

المحافظة على صحة أبناء المجتمع والمستهلكين وكذلك إستيفاء الشعار الذى حملته في الإنتاج المبتني على إنتاج مصنوعات طبيعية بشكل تام (حفظ المذاق التقليدي لسكر المكعبات) دون إستعمال أية مواد مضافة و كيميائية قامت بإنتاج أصلح نوع من سكر المكعبات في إيران و يشهد على ذلك حيازتها على تصاريح الملكية الصناعية و شهادات التقدير الصحية وشهادة تثمين إدارة المقاييس بهذا الصدد . و يجدر التنويه الى إنه قد تم تسجيل براءة إختراع لهذا النمط من الإنتاج . إن هذا الإنتاج يحمل علامة الملكية الصناعية و لا يحق لأحد إستعمال هذا الأسلوب و هذه الأشكال في الإنتاج لمدة عشرين عاماً. إن الإبداع المنتهج في الصنع ، إستعمال أجود أنواع المواد الخام و إتباع العلوم العصرية المتداولة عالمياً في هذه الصناعة ، و الأشكال الهندسية الخاصة والمذاق الطبيعي لهذه المصنوعات قد جعل هذا الإنتاج فريداً من نوعه وأن يتمكن من الإستجابة للأذواق المختلفة في المجتمع بنكهاته المختلفة و أن يحوز على رضى زبائنه و الذي ترتب عليه زيادة عدد الطلبات مما أدى بطبيعة الحال الى رفع مستوى الإنتاج و فتح مكاتب تمثيل في أكثر مدن البلاد إستجابة لرغبة الزبائن الأعزاء مما جعل المنتجين يفكرون في تصدير هذا الإنتاج الى خارج البلاد . و نتمنى أن تبقى هذه المنتجات ممثلة لائقة تتناسب مع دولة إيران كما كانت .

تقديم المنتجات :

1 سكر مكعبات قندانه : إن سكر مكعبات قندانه وبالإضافة الى تمتعها بخاصية الإنتاج الصحي و إستعمال أفضل الأجهزة و خطوط الإنتاج الآلية و الصحية المصنوعة من الإستيل في الإنتاج ، فإن إنتاجها يتم حالياً بنكهات مختلفة كالنكهة العادية ، نكهة الهيل و نكهة الفرفة و في القريب العاجل سيتم إضافة نكهات جديدة لإنتاجها و عرضها في الأسواق . إن شكلها المبدع ، إستعمال طريقة الطبخ الكامل (و الذي يؤدي الى إضفاء النكهة المطلوبة و التقليدية في إنتاج سكر المكعبات) ، عدم إستعمال المواد الكيميائية و المبيضة ، إستعمال أساليب إزالة الألوان الفيزيائية و المواد الخام المرغوبة لإنتاج سكر مكعبات قندانه قد جعل هذا الإنتاج يتميز عن المصنوعات النظيرة له . إن قندانه هي المنتجة الوحيدة لسكر المكعبات بهذا الأسلوب و هذا المظهر الخارجى . إن هذه المواصفات قد تم تسجيلها في الإدارة العامة لتسجيل المستندات و الملكيات الصناعية كبراءة إختراع و لا يحق لأي معمل إنتهاج هذا الأسلوب في الإنتاج لمدة عشرين عاماً

سكر قندانه : يتم عرض سكر قندانه بنوعيه الأبيض و البني في الأسواق . إن إستعمال أجود أنواع السكر الذي يتم إنتاجه في البلاد، إخضاع الإنتاج لكافة التجارب الجرثومية و الكيميائية و إستعمال أجود المواد للتعبئة ، قد جعل سكر قندانه يقف في أعلى مستوى من جودة الإنتاج .

سكر نبات قندانه : إن قندانه و بانتهاج أحدث التقنيات العالمية الحديثة قد أقدمت على إنتاج فروع سكر النبات المطعمة بالزعفران و من المزايا الكمية و النوعية لهذا الإنتاج يمكننا أن نشير الى إستعمال أجود أنواع الزعفران الطبيعي المنتج داخل البلاد ، وإنتاج بلورات ناعمة متراسة بنظم خاص و قابلة للذوبان

منتجات

سكر المكعبات العادي : مصنوع من أجود أنواع السكر المنتج داخل البلاد

1. سكر المكعبات بنكهة الهيل : مصنوع من الهيل الطبيعي .
2. خصائص الهيل : إن تناول المنتجات الحاوية على الهيل بعد الأكل إذ تساعد على الهضم الأحسن والأسهل للطعام تتمتع بمزايا أخرى من بينها :
3. 1- تقوية القلب .

