





معرفی پپتینا

شرکت پپتینا با استراتژی نوآوری در صنعت چای و قهوه، در سال ۱۳۹۸ فعالیت خود را در شهرک صنعتی فریمان مشهد آغاز نموده است. این نوآوری شامل تولید محصولاتی است که علاوه بر کیفیت بالا و طعمی خوشمزه، حتماً سالم و بدون شکر نیز باشند.

پپتینا هم اکنون با حفظ استراتژی خود، بیش از ۱۰۰ محصول متنوع و جذاب تولید کرده که به دلیل استقبال بالای مشتریان، تنوع محصولات پپتینا روز به روز در حال افزایش است.

گل سرسبد محصولات پپتینا، ماچا لته‌ها می‌باشد که برای اولین بار در دنیا با یک فرمولاسیون سالم و رژیمی و با تنوع ۱۰ طعم متفاوت، توانسته نگاه‌های خیلی زیادی در ایران و خارج از کشور را به خود جلب کند و فروش بسیار بالایی داشته باشد.

پپتینا علاوه بر ماچا لته، در تولید محصولات پودری ترکیبی خود مانند چای گُرک، چای ماسالا، کافی میکس، کاپوچینو و هات چاکلت نیز از شکر استفاده نمی‌کند و با ایجاد طعم‌های متفاوت و جذاب (چای کرک زعفرانی، کافی میکس آناناس، کاپوچینو نارگیل، هات چاکلت فندق و ...) توانسته باعث ایجاد تحولی جذاب در تولید این محصولات شود.

پپتینا همچنین نوآوری و خلاقیت خود را به قسمت تولید عصاره های پودری گیاهی بسط داده است. نتیجه این خلاقیت، ثبت اختراع تولید پودر چای سیاه فوری می‌باشد که با روش نوین عصاره‌گیری از طریق آب زیر بحرانی، توانسته برای اولین بار در دنیا این محصول را به روش جدیدی تولید نماید. پپتینا تنها به تئوری داستان قانع نشده و با به کارگیری یک تیم حرفه‌ای از انواع مهندسان، و بنا بر تحقیق و مطالعه گسترده و ارتباط با اساتید و متخصصان صنعت در اروپا و چین، اقدام به ساخت و راه‌اندازی دو خط تولیدی انواع عصاره های گیاهی نموده است.

داشتن دو خط تولیدی باعث می‌شود که شرکت براساس نیاز و سفارش مشتری، قابلیت تولید با ظرفیت‌های پایین (حداقل ۵ کیلوگرم) و ظرفیت‌های بالا (حداقل ۳۰۰ کیلوگرم) را داشته باشد.

برتری های پیتینا

۱. وارد کننده عمده انواع کیفیت ماچا از ژاپن

۲. تنها تولید کننده انواع ماچا لته در ایران

۳. دارنده تنها خط کافئین گیری از چای و قهوه در ایران
(طراحی شده توسط شرکت پیتینا)



۴. تولید تمام محصولات ترکیبی بدون شکر (شیرین شده با استویا)

۵. تولیدکننده کریمر غیر لبنی جهت مصارف عمده کارخانجات

۶. تنها تولید کننده سرد نوش های رژیمی در ایران (موهیتو، ماچا
لیموناد و)



۷. تنوع بالا و جدید محصولات ترکیبی (کافی میکس نارگیل، کاپوچینو
فندق، هات چاکلت آناناسی، کریمر کارامل و...)

۸. تنها تولیدکننده قهوه تی بگ هر می در ایران

۹. تنها تولیدکننده قهوه کاسنی در ایران



۱۰. دارنده خط تولید انواع عصاره های گیاهی (طراحی شده توسط شرکت
پیتینا)

۱۱. تنوع بالا چای کرک و ماسالا (چای کرک در چهار طعم و ماسالا در سه طعم)

۱۲. دارنده گواهی ثبت اختراع تولید چای سیاه فوری به روش نوین



ماچا خالص

ماچا، پودر آسیاب شده از برگ‌های چای سبز می‌باشد که به‌طور ویژه فرآوری شده است. ماچا به رنگ سبز، طعم متمایز و مجموعه‌ای چشمگیر از فواید سلامتی معروف است. ماچا که سرچشمه آن از ژاپن است، نه تنها طعم منحصر به فرد آن، بلکه به خواص فوق العاده‌اش، در سطح جهانی نیز محبوبیت پیدا کرده است.

پپتینا به عنوان مرجع تخصصی ماچا، با تولید انواع ماچا خالص در بسته بندی و کیفیت های مختلف و داشتن سیب سلامت برای همه این محصولات و مجوزهای لازم از جمله تاییدیه آزمایشگاه مرجع سازمان غذا و دارو، معتبرترین مرکز خرید ماچا خالص در ایران است.

ماچا یک پودر چای سبز ژاپنی است که در کیفیت های مختلفی در بازار ایران وجود دارد. از مدل قلبی آن (که چای سبز شمال را پودر می کنند و به عنوان ماچای اصلی در بازار به فروش می رسانند!) تا انواع کیفیت های چینی و ژاپنی ماچا را میتوان تهیه نمود.



معرفی انواع کیفیت ماچا

به طور کلی ۳ کیفیت ماچا در دنیا وجود دارد:

۱. کیفیت آشپزی (Culinary Grade)
۲. کیفیت نرمال یا برتر (Normal or Premium Grade)
۳. کیفیت تشریفاتی (Ceremonial Grade)

پودر ماچا بر اساس محل رشد گیاهان چای سبز، نحوه کشت، دوره (یا فصل) برداشت برگ های چای و فرآیند تولید در یکی از این سه دسته قرار می گیرد. این عوامل به نوبه خود بر رنگ، بافت، ترکیب غذایی، طعم، استفاده نهایی و کیفیت کلی پودر چای سبز تولید شده تأثیر می گذارند.

از آنجایی که پپتینا برای مخاطب خود بسیار ارزش قائل است، به جای وارد کردن کیفیت پایین ماچا (کیفیت آشپزی)، بالاترین کیفیت های ماچا در دنیا (کیفیت نرمال و تشریفاتی) را وارد کرده و به صورت بسته بندی و عمده در اختیار مخاطبان خود قرار می دهد.

