

برای اولین
بار در ایران

تنها سبوس گندم فرآوری شده راز سلامتی شماست!



سبوس گندم فرآوری نشده به دلیل وجود مقادیر بالا، اسید فیتیک سبب جلوگیری از جذب برخی ریز مغذی ها از جمله آهن، کلسیم، روی و ... می گردد در نتیجه می تواند به عنوان یکی از عوامل پوکی استخوان، کم خونی و ... تلقی گردد. سبوس گندم فرآوری شده برای اولین بار در ایران توسط شرکت آراد چارتا با نام مدیسه تولید گردیده، که طی این فرآوری اسید فیتیک موجود در سبوس حذف می گردد.

خواص سبوس گندم فرآوری شده:

- کمک به جذب کلسیم و آهن بدلیل حذف اسید فیتیک
- کاهش بار میکروبی در طی فرآوری
- کمک به کاهش وزن
- پیشگیری از سرطان روده، معده و سینه
- کمک به کنترل دیابت نوع دو
- کمک به کاهش فشار خون
- کاهش کلسترول


مدیسه
سبوس گندم فرآوری شده

شرکت آراد چارتا (سهامی خاص)
قم، شهرک صنعتی شکوهیه
تلفن: ۰۲۵-۳۳۳۴۲۶۳۳-۷
همراه: ۰۹۱۲-۱۸۵۳۹۶۰





مدیسه®

سبوس گندم فرآوری شده

شرکت آراد چارتا در راستای اهداف خود که تولید محصولات سالم و فراسودمند می‌باشد اقدام به تولید سبوس گندم فرآوری شده نموده است. در طی این فرآوری مقدار اسید فیتیک در حد محدوده استاندارد (کمتر از ۵۰۰ppm) کاهش یافته است. مزایای استفاده از مدیسه به شرح زیر می‌باشد:

- کاهش میزان اسید فیتیک در سبوس سبب بهبود جذب ریز مغذی‌هایی نظیر آهن و کلسیم گردیده که در نتیجه ابتلا به پوکی استخوان و کم خونی را کاهش می‌دهد.
- کاهش بار میکروبی سبوس در طی فرآوری و بسته بندی
- بهبود خواص ارگانولپتیک نظیر بافت، طعم و رنگ

لازم بذکر است که سبوس فرآوری شده بشکل صنعتی و انبوه برای اولین بار توسط شرکت آراد چارتا در کشور تولید شده و دارای تاییدیه از سازمان ملی استاندارد و پروانه بهداشتی ساخت از سازمان غذا و دارو می‌باشد. از این محصول می‌توان در تولید انواع نان، بیسکویت‌های سبوس دار، غلات صبحانه، سوپ‌های آماده و... استفاده نمود.



ARAD CHARTA Co.

شرکت آراد چارتا (سهامی خاص)
قم، شهرک صنعتی شکوهیه
تلفن: ۰۲۵-۳۳۳۲۲۶۲۳-۷
همراه: ۰۹۱۲-۸۵۴۰۰۵۹

مصرف فیبر غذایی فرآوری شده با توجه به خصوصیات سودمند تغذیه‌ای اخیرا بسیار مورد توجه قرار گرفته و بر اساس مطالعات انجام شده، اثرات مفید این ترکیبات در مقابل بسیاری از بیماری‌ها به اثبات رسیده است. آرد کامل و سبوس گندم خام منبع غنی از فیبرهای نامحلول هستند و علیرغم آثار مفید تغذیه‌ای مصرف آرد کامل و سبوس گندم فرآوری نشده در صنایع پخت سبب جلوگیری از جذب برخی ریز مغذی‌ها گردیده که علت اصلی آن وجود اسید فیتیک بالا در آن می‌باشد. اسید فیتیک فرم ذخیره فسفر در دانه‌ها است و به دلیل ساختار مولکولی قادر به اتصال با برخی ترکیبات نظیر آهن، کلسیم و فسفر می‌باشد و بدین طریق سبب کاهش جذب آنها می‌شود بنابراین لازم است که مقدار آن را پیش از مصرف تا محدوده اطمینان کاهش داد.

اثرات مفید مصرف سبوس گندم:

- جلوگیری از بیماری‌های کلون بخصوص سرطان روده
- تسهیل حرکات دودی شکل دستگاه گوارش
- جلوگیری از سرطان معده
- پیشگیری از سرطان سینه
- کاهش کلسترول
- درمان فشار خون بالا
- کمک به کنترل دیابت نوع دو
- کمک به کاهش وزن

محصولی نوآورانه و سلامت محور از شرکت آراد چارتا

انواع سبوس فرآوری تخمیر شده غلات شامل سبوس گندم، جو، برنج و جو دوسر با اسید فیتیک کاهش یافته جهت جایگزینی فیبر با کربوهیدرات ها (مواد قندی و نشاسته ای) و کاهش کالری مصرفی روزانه. تأمین کننده:

- ریزمغذی های زینک، منگنز، منیزیم، آهن و کلسیم.
- ویتامین های خانواده B و ویتامین E
- آنتی اکسیدان ها
- پروتئین ها



فواید این محصول:

- پیشگیری از یبوست
- تسهیل حرکات دودی شکل روده
- پیشگیری از عارضه های قلبی و عصبی
- کاهش وزن و لاغری
- تنظیم کننده چربی و فشار خون
- کنترل قند خون و دیابت
- سلامت پروستات
- پیشگیری از سرطان سینه
- پیشگیری از پوکی استخوان

موارد مصرف:

- در تهیه انواع سالاد و پیش غذا به عنوان چاشنی
- همراه با محصولات لبنی از قبیل شیر، ماست، دوغ و ...
- در پخت انواع سوپ و خورش
- تهیه انواع نان های سبوس دار، بیسکویت
- سایر محصولات قنادی