



DIARA

SYMPHONY OF FLAVOR & FRAGRANCE





SYMPHONY OF FLAVOR & FRAGRANCE

درباره ما



SYMPHONY OF FLAVOR & FRAGRANCE

دیارا، سمفونی عطر و طعم در ایران

با افزودن طعم‌های متنوع به محصولات غذایی و نوشیدنی، صنعت غذا به یکی از لذت‌بخش‌ترین عرصه‌های زندگی تبدیل شد. با این حال، برای سال‌ها سهم ایران از این صنعت بزرگ جهانی، تنها واردات از شرکت‌های خارجی بود. در همین فضای پرچالش، دیارا قدم در مسیری جسورانه گذاشت و خلای را پر کرد که تولیدکنندگان داخلی را به شدت تحت تاثیر قرار داده بود. وابستگی صنعت به واردات طعم‌دهنده‌ها و اسانس‌ها، به‌ویژه در شرایط تحریمی و محدودیت‌های تجاری، نه تنها کیفیت محصولات را با تهدید مواجه می‌کرد، بلکه استمرار تولید را نیز به دغدغه‌ای جدی بدل کرده بود.

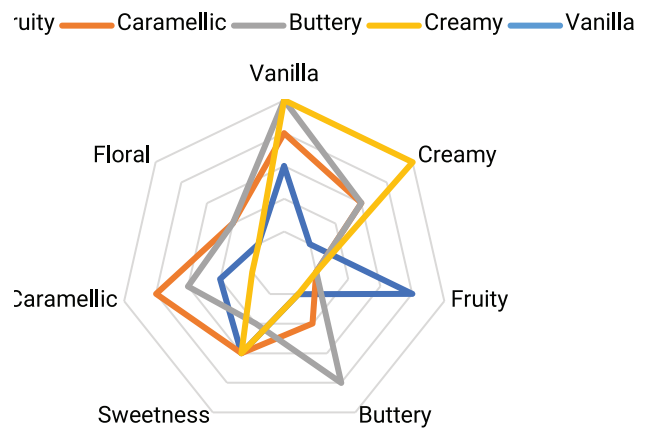
دیارا، با شناسایی این نیاز اساسی و اهمیت بی‌بدیل طعم‌دهنده‌ها به عنوان جوهره اصلی محصولات غذایی، پس از سه سال تحقیق و توسعه مستمر و با همکاری متخصصان و دانشمندان بین‌المللی، نخستین محصولات خود را به بازار داخلی معرفی کرد. در طول این پنج سال، با پشتکار و تعهدی مثال‌زدنی، تیم تحقیق و توسعه دیارا، که از نخبگان و متخصصان برجسته تشکیل شده است، نه تنها در انتقال دانش تولید اسانس به ایران موفق بوده، بلکه اکنون به عنوان پرچمدار و پیشگام صنعت عطر و طعم در کشور شناخته می‌شود.

توانمندی‌های دیارا به همین جا ختم نمی‌شود. این شرکت با در اختیار داشتن آزمایشگاه‌های پیشرفته و تجهیزات مدرن از جمله رآکتورهای High Tech، فناوری‌هایی مانند امولوسیون‌سازی و انکپسوله کردن را به کار گرفته تا طعم‌دهنده‌هایی با ماندگاری، ثبات و قدرت بی‌نظیر ارائه کند. دیارا همچنین یکی از بزرگ‌ترین بانک‌های مولکولی را در اختیار دارد و با استفاده از دستگاه‌های آنالیز مولکولی پیشرفته مانند GC-MASS، توانسته است در طراحی طعم‌های جدید و منحصر به فرد، عملکردی حرفه‌ای و سطح بالا از خود نشان دهد. این قابلیت‌ها دیارا را به انتخاب اول صنایع غذایی تبدیل کرده است.

امروز، خانواده ۱۰۰ نفره دیارا، با بیش از ۲۵ نفر متخصص در واحد تحقیق و توسعه، به بزرگ‌ترین تولیدکننده طعم و عطر در ایران تبدیل شده است. این خانواده که هر یک در حوزه کاری خود متخصص و متعهد هستند، همچون یک ارکستر هماهنگ، سمفونی بی‌نظیری از عطر و طعم را برای محصولات ایرانی خلق می‌کنند. دیارا با آرمانی والا، مصمم است تا با ارائه عطر و طعم‌های نوآورانه، به عنوان طعم ساز برتر در ایران شناخته شود و لذت تجربه طعم‌های اصیل و دلپذیر را به مشتریان خود هدیه دهد.



SYMPHONY OF FLAVOR & FRAGRANCE



طعم دهنده وانیل:

یک انتخاب ایده آل برای هر محصولی می تواند طعم دهنده وانیل باشد که حس لوکس و طبیعی بودن را در محصول ایجاد می کند. وانیل با رایحه ای گرم، دلپذیر و ماندگار، یکی از محبوب ترین و پرکاربردترین طعم ها در جهان است که به طور گسترده در محصولات غذایی، نوشیدنی ها، محصولات لبنی، شیرینی ها و حتی عطرسازی استفاده می شود. این طعم دهنده دارای پروفایلی عمیق و پیچیده است که شامل نت های شیرین، کاراملی و کمی دودی است و قادر است طعمی غنی و لطیف به محصولات نهایی اضافه کند.

وانیل عنوان طعم اصلی در بستنی، کیک، بیسکویت، کاستارد، کرم بروله و... یا به عنوان تقویت کننده طعم های شکلات، قهوه، مغزها و میوه ها در نوشیدنی ها و سس ها به کار می رود. همچنین به دلیل دارا بودن رایحه ملایم و مطبوع و گرم از این طعم دهنده در بسیاری از محصولات آرایشی-بهداشتی مانند شوینده ها، کرم ها و لوسیون ها استفاده می شود.

پروفایل:

طعم دهنده های وانیلی دیار طیف های متنوع عطر و طعم (وانیل، خامه ای، کره ای، شیرین، آروماتیک و کاراملی) را در برمی گیرد، که بسته به نیاز صنعت و سلیقه مشتری تولید و عرضه می گردد. وانیل زمانی که با طعم دهنده های دیگر استفاده می شود، درک طعم شیرینی را افزایش و درک تلخی را کاهش می دهد.

ویژگی محصول:

این طعم دهنده علاوه بر داشتن رایحه قوی دارای پایداری حرارتی بالا و ماندگاری طولانی است و به صورت محلول در آب و محلول در روغن، در فرم های مایع، پودری و پودر انکپسوله تولید و عرضه می شود.

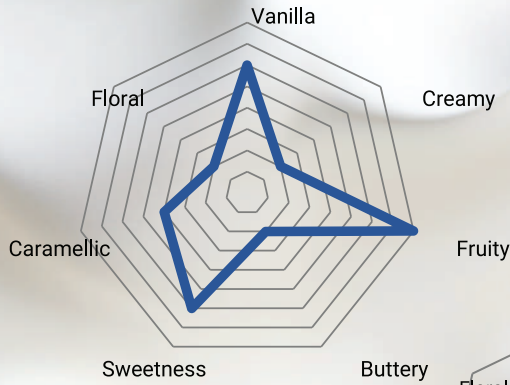
ترکیبات موثر:

مؤلفه اصلی وانیل، وانیلین (۴-هیدروکسی-۳-بنزآلدئید) است؛ که با استفاده از سه روش سنتز شیمیایی، سنتز زیستی گیاهی و روش های زیست فناوری قابل تولید است.