تفاوت ماچا تشریفاتی و ماچا نرمال

ماچا تشریفاتی و ماچا نرمال دو نوع مختلف از پودر چای سبز ماچا هستند که از نظر کیفیت، طعم، عطر و رنگ تفاوت هایی دارند. در ادامه به بررسی این تفاوت ها می پردازیم:

- کیفیت: ماچا تشریفاتی از برگ های بالایی و جوان تر گیاه چای تهیه می شود. این برگ ها کیفیت بالاتری دارند و برای تهیه ماچای تشریفاتی انتخاب می شوند. در حالیکه ماچا نرمال از برگ های پایین تر و مسن تر گیاه چای تهیه می شود.
- طعم و عطر: طعم ماچای تشریفاتی نسبت به ماچا نرمال شیرین تر و ملایم تر است و تلخی کمتری دارد. این به دلیل بالاتر بودن میزان اسیدهای آمینه، به ویژه ال-تیانین، در برگ های جوان تر است.
- رنگ: ماچای تشریفاتی رنگ سبز زمردی روشنی دارد که ناشی از میزان بالای کلروفیل در برگ های جوان است. در مقابل رنگ ماچای نرمال سبز تیره تر و کدرتر است.



محصولات ماچا خالص :

۱. بسته ۳۰ عددی ماچا نرمال ماچانو
۲. قوطی ۴۰، ۱۰۰، ۲۰۰ گرمی و پاکت ۵۰۰ گرمی ماچا نرمال ماچانو
۳. بسته ۳۰ عددی ماچا تشریفاتی ماچانو
۴. بسته ۱۲ عددی و ۲۰ عددی ماچا تشریفاتی پپتینا
۵. قوطی ۴۰، ۱۰۰، ۲۰۰ گرمی و پاکت ۵۰۰ گرمی ماچا تشریفاتی پپتینا
۶. پاکت ۵ کیلویی ماچا نرمال و تشریفاتی پلمپ وارداتی



ماچا لته

ترکیبی خوشمزه و سالم از ماچا!

اگر دوست دارید از فواید بی شمار ماچا بهره‌مند شوید و در این حال ترکیب خوشمزه و سالمی مصرف کنید، قطعاً ماچا لته‌های پپتینا انتخاب اول و البته انتخاب آخر شما هم خواهد بود. (چرا که پپتینا در ماچا لته رقیبی نداره!) افراد زیادی هستند که از فواید ماچا خبر دارند، ولی به هر دلیلی ماچا مصرف نمی‌کنند. علتش نگرانی از طعم و عطر ناخوشایند آن (که در نمونه‌های تقلبی ماچا، به وضوح مشهود است) تا دوست نداشتن طعم واقعی ماچا توسط برخی (مثل قهوه که مدل اسپرسوی اون مخاطب خاص خودش رو داره و عام پسند نیست!) (حالا اینجا است که انتخاب لته میتونه بازی رو تغییر بده و با آوردن طعم خوشمزه به میز، طرفداران ماچا و قهوه رو راضی کنه!)

ماچا لته یکی از نوشیدنی‌های محبوب ژاپنی است که طعم بسیار خاص و خوشمزه‌ای دارد. پودر ماچا لته به طور کلی ترکیبی از پودر چای سبز ماچا، پودر شیر و شیرین‌کننده است.

پپتینا به عنوان مرجع تخصصی ماچا در ایران، تنها تولید کننده انواع پودرهای ماچا لته در ایران است. ماچا لته‌های پپتینا ترکیبی از **ماچا تشریفاتی** (بهترین کیفیت ماچا)، پودر کریمر غیر لبنی (جایگزین پودر شیر) و **استویا** (شیرین‌کننده طبیعی و بدون کالری) است. پپتینا که همواره کیفیت و سلامتی محصول را در اولویت قرار می‌دهد، در ماچا لته‌های خود نیز از هیچگونه ماده افزودنی استفاده نکرده است و تعادل بهینه‌ای از سلامتی و خوشمزگی را ایجاد می‌کند.

ماچا لته‌های پپتینا ۱۰ تنوع جذاب دارد:

۱. ماچا لته کلاسیک
۲. ماچا لته نارگیل
۳. ماچا لته بادام
۴. ماچا لته فندق
۵. ماچا لته پسته زعفرانی
۶. ماچا لته زنجبیل
۷. ماچا لته دارچینی
۸. ماچا لته کارامل
۹. ماچا لته آناناسی
۱۰. ماچا لته با جو دوسر





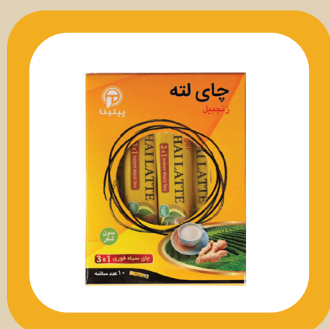
چای لته (شیرچای)

چای لته یا شیرچای پپتینا ترکیبی از پودر چای سیاه فوری، کریمر غیر لبنی (ایجاد کننده حالت خامه ای) و استویا (شیرین کننده طبیعی بدون کالری) است و در سه طعم کلاسیک، زنجبیل و کارامل فرمولاسیون شده است. علاوه بر این موارد، از آنجایی که پپتینا تنها تولید کننده پودر چای سیاه فوری در ایران است، برخلاف بقیه تولیدکنندگان چای لته که ممکن است از چای سیاه آسیاب شده در

فرمولاسیون خود استفاده کنند، از پودر چای سیاه فوری تولید پپتینا در فرمولاسیون چای لته استفاده می کند که باعث بالا رفتن کیفیت ترکیب می شود.

انواع چای لته بدون شکر پپتینا:

۱. چای لته کلاسیک
۲. چای لته زنجبیل
۳. چای لته کارامل



چای ماسالا

ماسالا یکی از معروف ترین نوشیدنی های کشور هند می باشد. که به طور کلی ترکیبی از چای سیاه، شیر، شکر و تنوع بالایی از انواع ادویه هاست.