4. 2- تقوية الجسم .
5. 3- إزالة الرائحة الكريهة للخم .

4- مضادة للتسمم .

سكر المكعبات بنكهة القرفة : إن القرفة وفضلاً عن معالجة الإختلالات المعوية ، تتمتع بمزية تهدئة الأعصاب . إن القرفة تعتبر إكسيراً للشباب . إن تناول اليومي للقرفة يمنح الإنسان الحيوية و الشباب و يعتبر أفضل دواء لآلام العضلات كما يستعمل كمسكن للحمى . و تتمتع القرفة بمزية خارقة أخرى وهي تقوية الجسم و زيادة مقاومته إزاء الأمراض . ومن الخواص الأخرى للقرفة يمكن الإشارة الى : خفض ضغط الدم ، تقوية نظام المناعة للجسم و الذي يشابه في حد ذاته البنسلين و المضادات الحيوية بهذا الصدد .

سكر المكعبات العادي : مصنوع من أجود أنواع السكر المنتج داخل البلاد .

سكر المكعبات العادي : مصنوع من أجود أنواع السكر المنتج داخل البلاد .

السكر العادي : تعبئة أجود أنواع السكر الأبيض المنتج داخل البلاد

السكر البني : تعريفه : إن السكر البني القابل للإستهلاك يتم صنعه من تركيب سكر القصب (السكر المصفى) مع كميات معينة من دبس السكر المتراكم بشكل طبقات رقيقة على ذرات سكر القصب . إن هذه المنتجات تملك طيفاً واسعاً من تدرج الألوان من الناحية التجارية حيث إن السكر البني رقم 1 يتصف باللون الأبيض تقريباً وبمواصلة التدرج نصل الى السكر البني رقم 15 (أحلك لون) والذي يتصف باللون البني الداكن . و من بين هذه الأصناف فإن السكر الذي يحمل الأرقام 6 ، 8 ، 10 و 13 يعد من أكثر أنواع السكر إستعمالاً بحيث إن سكر قندانه هو الذي يحمل الرقم 8 . إن النسبة المئوية لسكر المكعبات في أنواع السكر المذكورة تتراوح من 95 بالمائة في السكر رقم 6 الى 91 بالمائة في السكر رقم 13 و إن نسبة الرطوبة فيها تتراوح بين 2 الى 4 في المائة . إن السكر البني يحتوي على 5/3 بالمائة (البني الفاتح) إلى 5/6 بالمائة (البني الداكن) من الدبس . إن هذا الإنتاج وبسبب طبيعة الدبس الموجود فيه في إزالة الرطوبة ، يكون رطباً وفي العادة ملمسه (ناعماً) . إن حجم الذرات المكونه له مختلفة وتكون في العادة أصغر من بلورات السكر الأبيض . إن المنتجات التي تستعمل للإستهلاكات الصناعية تكون ذراتها أصغر من ذلك وتتراوح قطر ذراتها حوالى 35/0 ملمتراً .

القيمة الغذائية للسكر البني

السكر البني يحتوي على أملاح الكالسيوم ، المغنيسيوم ، الصوديوم و البوتاسيوم المفيدة وإن هذه العناصر هي من العناصر المهمة للجسم . و يحتوي كل مائة غرام من سكر قندانه البني على حوالي 370 سعرة حرارية فيما يحتوي نفس النسبة من السكر الأبيض على 400 سعرة حرارية . و مع أخذ سكر القصب و السعرات الحرارية الأقل في السكر البني (بالمقارنة مع السكر الأبيض) في الإعتبار ، يوصى بإستعمال هذا النوع من السكر و إن طبيعة عصيره تعتبر مفيدة بالنسبة لصحة الأفراد .

