آجیل و ... میباشد.

The products of this industry are supplied in powder and liquid forms. The aims of this industry are to promote the nutritional value of the products, to standardize the salt of products and to omit artificial enhancers through a totally new method, i.e. Spray Dryer-Blender, which is suitable for the products with cereals, potatoes, dried nuts, etc. as their bases.







طعمهای صنایع گوشتی و کنسرو MEAT & CONVENIENCE FOODS_{FLAVORS}

محمــولات ویــژه این منعت با توجه بــه رویکرد ماحبان منایع به مورت تک طعم و طعمهای میکس بلند، با روش اسپری در ایر – بلندر بهمنظور انتشار بهتر در محمــول و ایجاد طعم و بو مطبوع در فرمهای فیزیکی پودری یا مایع تولید و عرضه میگردد.

Regarding the approach adopted by business owners, the products of this field of industry are produced and supplied in single tastes and mixed/blended tastes; they are produced through Spray Dryer-Blender method to achieve a higher level of distribution in the product and to create pleasant tastes and smells. They are supplied in powder or liquid forms.







طعمهای صنایع سـس SAUCE_{FLAVORS}

محصولات ویژه این صنعت با توجه به تحقیقات واحد R&D بروی ذائقه اقوام مختلف منطبق بر طرحی کلی از پایههای سـسهای پر مصرف مثل کچاپ، مایونز،...و پروفایل هـای محبـوب مناطق مختلف طراحـی و در فرمهای فیزیکـی مایع و پودری عرضه میگردد.

تک طعمهای مختلف بر پایه اسانسها در روغن نیز جهت استفاده آسان، اقتصادی، عدم آلودگی و نیز رنگهای کاملا طبیعی مناسب این صنعت از دایره محصولات این صنعت میباشد.

The products of this field of industry are supplied according to the findings of R&D Department's studies on different tastes in different ethnical groups. There is a general scheme which includes the bases for popular sauces such as ketchups, mayonnaises, etc. and the favorite profiles in different regions. The products are supplied in liquid and powder forms.

Single tastes are among the products of this field of industry which are based on different essences in oil and are supplied to offer easy and economical use, totally natural colors and pollution-free products.







طعمهای صنایع لبنی

DAIRY FLAVORS

محصــولات ویــژه صنعت لبنیات با فرم فیزیکی مایع و پودری و تنوع زیاد جهت انواع فر اوردههای لبنی (دوغ، پنیر، شــیر، کشک، خامه،) با پروفایلهای منطبق بر عادات و فرهنگ غذایی ایرانی و با دوز مصرف مناسب عرضه میگردد.

The products of dairy industries are supplied in liquid and powder forms. A wide range of dairy products including yoghurt drink, cheese, milk, curd, cream, etc. are supplied with the profiles which have been highly adapted to Iranians' dietary habits and preferences and are offered in proper doses.



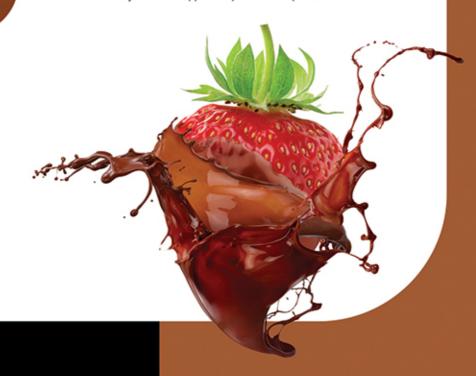




طعمهای صنایع شیرینی و شکلات CONFECTIONERY FLAVORS

محصولات ویــژه این منعت با طراحی منطبق بر متدهای تولیدی این منعت که مقاومــت حرارتی و عــدم ایجاد پس طعــم در محصول نهایی، اولویــت اصلی تولید کنندگان این منعت میباشــد. تهیــه و تنوع زیاد و پروفایلهای گســترده در فرم فیزیکی پودر و یا مایع عرضه میگردد.

The products of sweets & chocolate industries are supplied according to a general scheme based on the production methods of this field specially. Such methods are designed to satisfy the producers' main priority which is to reach a desired level of thermal resistance and to have no aftertaste in the final product. These products have a high diversity and are supplied in powder or liquid forms.









SEASONINGS

ب توجه به استقبال عمومی به مصرف مواد اولیه کاملا طبیعی و گیاهی، محصولات خاص جهت مناطق مختلف بصورت میکس بلند منطبق با تمایلات و عادات غذایی مناطق مختلف جغر افیایی بهصورت فرم فیزیکی پودر و با تشدید و تثبیت طعمهای شاخص هر سیزئینگ به روش افزایش اسانسهای معطر طبیعی استخراجی مربوط تولید و عرضه میگردد.

Regarding the good public reception given to the raw materials which are totally natural and herbal, special products are designed for different regions in the form of mixed/blended products to satisfy different dietary preferences and habits in different geographical areas. They are produced in powder form after enhancing and stabilization of distinctive tastes of each seasoning which is done through increasing natural flagrant essences.







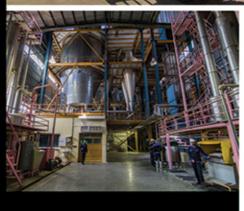




















دفتر مرکزی: تهران، بلوار نلسون ماندلا (جردن)، بلوار ناهیـــد شرقی، پــلاک ۱۸ طبقه دوم، واحد ۳ تلفن: ۲۲۰۵۶۱۹۳ فکس: ۲۲۰۵۴۴۹۳۹ ه

Address: No. 18, E. Nahid Ave, Nelson Mandela Blvd,TEHRAN-IRAN Tel.: +98 (21) 220 56 192 Fax: +98 (21) 220 546 39

آدرسکارخانه: استان همدان، شهرستان رزن کیلومتر ۵ جاده رزن به تهران ۲-۱۰ ۱ ۱ ۳۶۲۳-۱ ۸ م

Info@binarazan.com bir

binarazanco@yahoo.com