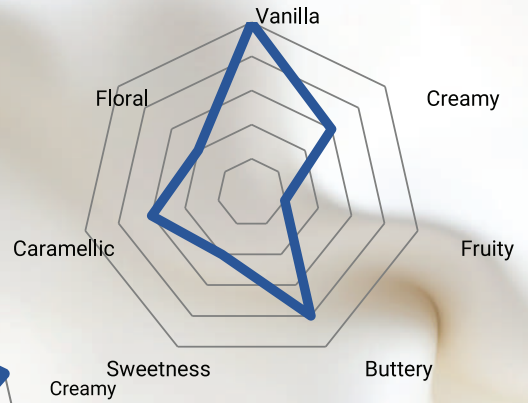


SYMPHONY OF FLAVOR & FRAGRANCE

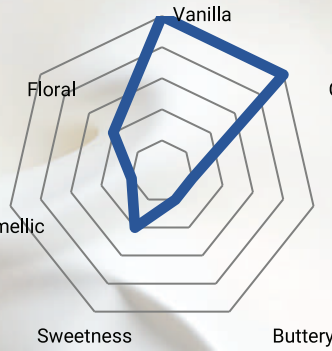
Fruity Vanilla



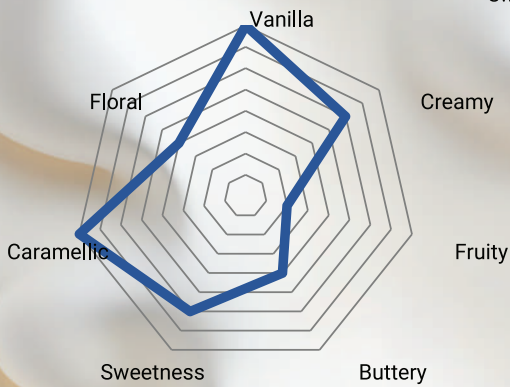
Buttery Vanilla



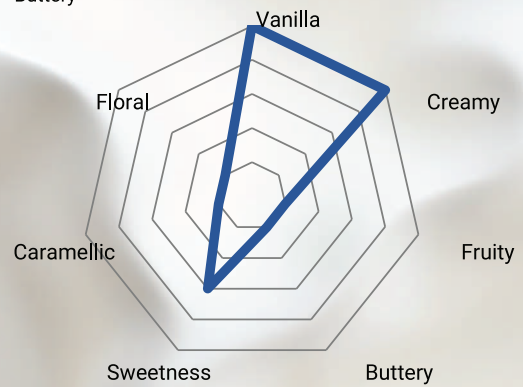
Vanilla



Caramellic Vanilla

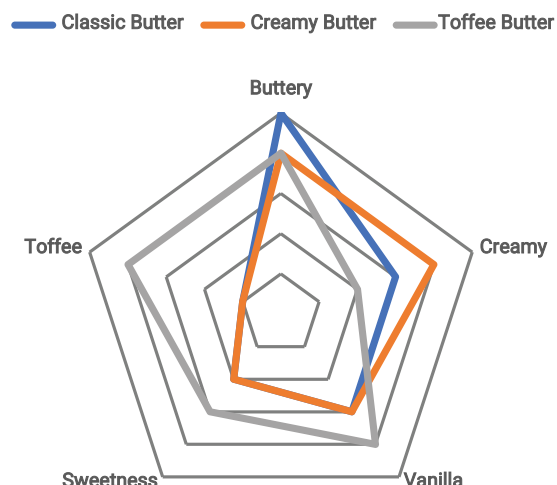


Creamy Vanilla



Recommended Dosage (g/Kg)

Profile	Bakery	Confectionary	Dairy
Vanilla	1.5-2.5	1.5-2.5	0.5-1
Creamy	2-3	2-3	0.7-1.2
Buttery	2-3	2-3	0.7-1.2
Caramellic	2.2-3.2	2.2-3.3	0.8-1.2
Fruity	1.8-2.8	1.8-2.8	0.6-1



طعم دهنده کره:

چنانچه بخواهید حس طبیعی، دلچسب و لذت بخش در محصولات خود داشته باشید پیشنهاد ما استفاده از طعم دهنده کره است. این طعم دهنده دارای نت های خامه ای، شیرین و شورا است. طعم دهنده کره به خوبی با سایر طعم دهنده ها و ترکیبات سازگار است و امکان خلاقیت بیشتر در طراحی محصولات را به تولیدکنندگان می دهد. کره یکی از پرکاربردترین طعم دهنده ها در صنایع غذایی است که در تولید انواع کیک، شیرینی، کلوچه، بیسکویت، انواع کره های گیاهی، انواع پنیر و پنیر پیتزا مورد استفاده قرار می گیرد.

پروفایل:

طعم دهنده کره با در نظر گرفتن نیاز صنعت و نیز سلیقه مشتری در پروفایل های کره ای، خامه ای، پنیری و تافی تولید و عرضه می گردد.

ویژگی محصول:

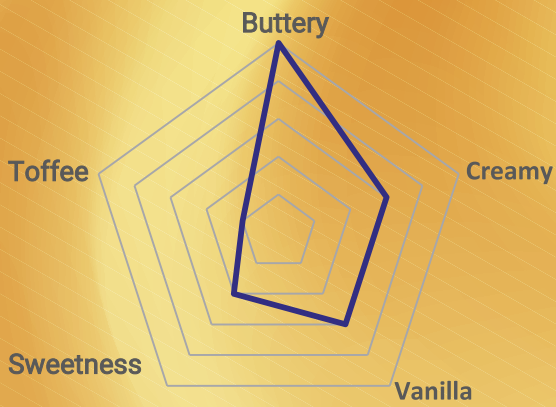
عطر و طعم خوش طعم دهنده کره حین پخت و در حین حرارت دادن به سرعت آشکار می شود. طعم دهنده کره دارای تایید FDA است و در دسته بندی مواد ایمن GRAS قرار گرفته که به صورت مشابه طبیعی عرضه می شوند. این دسته از طعم دهنده ها در هر دو حالت مایع و پودر انکپسوله شده و به صورت محلول در آب و محلول در روغن تولید و عرضه می گردد.