پپتینا (از اونجایی که با شکر مشکل شخصی داره!) برای تهیه ماسالا نیز از استویا به عنوان شیرین کننده جایگزین استفاده کرده است. علاوه بر این به جای پودر شیر، از کریمر غیر لبنی استفاده می کند، چرا که افراد زیادی به لاکتوز موجود در شیر حساسیت دارند.

پپتینا به عنوان تولید کننده محصولات سلامت محور و سالم،

در فرمولاسیون ماسالا قوانین خود را رعایت کرده است و از بالاترین کیفیت مواد اولیه استفاده می کند، تا یک چای ماسالا سالم، خوشمزه و رژیمی را تولید و ارائه دهد. پپتینا علاوه بر این موارد، از آنجایی که تنها تولید کننده پودر چای سیاه فوری در ایران است، برخلاف بقیه تولیدکنندگان ماسالا که چای سیاه آسیاب شده را در فرمولاسیون خود استفاده می کنند، پودر چای سیاه فوری را در فرمولاسیون ماسالا خود به کار گرفته است که باعث بالا رفتن کیفیت ماسالا می شود.



انواع ماسالا رژیمی پپتینا:

۱. ماسالا کلاسیک
۲. ماسالا جینسینگ
۳. ماسالا زعفرانی

قهوه فوری، کافی میکس و کاپوچینو

کافی میکس به طور کلی ترکیبی از پودر قهوه فوری، پودر شیر و شکر است. کافی میکس و کاپوچینوهای پیتینا بر پایه قهوه گلد برزیل است که بالاترین کیفیت قهوه فوری (در دنیا!) را دارد.

پیتینا (از آنجایی که با شکر مشکل شخصی داره!) برای تهیه کافی میکس از استویا به عنوان شیرین کننده جایگزین استفاده می کند. علاوه بر این به جای پودر شیر، از کریمر غیر لبنی استفاده شده است چرا که افراد زیادی

به لاکتوز موجود در شیر حساسیت دارند.

پیتینا خلاقیت خود را در تولید کافی میکس و کاپوچینو به حداکثر رسانده و طعم های جذابی با پودر شیرهای گیاهی (فندق، نارگیل و بادام) تولید کرده است.

پیتینا که همواره کیفیت و سلامتی محصولاتش در اولویت قرار دارد، در فرمولاسیون های کافی میکس و کاپوچینو خود نیز از هیچگونه ماده افزودنی استفاده نکرده است. که این کار با یک فرمولاسیون سالم، تعادل بهینه ای از سلامتی و خوشمزه گی ایجاد می کند.



انواع قهوه فوری، کافی میکس و کاپوچینو پیتینا:

۱. قهوه فوری گلد با جینسینگ
۲. کافی میکس و کاپوچینو کلاسیک
۳. کافی میکس و کاپوچینو بادام
۴. کافی میکس و کاپوچینو نارگیل
۵. کافی میکس و کاپوچینو فندق
۶. کافی میکس و کاپوچینو زعفرانی
۷. کافی میکس و کاپوچینو آناناسی
۸. کافی میکس کاراملی
۹. کافی میکس با پودر شیر سویا



قهوه تی بگ هر می

قهوه دمی، قهوه‌ای با شیوهی آماده سازی سریع و راحت است که با اضافه کردن آب داغ به قهوه درون توری و یا فیلتر کاغذی درست می‌شود. این سهولت آماده سازی سبب رواج استفاده از این نوع قهوه در بین دوستداران این نوشیدنی در سراسر دنیا شود.

شاید برای شما پیش آمده باشد که در طول روز قصد رفع خستگی با نوشیدن یک فنجان قهوه داشته باشید اما به دلیل عدم دسترسی به تجهیزات مورد نیاز منصرف شده

باشید. برای عدم تکرار این تجربه ناخوشایند (!) قهوه دمی هر می پپتینا را امتحان کنید. آماده سازی سریع و راحت قهوه تازه بدون نیاز به تجهیزات خاص و فقط با یک لیوان آب گرم از مزایای بی نظیر قهوه دمی هر می است.

فناوری تولید قهوه دمی هر می پیچیده است و با استفاده از ماشین آلات پیشرفته انجام می‌شود. برای افزایش ماندگاری قهوه دمی هر می بسته بندی آن در اتمسفر اصلاح شده (MAP) انجام می‌گیرد. شرکت پپتینا مفتخر است که اولین و تنها تولید کننده قهوه دمی هر می در ایران می‌باشد.

انواع بسته ۶ عددی قهوه تی بگ پپتینا:

۱. قهوه شماره ۱ (کافئین کم)
۲. قهوه شماره ۲ (کافئین متوسط)
۳. قهوه شماره ۳ (کافئین زیاد)
۴. قهوه عربیکا تک خاستگاه کنیا
۵. قهوه عربیکا تک خاستگاه کلمبیا
۶. قهوه هسته خرما (بدون کافئین)
۷. بسته ترکیبی قهوه تی بگ (از هر

طعم یک عدد)



چای کرک

چای کرک یک نوع چای محبوب در کشورهای حاشیه خلیج فارس و جنوب آسیا است. چای کرک به دلیل طعم قوی و معطر خود معروف می‌باشد و معمولاً به صورت داغ سرو می‌شود. این نوشیدنی خوشمزه و مقوی، اغلب در کافه‌ها و رستوران‌ها به عنوان یک نوشیدنی ویژه و محبوب عرضه می‌شود و به‌طور گسترده‌ای در میان مردم شناخته شده می‌باشد.

چای کرک به طور کلی ترکیبی از چای سیاه، شیر، شکر و زعفران است. وجود زعفران در چای کرک یکی از اصلی‌ترین تفاوت‌های این چای با چای ماسالاست. زعفران موجود در چای کرک بر ادویه‌های دیگر غالب است و طعم و عطر و طعمی فوق العاده به این چای بخشیده است. در تهیه چای کرک

نسبت به چای ماسالا ادویه کمتری استفاده می‌شود. پپتینا برای اولین بار در ایران اقدام به تولید چای کرک سلامت محور و رژیمی فاقد شکر نموده است. در چای کرک پپتینا از بهترین کیفیت سرگل زعفران قائنات استفاده شده و در نتیجه طعم و عطر زعفران کاملاً مشخص است. چای کرک پپتینا یکی از خوشمزه‌ترین محصولات پپتینا است و اگر قصد دارید مهمان خود را سورپرایز کنید، قطعاً چای کرک پپتینا به خوبی اینکار را برای شما انجام خواهد داد!