حالات إستعمال السكر البني

إن سكر قندانه البني و بالإضافة إلى إستعماله المنزلي يتم إستعماله بشكل واسع في صناعة الحلويات وخاصة في إعداد أنواع الكعكات وخاصة في الدول النامية . إن هذه المادة ونظراً لجودتها، طعمها ، رائحتها و تماسكها تستعمل في تركيبات الحليب ، البوظة ، الكريمة ، الحلويات و خلطات أنواع الكعكات المطعمة بالبوظة . وقد تم التوصل في أوروبا و أمريكا إلى هذه النتيجة وهي إن إستعمال السكر البني لإعداد الحلويات ، المربيات ، الكعكات و التورتات والفتاير هو أحسن بكثير من السكر الأبيض . إن هذا السكر و بسبب كمية الحلاوة الخفيفة الموجودة فيه يتمتع بطاقة (سعرات حرارية) أقل من السكر الأبيض و إن مذاقه ورائحته يضيفي طعماً لذيذاً على هذه الحلويات .

و يمكن لأنواع خاصة من المحليات مثل سكر قندانه البني ، أن تلعب دوراً هاماً في السيطرة على مرض السكري من الدرجة الثانية وكافة الأعراض الخاصة به . إن كثيراً من هذه المحليات تحتوي على مقادير جديرة بالإهتمام من المواد المضادة للأكسدة والمعروفة بإسم تركيبات الفينول والتي تساعد في السيطرة على مرض السكري و الأعراض الخاصة بأمراض القلب و الشرايين . و حسب إفادات المحققين في جامعة ماساتشوست ، فإن بعض أنواع هذه المحليات تملك دوراً قسرياً في السيطرة على نشاط الأنزيمات الحيوية المرتبطة مع مرض السكري من الدرجة الثانية .

فروع سكر النبات الزعفرانية :

مصنوعة من أحسن وأجود أنواع السكر و الزعفران المعطر والطبيعي المرغوب في البلاد .

خصائص الزعفران :

نوصيكم بتناول إحدى منتجات الزعفران في إحدى وجبات طعامكم اليومية كحد أدنى . إن الإستعمال المتواصل لهذا النبات ذو المظهر الجميل واللون الرائع يتمتع بخصائص مختلفة منها إضفاء الحيوية و إدخال البهجة في نفوس أفراد الأسرة . إن الحد المسموح بتناوله من الزعفران لكل شخص يتراوح بين واحد الى ثلاثة غرامات يومياً و إن تناول 50 غراماً من فروع سكر نبات قندانه الزعفرانية يمكنه أن يوفر غرامين من الزعفران المطلوب لأجسامكم . إن تناول الشاي مع سكر نبات قندانه الزعفراني يحيل دون تجمع الكوليسترول في الشرايين و يقيكم من الإصابة بالأمراض القلبية . و كذلك فإن الزعفران الموجود في سكر نبات قندانه يحتوي على مادة تسمى بالكروستين والتي تؤدي الى خفض ضغط الدم لدى الأفراد .

في عام 2009-2010م. بدأت مجموعة من الراغبين في التنمية الإقتصادية للبلاد وبهدف خدمة المجتمع بمزاولة نشاطاتها بإسم سكر مكعبات بارسي شكرانه صانعة منتجات قندانه في حي رفسنجان الصناعي ومن هذا المنطلق تشرفت بإنتاج سكر المكعبات بأشكال مبدعة و أبعاد قابلة للإستهلاك و نكهات مختلفة أيضاً . ويجدر التنويه الى أن هذه الوحدة الإنتاجية ومن منطلق .

-المكتسبات والمنجزات :

عرفت هذه الشركة في مجال إنتاج سكر المكعبات و سكر النبات و تعبئة أنواع السكر (العادي و البني) بإعتبارها من أجود المنتجين ذلك لأنها تعتقد بأن المصنوعات التي تنتجها بالإستفادة من مجموعة من المهندسين والأخصائيين الخبراء و المدراء الأكفاء و قيامها بتجهيز معاملها بالمختبرات الخاصة بضبط الجودة تجعلها تحت خطاها لإنتاج مصنوعات موثوق بها ، صحية و مطابقة للمقاييس العالمية و أن تكون رائدة في مجال جودة الإنتاج .