ترکیبات موثر:

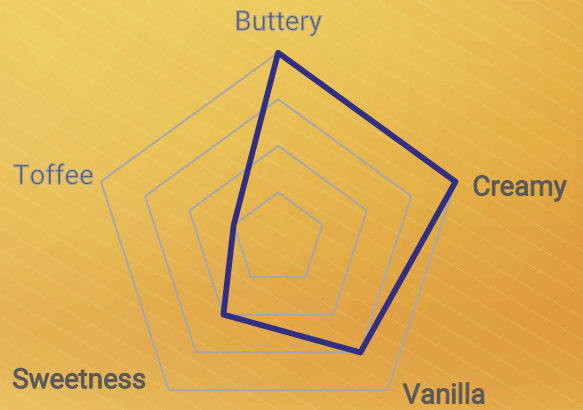
به طور کلی طعم دهنده کره حاوی ترکیبات اصلی از جمله دی استیل، استیل پروپیونیل، استوئین و لاکتون ها است که هر یک از این ترکیبات اصلی عامل ایجاد پروفایل های متفاوت طعم دهنده کره هستند.



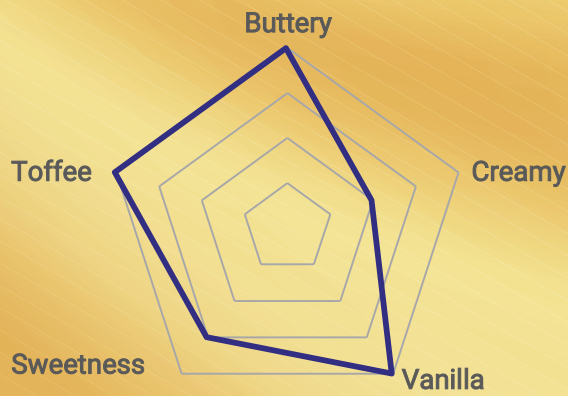
Classic Butter



Creamy Butter



Toffee Butter

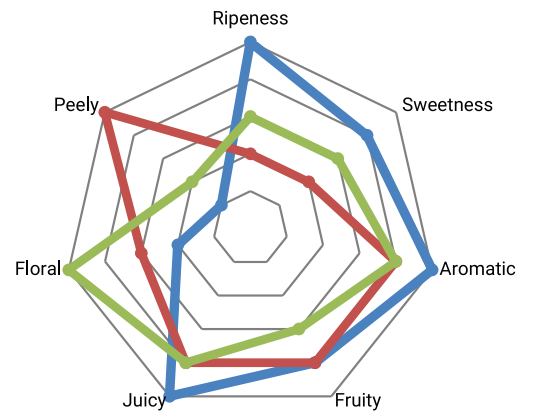


Recommended Dosage (g/Kg)

Profile	Bakery	Confectionary	Dairy
Classic	1.2-2.2	1-2	0.5-1
Creamy	1-2	0.8-1.8	0.4-0.8
Toffee	1.5-2.5	1.2-2.2	0.6-1.1



— Sweet Orange — Peely Orange — Floral Orange



طعم دهنده پرتقال:

مرکبات یا میوه های سیتروسی (citrus) با تولید جهانی ۱۳۴,۹۴۱ میلیون تن در سال از نظر اقتصادی مهم ترین محصولات میوه در جهان هستند. با توجه به بازار بزرگ مرکبات گستردگی طعم دهنده های آن ها نیز اجتناب ناپذیر است. هزینه های بالای استخراج طعم دهنده های طبیعی، این بازار را به تولید طعم دهنده های شبه طبیعی و مصنوعی سوق داده که قابلیت تولید انواع طعم ها و مزه های سیتروسی در این سمت صنعت را به وجود آورده است. طعم دهنده های شبه طبیعی مرکبات شامل انواع پرتقال، لیمو، نارنگی، گریپ فروت و ترنج است. از میان طعم دهنده های مرکبات طعم دهنده پرتقال یک طعم دهنده مایع مشابه طبیعی است. این طعم دهنده قابلیت مصرف در بخش های مختلف صنعت غذا از جمله تهیه شیرینی و شکلات، کیک و بیسکویت، تافی، درازه، دسر، بستنی و انواع نوشیدنی ها را دارد. این طعم دهنده در محصولات آرایشی و بهداشتی از قبیل انواع شوینده ها، کرم ها و لوسیون ها و دیگر محصولات مراقبت از پوست نیز مورد استفاده قرار می گیرد.

پروفایل:

دسترسی به طیف وسیعی از پروفایل انواع پرتقال ها از تازه و گوشتی تا پوستی و ترش با استفاده از طعم دهنده های پرتقال دیارا امکان پذیر است.

ویژگی محصول:

این طعم دهنده علاوه بر داشتن رایحه قوی دارای پایداری حرارتی بالا و ماندگاری طولانی و به صورت محلول در آب و محلول در روغن موجود است. در دو حالت مایع و پودر انکپسوله نیز تولید و عرضه می شود.

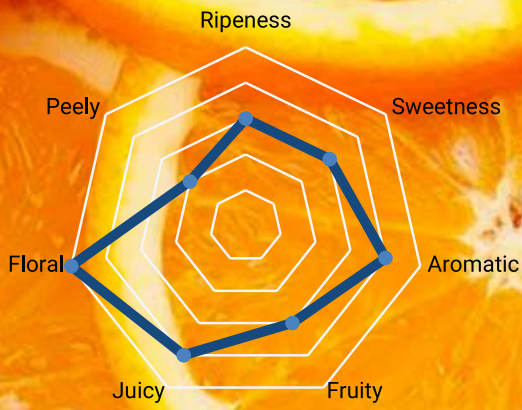
ترکیبات موثر:

اکثر طعم دهنده های پرتقال تولید شده در شرکت دیارا دارای مقادیر بالایی از روغن طبیعی پرتقال است که پروفایل آن ها با استفاده از ترکیباتی مانند Linalool و Limonene بهبود یافته است.