انواع چای کرک پپتینا:

۱. چای کرک زعفرانی
۲. چای کرک دارچینی
۳. چای کرک زنجبیلی
۴. چای کرک هل





هات چاکلت و موکا

هات چاکلت (شکلات داغ) به طور کلی ترکیبی از پودر کاکائو، پودر شیر و شکر است. موکا در واقع همان هات چاکلت است که به آن قهوه فوری اضافه می‌کنند.

هات چاکلت یک نوشیدنی بسیار محبوب در جهان است که طرفداران خاص خود را دارد. تقریباً تمام پودرهای هات چاکلت موجود در بازار ایران با شکر تهیه می‌شود و در نتیجه قطعاً نوشیدنی سالمی نخواهد بود.

پپتینا بنابر اصل خود که تولید تنها محصولات سلامت محور است، هات چاکلت خود را نیز به صورت رژیمی و بدون شکر عرضه می‌کند. در حقیقت فرمولاسیون هات چاکلت رژیمی یکی از چالش‌های سخت پپتینا بود، چرا که رعایت قوانین ثابت پپتینا (استفاده از بالاترین کیفیت مواد اولیه) باعث شده بود طعم و عطر کاکائو اکثراً غالب شود و در نتیجه ایجاد یک شیرینی متعادل و طعم‌دار کردن آن کار مشکلی باشد. در نهایت با تلاش و سعی و خطاهای

فراوان، هات چاکلت با سه طعم شکلات دبل، فندق و بادام به کیفیت قابل قبول رسید ولی این راه یک قربانی داشت: نداشتن بافت غلیظ که معمولاً از هات چاکلت انتظار میرود. پپتینا به علت اینکه به اصل سلامت بودن محصولات خود وفادار است و از آنجایی که برای ایجاد این بافت غلیظ، نیاز به مواد نگه دارنده و تا حدی ناسالم است، پپتینا قید بافت غلیظ را زده! و سلامتی شما را انتخاب کرده است. در نتیجه ممکن است هات چاکلت‌های پپتینا بافت غلیظ مورد انتظار شما را نداشته باشد، ولی قطعاً طعم و مزه‌ی خوشمزه‌ی هات چاکلت را در عین سالم بودن برای شما فراهم می‌کند.

انواع هات چاکلت و موکا پپتینا:

۱. هات چاکلت دبل شکلات
۲. هات چاکلت با طعم بادام
۳. هات چاکلت با طعم فندق
۴. هات چاکلت آناناسی
۵. موکا کلاسیک



کریمر غیرلبنی پپتینا حاوی لاکتوز یا پروتئین لبنی نیست و در نتیجه برای کسانی که به لاکتوز حساسیت دارند و یا رژیم گیاهخواری دارند، مناسب است.

کریمر که در ایران با اسامی مختلفی مانند کافی‌میت، پودر خامه‌ای کننده، خامه غیرلبنی و ... شناخته می‌شود، یک گزینه‌ی مناسب برای طعم‌دهی و افزودن آن به انواع نوشیدنی‌ها مانند قهوه، چای، ماچا، هات چاکلت و سایر نوشیدنی‌های مشابه دیگر است.

تولید کریمر غیر لبنی به صورت عمده

پپتینا با داشتن خط تولید و دستگاه اسپری درایر با ظرفیت بالا و با تکیه بر دانش و تجربه‌ی داخلی توانسته است پودر کریمر غیرلبنی بر پایه روغن نارگیل (ونه روغن پالم!) را در حجم زیاد تولید کند و با کیفیت و قیمت مناسب عرضه نماید.

پپتینا ظرفیت تولید کریمر غیرلبنی خود را به ۲ تن در روز افزایش داده است که در پاکت‌های ۲۰ کیلوگرمی بسته‌بندی و عرضه می‌نماید.



انواع کریمر غیر لبنی طعم دار پپتینا:

- | | |
|-----------------|--|
| ۱. کریمر نارگیل | انواع کریمر غیر لبنی با طعم های جذاب و جدید را میتوانید فقط در پپتینا پیدا کنید، چرا که پپتینا تنها تولیدکننده‌ی انواع کریمر غیرلبنی طعم‌دار در ایران است. (البته اینکه پپتینا تنها تولید کننده خیلی از محصولات در ایران است هم دیگه خیلی تکراری شده!) |
| ۲. کریمر بادام | |
| ۳. کریمر فندق | |
| ۴. کریمر زعفران | |
| ۵. کریمر کارامل | |





تی بگ هرمی چای و دمنوش

پپتینا در زمینه تولید محصولات چای و دمنوش مسیر واضحی را در پیش گرفته است: استفاده از بهترین مواد اولیه و ایجاد تنوع زیاد!

بسته‌بندی چای و دمنوش پپتینا به صورت هرمی شکل انجام شده است. این نوع بسته‌بندی باعث می‌شود تا سطح تماس آب با محتویات داخل کیسه بیشتر شود، و در نتیجه چای و دمنوش به طور بهتری دم بکشد. کیسه شفاف نیز امکان مشاهده محتویات داخل کیسه را فراهم می‌کند.

تنوع بسته ۱۰ عددی تی بگ دمنوش هرمی پپتینا:

۱. دمنوش گل گاو زبان خالص
۲. دمنوش بابونه خالص
۳. دمنوش اسطوخودوس خالص
۴. دمنوش سنبل الطیب خالص
۵. دمنوش به لیمو خالص
۶. دمنوش خالص چای ترش
۷. دمنوش خالص چای رویبوس آفریقایی
۸. دمنوش علف لیمو و زنجبیل

تنوع بسته ۱۰ عددی تی بگ چای هرمی پپتینا:

۱. چای سیاه خالص هندوستان
۲. چای سیاه طعم دار (زعفران، زنجبیل، هل و دارچین، بهار نارنج و گل محمدی، به و سیب، هلو و میخک)
۳. چای سبز خالص چینی
۴. چای سبز ژاپنی سنچا و جنمایچا
۵. چای سبز جاسمین و جاسمین مروارید
۶. چای اولانگ و اولانگ جینسینگ
۷. چای سفید سوزنی



محصولات بر پایه خرما

پودر هسته خرما از آسیاب کردن و الک کردن هسته‌ها به دست می‌آید که منبع غنی از فیبر غذایی (تا ۸۰ درصد) است. پودر هسته خرما یک مکمل طبیعی برای فرمولاسیون رژیمی است.

