

Ofoqh jonob

trading company



OFOGHJONOB
اتقونوب



أفغ جنوب

تقف شركة أفغ جنوب بكل فخر كواحدة من الشركات الرائدة في إنتاج شراب التمر في البلاد، وذلك باستخدام التقنيات المتقدمة والتركيبات الخاصة لتقديم منتجات ذات جودة عالية وطعم استثنائي. بفضل خبرتنا الواسعة في هذه الصناعة، تمكنا من إنتاج شراب التمر الذي يتميز ليس فقط في النكهة والرائحة ولكن أيضاً في الفوائد الصحية. اكتسبت شركة أفغ جنوب، التي تتمتع بسنوات من الخبرة في إنتاج دبس التمر، المعرفة والخبرة اللازمة لإنتاج منتجات عالية الجودة. يتعامل فريقنا المتخصص بدقة مع كل مرحلة بدءاً من الإنتاج الأولي وحتى مراقبة الجودة النهائية لضمان أن كل قطرة من شراب التمر تلبي أعلى المعايير.

يتمتع شراب التمر بخصائص وفوائد عديدة ويقدم قيمة غذائية عالية. إنه طعام ذو قيمة غذائية عالية ويساهم بشكل كبير في الصحة العامة وعلاج بعض الأمراض. يحتوي شراب التمر على البروتينات والسكريات الطبيعية والمعادن والفيتامينات مثل B1، B2، B3، B5، بالإضافة إلى A1 وC، مما يعني أنك لا تحتاج إلى فيتامينات متعددة إضافية عند تناوله. يحتوي هذا الشراب على سكريات طبيعية مثل الجلوكوز والسكروز والفركتوز، مما يجعله خيارًا مثاليًا لتناول وجبة خفيفة. تناول شراب التمر كوجبة خفيفة مفيد جدًا. يستخدم بعض الأشخاص أيضًا شراب التمر بدلاً من السكر في صنع الحلوة الطحينية. نظرًا لما يحتويه من عناصر غذائية وألياف ومضادات أكسدة، يعد شراب التمر بديلًا جيدًا للسكر. نطاق الحموضة المسموح به لشراب التمر هو 0.5% إلى 1.3% حموضة تعتمد على حمض الأسيتيك.



باستخدام أفضل التمور والمعدات المتطورة، فإن شراب تمر أوفوغ جنوب معروف بجودته الممتازة ومدة صلاحيته الطويلة.

استخدام التقنيات الحديثة للحفاظ على القيم الغذائية والطعم الطبيعي للتمور طوال عملية الإنتاج عبوة صحية وممتينة تساعد في الحفاظ على جودة ونكهة المنتج.

شراب تمر أوفوغ جنوب مصنوع من تمر طازجة وعالية الجودة، وعملية إنتاجه الفريدة تمنحه خصائص مميزة

شراب التمر ذو الطعم الحلو والرائحة الطيبة، يتم الحصول عليه من خلال استخدام التمور الممتازة وعمليات الإنتاج الدقيقة

غني بالعناصر الغذائية: يحتوي على الفيتامينات والمعادن ومضادات الأكسدة المفيدة التي تدعم الصحة والطاقة



شراب التمر

الخصائص الغذائية لشراب التمر:

- اللون: لون شراب التمر شفاف ويتم الحصول عليه في ظروف طبيعية وصحية.
- الرقم الهيدروجيني: يجب أن يكون نطاق الرقم الهيدروجيني المسموح به لشراب التمر من 3.5 إلى 4.3.
- المواد الصلبة الذائبة: يجب أن تكون نسبة المواد الصلبة الذائبة المسموح بها في شراب التمر 67-73%.
- محتوى الرماد: يجب أن لا تزيد نسبة الرماد في شراب التمر عن 1.5%.
- السكريات:
- تقليل السكريات: يجب أن تكون نسبة السكريات المختزلة في شراب التمر 58%.





خصائص شراب التمر:

- السكريات غير المختزلة: يجب أن تكون نسبة الفركتوز إلى الجلوكوز في المنتج 0.7 على الأقل.
- السكريات غير المختزلة بالسكروز: يجب أن لا تزيد نسبة السكريات غير المختزلة بالسكروز في شراب التمر عن 4%.
- الطعم والرائحة: يجب أن يكون شراب التمر خالياً من أي نكهات وروائح محترقة أو مخمرة أو حامضة أو متعفنة.
- المواد الأجنبية: يجب أن يكون المنتج خالياً من بقايا النباتات مثل الأوراق والسيقان وقشور الفاكهة. يجب أن يكون شراب التمر خالياً من أي آفات حية أو ميتة وبقاياها مثل البيض واليرقات والعذارى وجزيئات الرمل والتراب. يجب ألا تتجاوز الملوثات المعدنية الموجودة في شراب التمر الحدود القياسية.
- المواد الحافظة: لا ينبغي استخدام أي مواد مضافة غير حامض الستريك في شراب التمر.



فوائد شراب التمر

كل ما تحتاج لمعرفته حول شراب التمر:

مقاومة التبلور: عند درجة حرارة 4 درجات مئوية، لا ينبغي أن يتبلور شراب التمر خلال 48 ساعة. في عالم اليوم، انخفض استهلاك السكر والمحليات المكررة في صناعة المواد الغذائية بشكل كبير، واكتسبت منتجات مثل شراب التمر شعبية واسعة النطاق. يعد استخدام شراب التمر في مجموعة واسعة من المنتجات الغذائية أحد أسباب شعبيته. تعتبر السكريات الطبيعية بديلاً أكثر صحة وملاءمة مقارنة بمواد مثل السكر والسكر المكرر. يستخدم شراب التمر في إنتاج منتجات مثل الشوكولاتة والحلويات والكعك والبسكويت والبسكويت والخبز الفاخر وغيرها من الأصناف.

باستخدام أفضل التمور والمعدات المتطورة، فإن شراب تمر أوفوغ جنوب معروف بجودته الممتازة ومدة صلاحيته الطويلة.

استخدام التقنيات الحديثة للحفاظ على القيم الغذائية والطعم الطبيعي للتمر طوال عملية الإنتاج عبوة صحية ومتينة تساعد في الحفاظ على جودة ونكهة المنتج. شراب تمر أوفوغ جونوب مصنوع من تمر طازجة وعالية الجودة، وعملية إنتاجه الفريدة تمنحه خصائص مميزة شراب التمر ذو الطعم الحلو والرائحة الطيبة، يتم الحصول عليه من خلال استخدام التمور الممتازة وعمليات الإنتاج الدقيقة غني بالعناصر الغذائية: يحتوي على الفيتامينات والمعادن ومضادات الأكسدة المفيدة التي تدعم الصحة والطاقة





شركة أوفوغ جونوب، من خلال إنتاج شراب التمر عالي الجودة، تؤكد لكم أن كل قطرة من منتجنا توفر تجربة حلوة ومغذية. باستخدام أفضل المواد الخام وعمليات الإنتاج المتقدمة، نهدف إلى تقديم المنتجات التي تلبى احتياجاتك في أي موقف. يعد اختيار شراب التمر أفغ جنوب خيارًا موثوقًا لإضافة النكهة والقيمة الغذائية إلى نظامك الغذائي اليومي

شركة أوفوغ جونوب، معك على طريق الصحة والطعم الذي لا مثيل له!

OFOGHJONOB

اوفو جونوب

Ofogh jonob

trading company



ofoghjonob.com



info@ofoghjonob.com



+989169516797