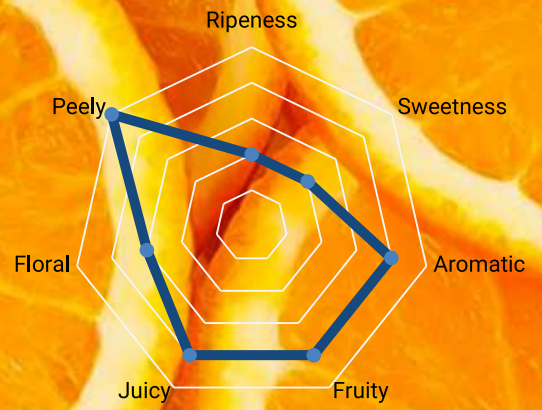


SYMPHONY OF FLAVOR & FRAGRANCE

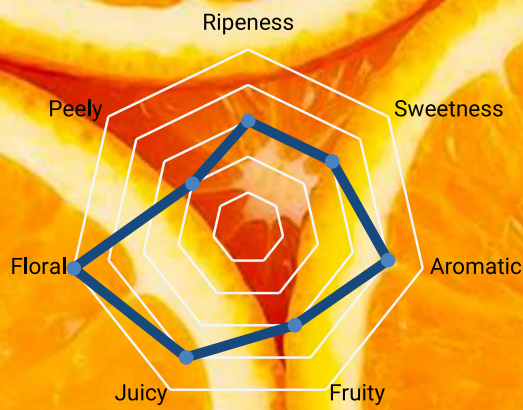
Floral Orange



Peely Orange

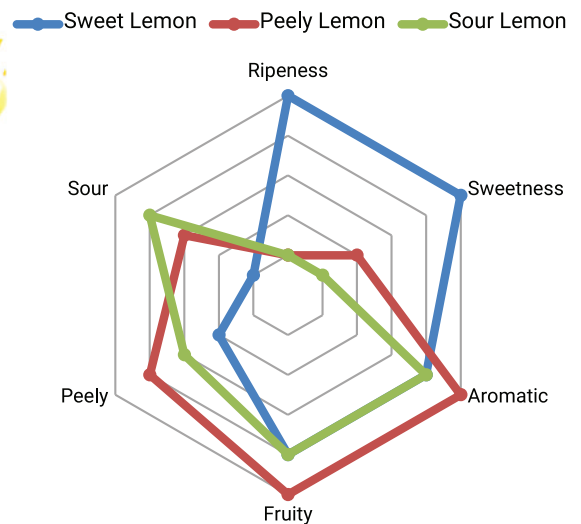


Floral Orange



Recommended Dosage (g/Kg)

Product Name	Biscuit	Cake	Wafer	Candy	Beverage
Orange	2.5-3.5	2.0-2.5	1.5-2.5	3.0-4.5	0.5



طعم دهنده لیمو:

طعم دهنده لیمو با داشتن رایحه تازه و ترش و ایجاد حس طراوت و تازگی یکی از طعم دهنده های پرطرفدار است. این طعم دهنده قابلیت مصرف در بخش های مختلف صنعت غذا از جمله صنعت کلوچه و کیک، شیرینی، شکلات، دسر و بستنی و انواع نوشیدنی ها را دارد. همچنین به دلیل ایجاد حس تازگی و خنکی این طعم دهنده در طیف وسیعی از محصولات آرایشی-بهداشتی مانند انواع شوینده ها و کرم ها و لوسیون ها مورد استفاده قرار می گیرد.

پروفایل:

این طعم دهنده دارای طیف های مختلفی از رایحه لیمویی، خنک، سبز و علفی، گلی و پوستی می باشند و بسته به نیاز صنعت و سلیقه مشتری قابل تغییر هستند.

ویژگی محصول:

این طعم دهنده علاوه بر داشتن رایحه قوی دارای پایداری حرارتی بالا و ماندگاری طولانی است و به صورت محلول در آب و محلول در روغن، در دو حالت مایع و پودر انکپسوله تولید و عرضه می شود.

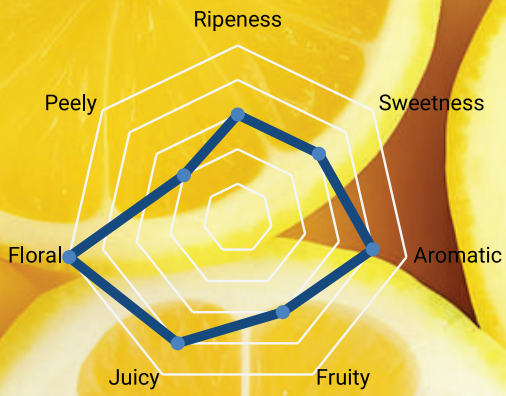
ترکیبات موثر:

Linalool، Limonene و Citral ترکیبات اصلی در این طعم دهنده هستند.

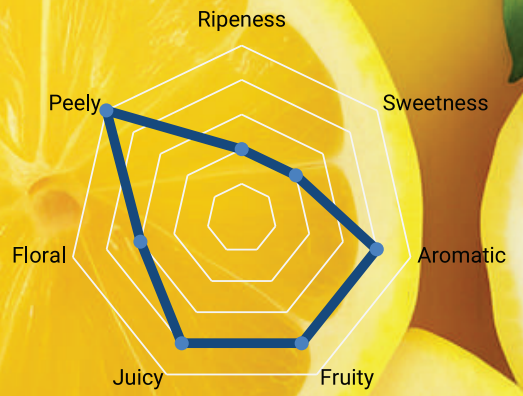


SYMPHONY OF FLAVOR & FRAGRANCE

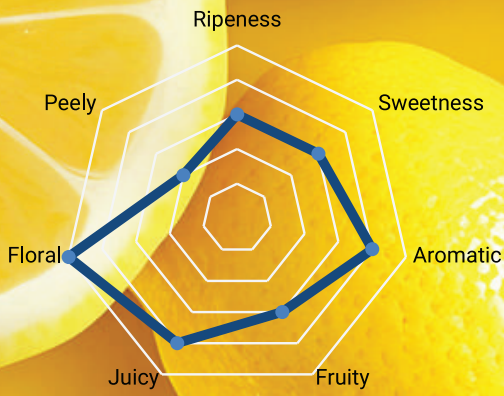
Floral Orange



Peely Orange

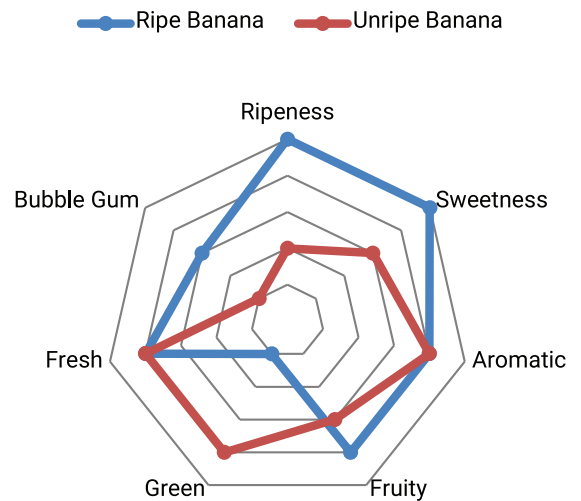


Floral Orange



Recommended Dosage (g/Kg)t

Product Name	Pastille	Cake	Jelly	Doogh	candy	beverage
Lemon	1.5-2.0	2.0-2.5	2.0-3.5	0.3 -0.5	2.0-3.0	0.2 -0.3



طعم دهنده موز:

موز بعد از سیب دومین میوه پرطرفدار جهان است. با توجه به عطر و طعم خاص و گرمسیری این میوه، طعم دهنده موز تقریباً در تمام بخش های صنایع غذایی کاربرد دارد. این طعم دهنده در انواع نوشیدنی، آدامس، محصولات لبنی، بستنی، آبمیوه، لواشک، ویفر، کیک، بیسکویت، شیرینی، شکلات و آب نبات و پاستیل و مواد غذایی دیگر مورد استفاده قرار می گیرد.

پروفایل:

طعم دهنده موز با در نظر گرفتن نیاز صنعت و نیز سلیقه مشتری در پروفایل های رسیده، نرسیده، شیرین، تازه، میوه ای و معطر تولید و عرضه می گردد.