پودر هسته خرما حاوی مواد غذایی مفیدی مانند اسید اولئیک، فیبرهای غذایی و پلی فنل‌ها است. یکی از مهم‌ترین فواید هسته خرما کاهش قند خون و درمان دیابت است. پودر هسته خرما خاصیت تولید و افزایش انسولین دارد و در کاهش قند خون موثر است. برای افراد مبتلا به دیابت و قند خون بالا، نوشیدن عصاره هسته خرما به صورت روزانه توصیه می‌شود.

از دیگر فواید هسته خرما می‌توان به کاهش چربی خون، پاکسازی کبد، کنترل فشار خون، کاهش وزن، دفع سنگ کلیه، کاهش ریزش مو، حمایت از اعصاب و درمان اسهال اشاره کرد.

پودر عصاره هسته خرما محصولی جدید است که پیتینا تنها تولید کننده آن در ایران است. پیتینا با استفاده از روش نوین عصاره گیری از طریق آب زیر بحرانی، از پودر هسته خرما عصاره گیری کرده و با استفاده از دستگاه اسپری درایر ساخت پیتینا، عصاره پودری آن را تولید می‌کند. پیتینا به عنوان تنها دارنده سیب سلامت تولید عصاره پودری هسته خرما در ایران، توان تولید ۴ تن پودر عصاره هسته خرما در روز را دارد.

انواع محصولات بر پایه خرما پیتینا:

۱. پودر قهوه هسته خرما (پودر هسته خرما)
۲. پودر عصاره هسته خرما
۳. پودر خرما لته کلاسیک (ترکیبی از عصاره هسته خرما، کریمر غیر لبنی و استویا)



قهوه کاسنی

قهوه کاسنی نوشیدنی ای است که از ریشه کاسنی رُست داد شده و دم کرده تهیه می شود. قهوه کاسنی اولین بار در دهه ۱۸۰۰ در طول کمبود قهوه در فرانسه استفاده شد و همچنان به دلیل طعم و عطر بسیار شبیه به قهوه، در سراسر جهان بسیار محبوب است.

ریشه کاسنی به طور طبیعی بدون کافئین است، بنابراین اگر به دنبال کاهش مصرف کافئین خود هستید، یک جایگزین عالی برای قهوه است. برخی از افراد ریشه کاسنی را برای نوشیدنی کاملاً بدون کافئین به آب داغ اضافه می کنند، در حالی که برخی دیگر آن را با مقدار کمی

قهوه معمولی مخلوط می کنند تا از نوشیدنی کم کافئین لذت ببرند.

مقدار قابل توجهی از شواهد بالینی نشان می دهد کاسنی ضد دیابت، تقویت کننده سیستم ایمنی و دارای آنٹی اکسیدان فراوان است. علاوه بر این، تاثیر ریشه کاسنی برای بهبود هضم، تنظیم اشتها و کاهش خطر ابتلا به بیماری های گوارشی ثابت شده است.

پپتینا برای اولین بار در ایران اقدام به تحقیق گسترده روی تولید قهوه کاسنی نموده و بعد از تلاش های فراوان، موفق به راه اندازی خط تولید آن در کارخانه پپتینا و اخذ سیب سلامت بهداشتی از سازمان غذا و دارو شده است.



مورینگا و کاهش وزن

دانشمندان به این نتیجه رسیده اند که عصاره مورینگا می تواند در کاهش و کنترل وزن مؤثر باشد. مقادیر فراوان ویتامین B در این گیاه، هضم غذا را راحت تر کرده و می تواند به بدن در تبدیل غذا به انرژی، به جای ذخیره آن به عنوان چربی، کمک کند.

انواع محصولات مورینگا پپتینا:

۱. بسته ۳۰ عددی مورینگا خالص
۲. قوطی ۴۰ گرمی مورینگا خالص

مورینگا، درخت معجزه

مورینگا اولیفر درخت بومی جنوب هیمالیا (شمال غربی هندوستان) است که به دلیل خواص دارویی و فواید فوق العاده آن برای سلامت بدن به درخت معجزه معروف است. مورینگا حاوی انواع پروتئین ها، ویتامین ها و مواد معدنی است.





چای و قهوه بدون کافئین

برگ‌های خشک چای سبز به طور طبیعی حاوی مقادیر بالایی از کافئین هستند که مقدار آن می‌تواند تا ۰/۵ (وزنی) باشد. این مقدار بالاتر از مقدار کافئینی است که به طور معمول در دانه‌های قهوه یافت می‌شود که می‌تواند تا ۰/۲ (وزنی) باشد. با این حال، غلظت کافئین در نوشیدنی چای سیاه معمولاً یک سوم تا نیمی از غلظت آن در نوشیدنی قهوه است چرا که برگ چای کمتری نسبت به قهوه برای تولید نوشیدنی استفاده می‌شود.

با توجه به عوارض جانبی کافئین مانند تحریک دستگاه گوارش و بی‌خوابی در برخی افراد و همچنین عدم امکان مصرف کافئین برای افراد مختلف مانند خانم‌های باردار، افرادی که مشکل قلبی دارند و...، و با توجه به تولید گسترده چای و قهوه بدون کافئین در دنیا از سال ۱۹۸۰، این نیاز حس شده است که این نوع محصولات در داخل کشور به روش استاندارد جهانی تولید شود.

پپتینا بنا بر استراتژی خود که کارهای نوآورانه و دانش بنیان است، برای اولین بار در ایران به تکنولوژی کافئین زدایی از چای و قهوه دست یافته و به صورت صنعتی آن را توسعه داده است. فرایند کافئین زدایی با استفاده از حلال اتیل استات انجام می‌شود (حلالی که به صورت طبیعی وجود داشته و مورد تایید سازمان غذا و دارو ایران و FDA آمریکاست). فرایند اخذ مجوز تولید این محصولات نیز از سازمان غذا و دارو انجام شده و دارای پروانه سیب سلامت هستند.