ویژگی محصول:

طعم دهنده موز دارای تأیید FDA است و در دسته بندی مواد ایمن GRAS قرار گرفته که به صورت مشابه طبیعی عرضه می شوند. این طعم دهنده علاوه بر داشتن رایحه قوی دارای پایداری حرارتی بالا و ماندگاری طولانی است و به صورت محلول در آب و محلول در روغن، در دو حالت مایع و پودر انکپسوله تولید و عرضه می شود.

ترکیبات موثر:

ماده اصلی طعم دهنده موز، Isoamyl acetate است که به همراه چندین ترکیب دیگر مانند Butyl ace-tate و Isoamyl butyrate از عوامل اصلی ایجاد طعم و آرومای قوی موز هستند.

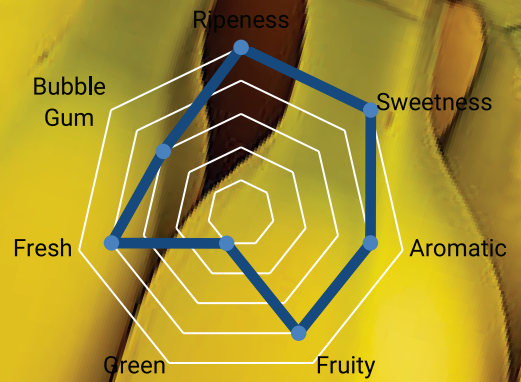


SYMPHONY OF FLAVOR & FRAGRANCE

Unripe Banana

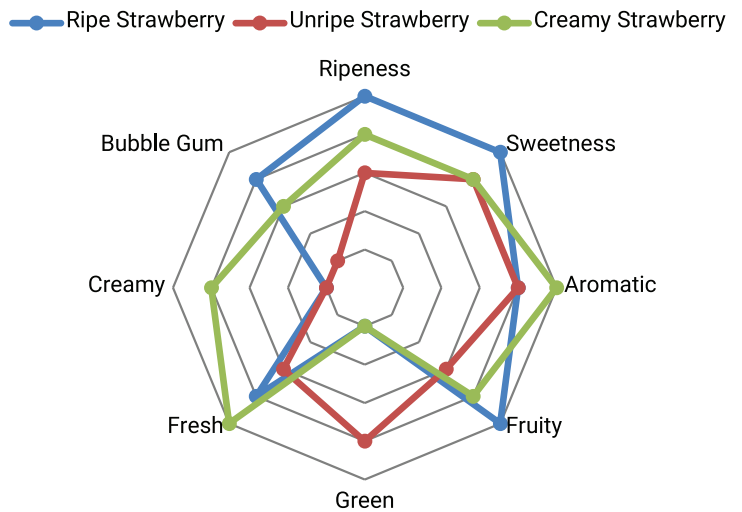


Ripe Banana



Recommended Dosage (g/Kg)

Product Name	Chewing gum	Pastille	Wafer	Candy	Cake	Ice cream
Banana	1.5-2	1.0-2.5	1.5-2.5	3.0-4.0	2.0-3.0	0.6-1.0



طعم دهنده توت فرنگی:

توت فرنگی یکی از پرمصرف‌ترین طعم‌دهنده‌های میوه‌ای است، که در صنایع مختلف از جمله صنایع غذایی مانند نان و شیرینی، کیک و کلوچه، دسر، بستنی، سس و انواع نوشیدنی و نیز صنایع دارویی و آرایشی-بهداشتی دارای کاربرد است. توت فرنگی میوه‌ای نسبتاً جدید است که تا ۳۰۰-۲۵۰ سال قبل به شکل امروزی وجود نداشت. در قرن چهاردهم در فرانسه توت فرنگی‌های وحشی از جنگل به زمین زراعتی منتقل و از آن به عنوان یک گیاه اهلی استفاده شد.

پروفایل:

طعم‌دهنده توت فرنگی به طور کلی دارای رایحه‌ای شیرین و میوه‌ای است و پروفایل طعمی آن از سبز و نارس تا رسیده متغیر است. لازم به ذکر است که پروفایل مصرفی برای هر محصول متفاوت است. به عنوان مثال در کیک‌ها و بیسکویت‌ها بیشتر پروفایل‌های شیرین مورد استفاده قرار می‌گیرد و در ویفرها پروفایل‌های سبز و ترش‌تر طرفداران بیشتری دارد و در محصولات لبنی توت فرنگی خامه‌ای بیشترین کاربرد را دارد.

ویژگی محصول:

انواع طعم‌دهنده‌های توت فرنگی دیارا دارای تأیید FDA است و در دسته‌بندی مواد ایمن GRAS قرار گرفته که به صورت مشابه طبیعی عرضه می‌شوند. این طعم‌دهنده دارای پایداری حرارتی بالا، بوی قوی و ماندگاری طولانی می‌باشد و در هر دو حالت مایع و پودری انکپسوله شده به صورت محلول در آب و محلول در روغن تولید و عرضه می‌شوند.

ترکیبات موثر:

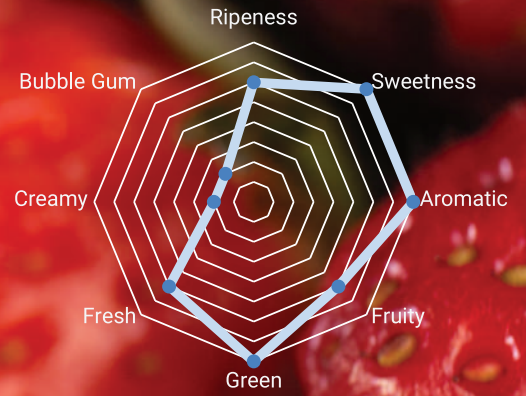
از ترکیبات اصلی تشکیل دهنده طعم‌دهنده توت فرنگی می‌توان به Furaneol و Methyl cinnamate اشاره کرد.



Ripe Strawberry



Unripe Strawberry



Creamy Strawberry



Recommended Dosage (g/Kg)t

Product Name	Biscuit	Cake	Wafer	Candy	Milk	Beverage
Strawberry	2.0-4.0	1.5-3.0	2.0-3.0	2.0-3.0	0.75-1.0	0.3-0.4

— Ripe Wildberry — Green Wildberry



طعم دهنده توت وحشی:

طعم دهنده توت وحشی یکی از طعم دهنده های پرترفدار میوه ای است که در صنایع مختلف از جمله صنایع غذایی مانند بستنی، کیک و کلوچه، نوشیدنی و نیز صنایع آرایشی و بهداشتی از قبیل صابون ها، لوسیون ها، کرم ها و دیگر محصولات مورد استفاده قرار می گیرد. میوه توت وحشی، میوه های بزرگتر از توت سفید و به رنگ قرمز تیره است، مزه ای ترش و پوست شیرینی دارد و درختچه آن به صورت وحشی در مناطق جنگلی معتدل می روید.

پروفایل:

طعم دهنده توت وحشی با در نظر گرفتن نیاز صنعت و نیز سلیقه مشتری در پروفایل های رسیده، شیرین، تازه، میوه ای و معطر تولید و عرضه می گردد.

ویژگی محصول:

طعم دهنده توت وحشی دارای تأیید FDA است و در دسته بندی مواد ایمن GRAS قرار گرفته که به صورت مشابه طبیعی و مصنوعی عرضه می شوند. انواع طعم دهنده های توت وحشی دیازا محلول در آب و روغن بوده و با دارا بودن رایحه قوی، پایداری حرارتی بالا و ماندگاری طولانی به شکل مایع و پودری انکپسوله شده ارائه می شوند.

ترکیبات موثر:

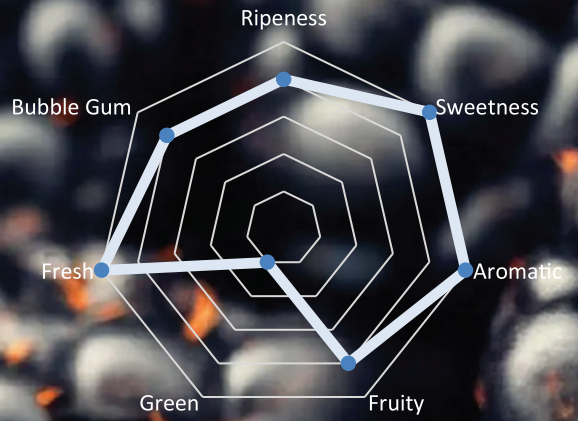
ترکیب اصلی طعم دهنده توت وحشی ketone raspberry است که آروما و طعم آن را ایجاد می کند.



Green Wildberry

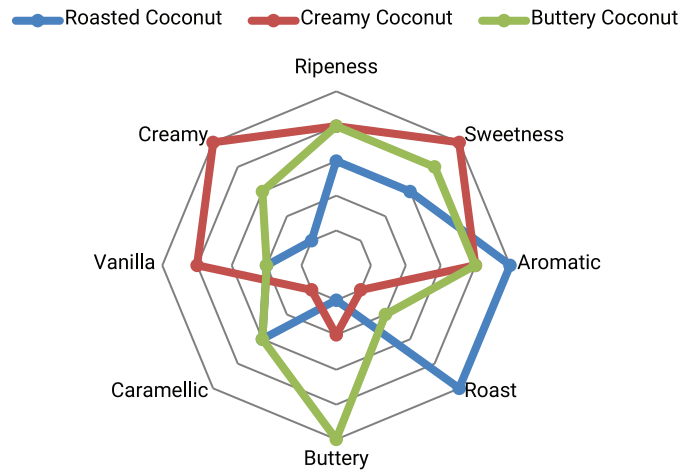


Ripe Wildberry



Recommended Dosage (g/Kg)t

Product Name	Biscuit	Ice cream	Pudding	Beverage
Wildberry	2.0-3.0	1.5-2.0	1.5-2.0	0.3-0.4



طعم دهنده نارگیل:

نارگیل از میوه‌های گرمسیری است که در مناطق آفریقایی و جنوب شرق آسیا، کشور هندوستان، فیلیپین و بویژه در اندونزی پرورش می‌یابد. طعم‌دهنده نارگیل به دلیل رایحه گرمسیری و خاص بسیار پرترفدار بوده و در بخش‌های مختلف صنایع غذایی مانند کیک، کلوچه و بیسکویت، شکلات و آبنبات و انواع نوشیدنی استفاده می‌شود. این طعم‌دهنده در محصولات آرایشی و بهداشتی از قبیل صابون‌ها، لوسیون‌ها، کرم‌ها و دیگر محصولات مراقبت از پوست نیز مورد استفاده قرار می‌گیرد.

پروفایل:

پروفایل‌های شیری، کره‌ای یا خامه‌ای، یا پروفایل رست شده، رسیده و نارس برای طبقه بندی رایحه و طعم نارگیل تعریف شده‌اند. پروفایل رست شده بیشتر برای محصولات آردی مانند کیک و بیسکویت، و پروفایل شیری بیشتر برای شکلات و تافی مناسب است.

ویژگی محصول:

طعم‌دهنده نارگیل دارای تأیید FDA است و در دسته بندی مواد ایمن GRAS قرار گرفته که به صورت مشابه طبیعی عرضه می‌شوند. این طعم‌دهنده علاوه بر داشتن رایحه قوی دارای پایداری حرارتی بالا و ماندگاری طولانی است و به صورت محلول در آب و محلول در روغن، در دو حالت مایع و پودر انکپسوله تولید و عرضه می‌شود.

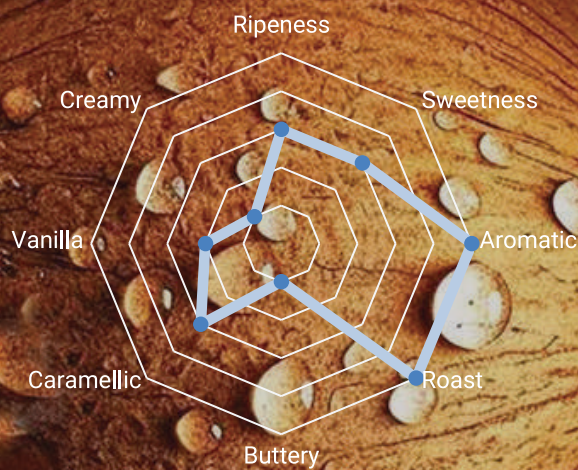
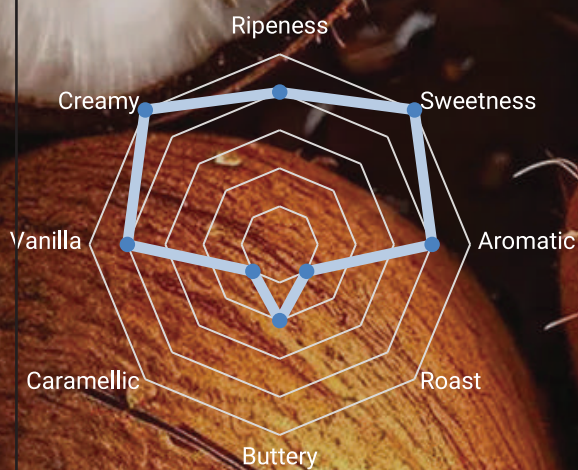
ترکیبات موثر:

عوامل متعددی در طعم دهنده نارگیل تأثیرگذار هستند. در مورد طعم شیری و یا خامه ای نارگیل می‌توان از Lacton ها که در واقع استرهای حلقه‌ای شده هستند، نام برد. در نارگیل‌ها رایحه و طعم اصلی مربوط به Gamma-Nonalacton است که به Lacton نارگیل نیز معروف هستند.