ظرفیت روزانه خط کافئین زدایی حدود ۲ تن انواع دانه قهوه سبز است که در نهایت کیفیت قهوه کاملاً دست نخورده باقی مانده و میزان کافئین آن به حد استاندارد کم تر از ۰/۳ درصد وزنی می‌رسد.

علاوه بر این پپتینا آمادگی دارد تا هر میزان دانه قهوه سبز شما را کافئین زدایی کرده و به همراه برگه آنالیز میزان کافئین آن بعد از فرایند، به شما تحویل دهد.



پودر اسپرولینا

اسپیرولینا نوعی جلبک سبز آبی است که سرشار از پروتئین، ویتامین‌ها، مواد معدنی، کاروتنوئیدها و آنتی اکسیدان است که می‌تواند به محافظت از سلول‌ها در برابر آسیب کمک کند. اسپیرولینا یکی از محبوب‌ترین مکمل‌های جهان است. مردم اسپیرولینا را به دلیل محتوای مغذی و فواید بالقوه آن برای سلامتی، یک غذای فوق‌العاده می‌دانند.

پودر اسپیرولینای آبی یک سوپر فود جادویی است که از پروتئین-رنگدانه‌ای به نام فایکوسیانین استخراج می‌شود. اسپیرولینای آبی منبع غنی از انواع مواد معدنی، ویتامین‌ها، پروتئین‌ها و آنتی اکسیدان‌هاست و همچنین می‌تواند رنگ آبی ویژه‌ای به غذاهای شما بدهد.

پپتینا تنها برند است که اسپرولینا سبز و آبی را به صورت ساشه‌ای بسته‌بندی نموده است و مصرف آن را بسیار ساده نموده است.

انواع پودر اسپرولینا پپتینا:

۱. بسته ۳۰ عددی اسپرولینا سبز (۳۰ عدد ساشه نیم گرمی)
۲. قوطی ۴۰ گرمی اسپرولینا سبز
۳. بسته ۳۰ عددی اسپرولینا آبی (۳۰ عدد ساشه نیم گرمی)
۴. قوطی ۴۰ گرمی اسپرولینا آبی



سردنوش رژیمی

پیتینا تنها تولیدکننده محصولات سردنوش رژیمی در ایران است. تمام محصولات سردنوش موجود در بازار ایران حاوی شکر و مواد افزودنی است و در نتیجه محصولات سالمی نیستند. پیتینا بنابر اصول خود (که تنها محصولات سلامت محور تولید میکند!)، انواع پودر سردنوش مانند موهیتو، لیموناد، شربت دانه چیا زعفرانی و... با فرمولاسیون سالم و شیرین شده با استویا تولید کرده و به صورت بسته‌بندی ساشه و قوطی عرضه می‌کند.

انواع سردنوش پیتینا:

۱. بسته ۱۵ عددی و قوطی ۵۰ گرمی پودر موهیتو
۲. بسته ۱۵ عددی ماچا موهیتو
۳. بسته ۱۵ عددی ماچا لیموناد
۴. بسته ۱۵ شربت دانه چیا زعفرانی
۵. قوطی ۵۰ گرمی آیس تی لیمویی



روغن زیتون فرابکر

روغن زیتون فرابکر نوعی روغن زیتون خالص و تصفیه نشده است که عطر و بوی آن نسبت به روغن های معمولی بیشتر است. روغن زیتون فرابکر طعم نسبتاً تلخی دارد و رنگ آن نیز کمی تیره تر است. این روغن زیتون خالص تر است و از همین رو آنتی اکسیدان ها و فواید بیشتری نسبت به سایر روغن ها دارد.

روغن زیتون فرابکر یکی از سالم ترین و طبیعی ترین انواع روغن زیتون است. برای تهیه این روغن زیتون از هیچ ماده شیمیایی استفاده نمی شود و فرآیند روغن گیری به ساده ترین روش صورت می گیرد.

شرکت پپتینا روغن زیتون فرابکر را از یک تولیدکننده معتبر در شمال ایران تهیه کرده و آن را با توجه به شرایط و ضوابط بهداشتی، به صورت ساشه ۱۰ میلی لیتری بسته بندی می کند.

برتری ساشه روغن زیتون فرابکر پپتینا در نحوه بسته بندی خاص آن است که وقتی ساشه توسط مصرف کننده باز می شود، تمام ساشه باز نشده و فقط از قسمت وسط ساشه، روغن بیرون می آید. این نوع بسته بندی باعث شده که روغن به آرامی از ساشه خارج شده و در نتیجه امکان ریختن روغن روی تمام سالاد وجود داشته باشد.

بسته بندی روغن زیتون فرابکر پپتینا:

۱. بسته ۱۵ عددی ساشه ۱۰ میلی لیتری
۲. بسته ۵۰ عددی ساشه ۱۰ میلی لیتری



عصاره‌های گیاهی

پپتینا با استراتژی نوآوری در فرآیند تولید انواع عصاره‌های گیاهی، در سال ۱۳۹۸ فعالیت خود را در این زمینه در شهرک صنعتی فریمان آغاز نموده است. این شرکت با داشتن یک تیم حرفه‌ای از انواع مهندسان و بنابر تحقیق و مطالعه گسترده و ارتباط با اساتید و متخصصان صنعت در اروپا و چین، اقدام به ساخت و راه اندازی دو خط تولیدی نموده است. داشتن دو خط تولیدی باعث می‌شود که شرکت براساس نیاز و سفارش مشتری، قابلیت تولید با ظرفیت های پایین (حداقل ۵ کیلو) و ظرفیت‌های بالا (حداقل ۳۰۰ کیلو) را داشته باشد.