Creamy Coconut

Roasted Coconut

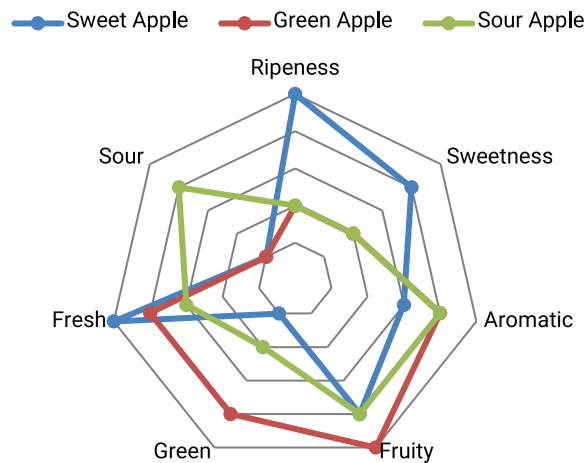


Buttery Coconut



Recommended Dosage (g/Kg)

Product Name	Biscuit	Cake	wafer	Candy	Milk	Beverage
Coconut	2.5-3.5	1.5-2.5	2.5-3.0	2.0-3.0	0.2-0.3	0.35-0.4



طعم‌دهنده سیب:

سیب یکی از پرطرفدارترین و شناخته شده ترین میوه‌ها در جهان است. احتمالاً منشأ آن آسیای مرکزی است و اینک در بیشتر نقاط جهان کشت می شود. سیب قرمز، زرد و سبز جزء محبوب ترین انواع سیب هستند. بیش از هفت هزار و پانصد رقم سیب شناخته شده وجود دارد و در نتیجه طیف وسیعی از ویژگی های دلخواه طعمی از آن به دست می آید. با توجه به این موضوع، طعم‌دهنده سیب یکی از محصولات پرطرفدار میوه‌ای است که در صنایع غذایی مانند کیک و کلوچه، شکلات، آبنبات و تافی، دسر و بستنی، نوشیدنی و نیز صنایع آرایشی و بهداشتی از قبیل صابون ها، لوسیون ها، کرم ها و دیگر محصولات مراقبت از پوست مورد استفاده قرار می گیرد.

پروفایل:

طعم‌دهنده سیب سبز دارای رایحه و طعمی ترش با پروفایل سبز و جنگلی است که بیشتر برای انواع تافی و آبنبات کاربرد دارد. همچنین از این پروفایل سیب، طی سال های اخیر برای تولید آبمیوه های دارای تخم شربتی و بعضی از ماءالشعیرها نیز استفاده شده است. طعم‌دهنده سیب زرد دارای رایحه و طعمی گرم و شیرین است. این طعم دهنده به طور عمده در دسرها و بستنی ها و نیز انواع نوشیدنی نظیر آبمیوه های گازدار، ماءالشعیر و ایجاد طعم شیرین در آبمیوه های انگور یا آناناس به کار گرفته می شود. در صنایع نان، شیرینی و کیک و کلوچه نیز می توان از هر دو طعم‌دهنده سیب سبز و سیب زرد نیز استفاده نمود. طعم‌دهنده سیب قرمز نسبت به دو نوع دیگر کاربرد کمتری دارد. این طعم‌دهنده به طور محدود در صنایع نوشیدنی و به طور ترکیبی بیشتر برای ایجاد طعم های خاص مورد استفاده قرار می گیرد.

ویژگی محصول:

طعم‌دهنده سیب دارای تأیید FDA است و در دسته بندی مواد ایمن GRAS قرار گرفته که به صورت مشابه طبیعی عرضه می شوند. انواع طعم‌دهنده های سیب دیارامحلول در آب و محلول در روغن بوده و با دارا بودن رایحه قوی، پایداری حرارتی بالا و ماندگاری طولانی به شکل مایع و پودری انکپسوله شده ارائه می شوند.

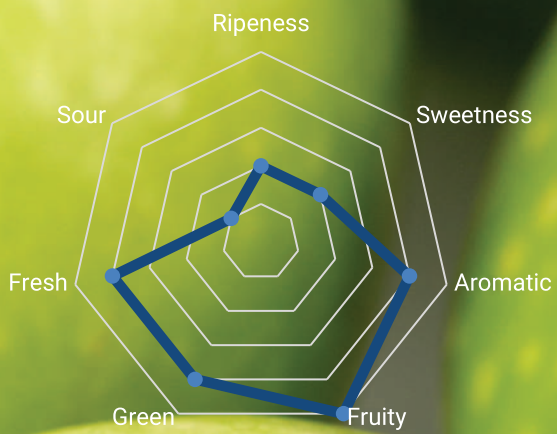
ترکیبات مؤثر:

از ترکیبات مؤثر در ایجاد عطر و طعم طعم‌دهنده سیب می توان به Hexenylacetate-3-Cis و Hexenal-2-Trans اشاره کرد.

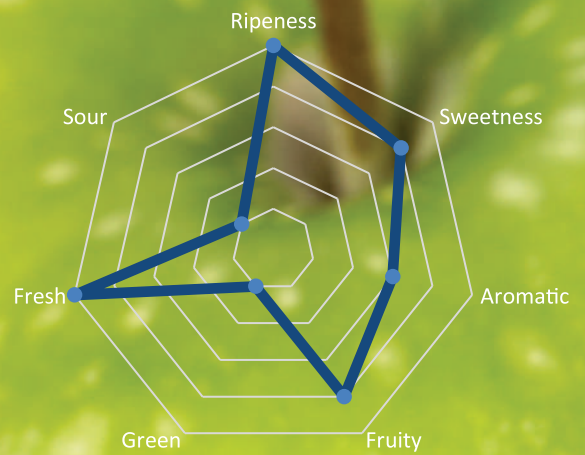


SYMPHONY OF FLAVOR & FRAGRANCE

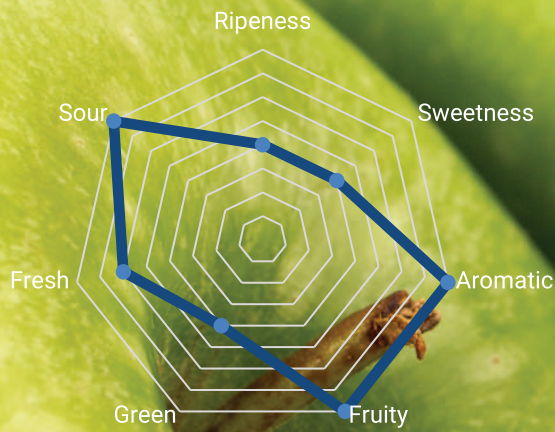
Green Apple



Sweet Apple

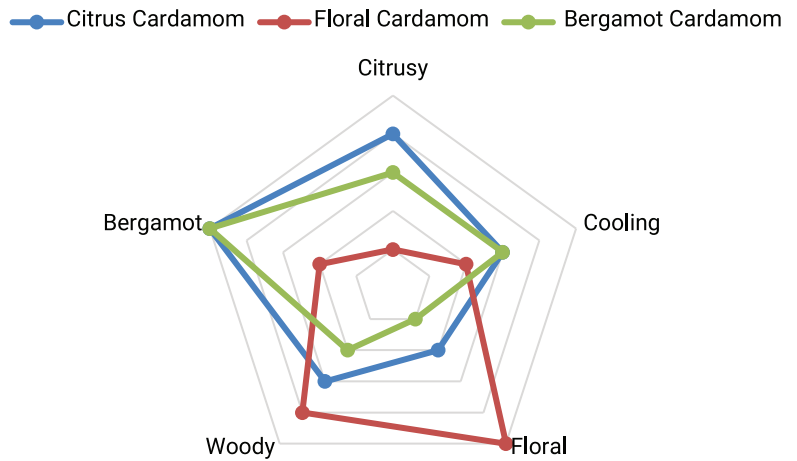


Sour Apple



Recommended Dosage (g/Kg)