انواع عصاره‌های گیاهی پپتینا:

۱. عصاره پودری جو دوسر
۲. عصاره پودری چای سبز
۳. عصاره پودری جینسینگ پاناکس
۴. عصاره پودری زعفران
۵. انواع عصاره‌های گیاهی بنابر درخواست مشتری





سایر محصولات بسته بندی پیتینا:

۱. انواع پودر شیر گیاهی (پودر شیر نارگیل، بادام، جو دوسر و سویا)
۲. قوطی ۵۰ گرمی انواع پودر بری (گوجی بری، بلوبری و ...)
۳. بسته ۱۵ عددی و قوطی ۱۰۰ گرمی پودر سوپرفود میکس
۴. قوطی ۱۵۰ گرمی پودر کاکائو طبیعی و قلیایی
۵. قوطی ۲۰۰ گرمی انواع پودر قهوه (اسپرسو، فرانسه، ترک و بدون کافئین)



پیتینا، پیش‌تاز تولید پودر چای سیاه

فوری در ایران

پیتینا به عنوان تنها تولیدکننده پودر چای سیاه فوری با روش نوین عصاره‌گیری از طریق آب زیربحرانی (ثبت اختراع شده به شماره گواهی نامه ۱۱۰۹۲۵) و تنها دارنده سبب سلامت تولید این محصول در ایران، با استفاده از خط تولید خود، توان تولید ۴ تن پودر چای سیاه فوری در روز را دارد. این توان تولید پیتینا این فرصت را برای همه مشتریان ایجاد کرده است که بتوانند محصول استراتژیک و پایه‌ای پودر چای سیاه فوری را در ایران با کیفیت و قیمت بسیار مناسب تهیه کرده و نیازی برای واردات این محصول حس نکنند.

پودر چای سیاه فوری

پودر چای سیاه فوری محصولی جدید است که معرفی آن در سال های اخیر، تحولی عظیم در صنعت چای ایجاد کرده است. پودر چای سیاه فوری در واقع عصاره‌ای از برگ چای سیاه است که با استفاده از روش خشک کردن پاششی (Spray Drying) تولید می‌شود. در این روش ابتدا چای سیاه را در آب مخلوط و به اصطلاح دم می‌کشند، که در واقع مشابه آماده‌سازی چای در منزل است. پس از دم کشیدن، چای آماده شده به یک جریان هوای گرم در بالای یک برج استوانه‌ای بلند اسپری می‌شود. قطرات چای در این برج رطوبت خود را از دست می‌دهند و در زمانی که به پایین استوانه می‌رسند تبدیل به جامدی حلال در آب می‌شوند. این پودر آماده حل شدن مجدد در آب است. با توجه به نوع این فرآیند، کیفیت عطر و طعم چای تا حد بسیار زیادی حفظ می‌شود.



سازمان ثبت اختراعات و اکتشافات علمی
مرکز مالکیت معنوی

شناسه یکتا: ۱۴۰۳۵۰۳۴۰۰۰۳۰۰۰۲۴۲
رمز تصدیق: ۷۴۴۰۸۵

کواهی نامه ثبت اختراع

شماره ثبت اختراع: ۱۱۰۹۲۵ تاریخ ثبت اختراع: ۱۴۰۳/۰۲/۰۳	شماره اظهارنامه اختراع: ۱۴۰۲۵۰۱۴۰۰۳۰۰۸۰۴۶ تاریخ ثبت اظهارنامه اختراع: ۱۴۰۲/۱۱/۲۶	عنوان اختراع: تولید پودر چای سیاه فوری با استفاده از روش عصاره‌گیری از طریق آب زیر بحرانی
--	---	--

مشخصات مالک:
شرکت سلامت تدبیر اصل مهرآسا با مسئولیت محدود، شماره ثبت: ۶۳۷، شناسه ملی: ۱۴۰۰۸۲۴۵۵۰۹، نشانی: استان خراسان رضوی، شهرستان فریمان، بخش مرکزی، دهستان فریمان، روستا شهرک صنعتی فریمان، محله شهرک صنعتی فریمان، کوچه کارخانه نمک بد دار، کوچه تلاش ۲، پلاک ۲، طبقه همکف، کد پستی: ۹۳۹۱۸۱۳۳۶، تابعیت جمهوری اسلامی ایران

مشخصات مخترع:
سیدحامد حاجی سیدی، شماره ملی: ۰۹۲۰۴۰۸۶۰۵، نشانی: استان تهران - منطقه ۱۳، شهرستان تهران، بخش مرکزی، شهر تهران، محله انقلاب، خیابان دکترمرتضی لیاقی نژاد، خیابان کارگر جنوبی، پلاک ۱۲۶۳، طبقه اول، واحد جنوبی، کد پستی: ۱۳۱۴۹۸۳۶۹۶، تابعیت جمهوری اسلامی ایران

طبقه بندی بین المللی:
A۲۳F ۳/۰۰; A۲۳F ۳/۱۸



مدت حمایت از تاریخ: ۱۴۰۲/۱۱/۲۶ تا تاریخ: ۱۴۲۲/۱۱/۲۶ منوط به پرداخت اقساط سالیانه وفق ماده ۱۶ قانون ثبت اختراعات، طرحهای صنعتی و علائم تجاری و ماده ۶۶ آیین نامه اجرایی قانون ثبت اختراعات، طرحهای صنعتی و علائم تجاری در مواعید مقرر می باشد.

رئیس اداره ثبت اختراعات: از طرف فرحناز شیروانی
تاریخ: ۱۴۰۳/۰۲/۱۶
امضا

رئیس اداره ثبت اختراعات
از طرف فرحناز شیروانی

مستندات گواهی نامه شامل توصیف، ادعائنامه، خلاصه و نقشه در زمان تصدیق اصالت در نشانی الکترونیک my.ssaai.ir قابل رویت است.

صفحه ۱ از ۱



انجام می‌شود. در این روش از آب زیربحرانی (آب در دما و فشار بالا) به عنوان حلال استفاده شده تا پودر چای سیاه فوری نهایی با کیفیت تر و با هزینه کمتر تولید شود، باقی‌مانده حلال آلی نیز بر روی محصول نهایی وجود نداشته و امکان استفاده از این محصول در همه صنایع غذایی، دارویی و آرایشی وجود داشته باشد. در این روش ابتدا برگ‌های چای سیاه را با آب مقطر با نسبت جامد به مایع ۱:۱۰ درون مخزن قرار داده و با ایجاد حرارت توسط بخار آب درون جداره‌های مخزن، دمای آب را به 150°C می‌رسانیم؛ سپس مدت ۱۵ دقیقه دما در این محدوده نگه داشته می‌شود؛ در نهایت بخار آب درون جداره قطع شده تا دما به مرور کاهش یابد. سپس محلول را به سیستم فیلتراسیون فرستاده تا تفاله‌های چای از عصاره چای جدا شود. در نهایت مایع بدست آمده به ترتیب استریل و تغلیظ شده و به دستگاه اسپری درایر فرستاده می‌شود تا در نهایت پودر چای سیاه فوری تولید شود.

معرفی روش عصاره‌گیری از برگ چای سیاه از طریق آب زیربحرانی (برای اولین بار در دنیا)

در حال حاضر، روش معمول عصاره‌گیری از برگ چای سیاه، استفاده از آب داغ و یا حلال‌های آلی است. استفاده از آب داغ باعث شده تا بازدهی عصاره‌گیری کم شده و استفاده از حلال‌های آلی مانند اتانول باعث شده تا باقی‌مانده حلال بر روی پودر نهایی وجود داشته که استفاده از آن را در صنایع غذایی و دارویی محدود می‌کند.

هدف از استفاده از روش (SBWE SUBCRITICAL WATER EXTRACTION) یا عصاره‌گیری با استفاده از آب زیربحرانی این است که علاوه بر اینکه باقی‌مانده حلال آلی بر روی محصول نهایی وجود نداشته باشد، باعث افزایش بازدهی تولید شده (حدود ۳۰٪ افزایش نسبت به روش‌های معمول) و در نتیجه تولید آن اقتصادی تر و به صرفه‌تر است و امکان تامین بازارهای داخلی و خارجی این محصول پرتقاضا با قیمت مناسب وجود دارد.

استفاده از روش عصاره‌گیری از برگ چای سیاه از طریق آب زیربحرانی

با استفاده از آب زیربحرانی، عصاره‌گیری از برگ چای سیاه

همکاری به صورت تولید قراردادی (ظرفیت خالی)

شرکت سلامت تدبیر اصیل مهرآسا صاحب برند پپتینا با استراتژی نوآوری در صنعت چای و قهوه، در سال ۱۳۹۸ فعالیت خود را در این زمینه در شهرک صنعتی فریمان مشهد آغاز نموده است. این شرکت با دارا بودن کارخانه‌ای به مساحت بالغ بر ۲ هزار متر مربع و فراهم نمودن دستگاه‌های پیشرفته میکس و بسته بندی و امکان فرمولاسیون اختصاصی، آمادگی تولید ظرفیت قراردادی با هر میزان تولید سفارش را دارد.

مهم‌ترین برتری شرکت سلامت تدبیر در تولید قراردادی علاوه بر تجربه و دانش کافی در این زمینه، امکان استفاده از چاپ دیجیتال برای تولید ساشه تک‌نفره‌های آلومینیومی است که این فرصت را ایجاد می‌کند که با حداقل سرمایه، محصولات متنوع ساشه تک نفره را تولید کرد و بعد از تست بازار و موفق بودن ایده تولید محصول، با استفاده از چاپ سیلندر، هزینه‌های تمام شده محصول را پایین آورد.

شرکت سلامت تدبیر در تمامی مراحل تولید قراردادی از اخذ مجوزهای بهداشتی تا تولید نهایی محصول، در صورت تمایل، شما را در جریان ریزترین امور نیز قرار می‌دهد تا همکاری با شما به صورت شفاف صورت گیرد و امکان اعمال نظر شما نیز در تمامی مراحل وجود داشته باشد.

همکاری به صورت تولید قراردادی (ظرفیت خالی)

شرکت سلامت تدبیر با سابقه چندین ساله فروش به صورت آنلاین و حضوری، هم اکنون دارای یک شبکه پخش و فروش گسترده کشوری است که امکان توزیع محصولات در فروشگاه‌های زنجیره ای، هایپرمارکت‌ها، فروشگاه‌های قهوه و عطاری، دیجی کالا و... را دارد. در صورت تمایل به همکاری، شرکت سلامت تدبیر آمادگی دارد با برگزاری چندین نشست در سطح مدیر فروش و مدیر عامل شرکت، جزئیات همکاری در بخش فروش را با شما نهایی کند.

سخن آخر

شرکت سلامت تدبیر با بهره‌گیری از نیروهای جوان در کنار تلاش و تخصص زیاد، سعی نموده است که در زمینه‌های معرفی شده، بهترین کیفیت ممکن در سطح جهانی را ارائه کند. بدین منظور این شرکت آمادگی دارد قبل از شروع هرگونه همکاری، چندین جلسه و نشست رایگان برای مشاوره تخصصی در هر زمینه برگزار کرده و در زمان همکاری نیز با ایجاد شفافیت در هر زمینه‌ای، اعتماد شما که با ارزش‌ترین دارایی شرکت است را حفظ نماید.



ماچا شاپ پتینا

پتینا به عنوان پیشتاز بی‌رقیب ماچا در ایران، کافه های تخصصی ماچاشاپ را نیز راه اندازی نموده است. در این کافه‌ها انواع سِرو ماچا به صورت نوشیدنی سرد و گرم انجام می‌شود و علاوه بر آن، انواع محصولات بر پایه ماچا مانند کوکی، چیزکیک، انرژی بار و ... عرضه شده است.

همچنین امکان مقایسه و خرید انواع محصولات بسته بندی ماچا با برندهای خارجی و ایرانی به صورت حضوری و مجازی نیز فراهم است.

«در صورت تمایل به اخذ نمایندگی ماچا شاپ با شرایط ویژه در سراسر کشور، میتوانید با پتینا در ارتباط باشید.»



Matchashop.ir



peptinaa 

۰۹۰۵۴۷۷۶۱۲۴ 



peptina.com 

۰۲۱۴۴۰۳۸۸۵۱ 

دفتر مرکزی: تهران، بزرگراه اشرفی اصفهانی، خیابان اسکندر زاده،
نبش گلستان ۸، پلاک ۸، واحد ۸

کارخانه: خراسان رضوی، شهرک صنعتی فریمان، خیابان تلاش ۲، پلاک ۳