Product Name	Chewing gum	Pastille	Candy	Beverage
Apple	15 -20	1.5-2.5	2.0-3.0	0.2-0.25



طعم دهنده هل:

هل میوه‌ای کوچک با دانه های بسیار معطر از خانواده زنجبیل است. هل انواع گوناگونی از قبیل هل سبز، هل سیاه و هل سفید دارد. هل با عطری شیرین و بسیار خوشبو و نسبتاً تند؛ بعد از زعفران و وانیل سومین ادویه گران و پرترفدار محسوب می شود. هل به دلیل عطر و طعم فوق العاده و منحصر به فرد از دیرباز جایگاه ویژه‌ای داشته و در محصولات غذایی مختلفی کاربرد دارد. طعم دهنده‌های هل دیار با دارا بودن آرومای مطبوع خود می تواند در محصولات نظیر چای، بیسکویت، آبنبات و... مورد استفاده قرار گیرد.

پروفایل:

طعم دهنده هل دارای نت های گلی، چوبی، خنکی و سیتروسی است که بر اساس نیاز مشتری در هر کد، نوت خاصی غالب است.

ویژگی محصول:

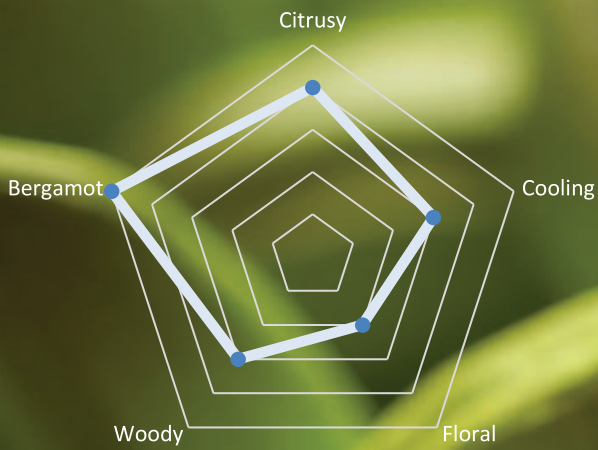
این طعم دهنده علاوه بر داشتن رایحه قوی دارای پایداری حرارتی بالا و ماندگاری طولانی است و به صورت محلول در روغن و آب، در دو حالت مایع و پودر انکپسوله تولید و عرضه می شود.

ترکیبات موثر:

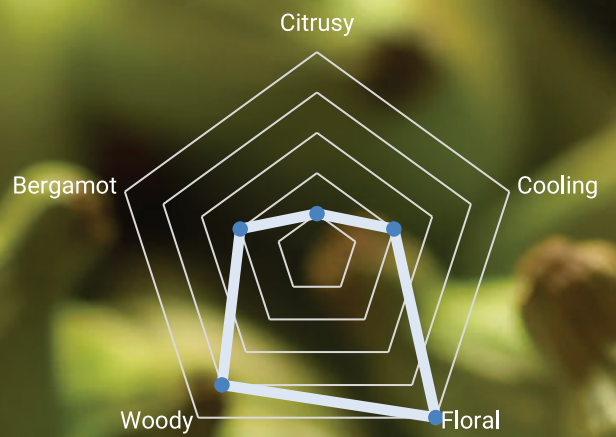
از ترکیبات اصلی موجود در فرمولاسیون هل می توان به Alpha-Pinene، Beta-Pinene و Sabinene اشاره داشت.



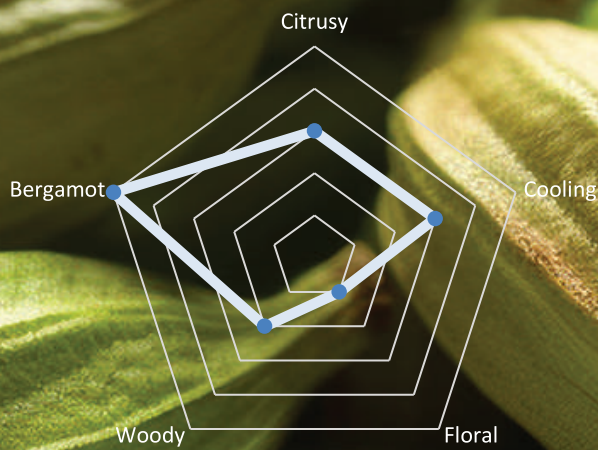
Citrus Cardamom



Floral Cardamom

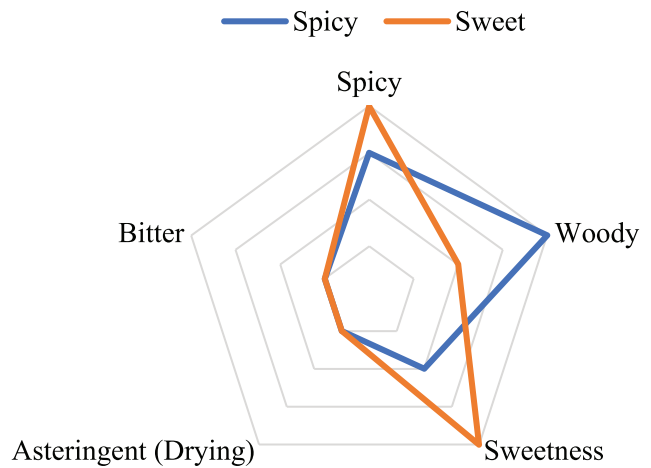


Bergamot Cardamom



Recommended Dosage (g/Kg)

Product Name	Cake	Biscuit	Candy	Tea
Cardamom	2.0-2.5	2.5-3.0	3.0-4.0	7.0-9.0



طعم دهنده دارچین:

طعم دهنده دارچین با عطر و طعم گرم، شیرین و کمی تند حس دلنشین و اصیلی را در محصولات ایجاد می کند که تجربه آرامش بخش و گرم در مصرف کنندگان فراهم می کند و یکی از محبوب ترین و کهن ترین ادویه ها در سراسر جهان است. نوت های طعم دهنده دارچین شامل ترکیبی از شیرینی ملایم و ادویه ای کمی تند است که به هر ترکیب غذایی و نوشیدنی اضافه شود عمق و گرما و جذابیت ویژه می بخشد. طعم دهنده دارچین در بخش های مختلف صنایع غذایی مانند کیک ها، کوکی ها و دسرها و نوشیدنی ها و نیز فرآورده های گوشتی دارای کاربرد است. همچنین به دلیل دارا بودن رایحه ملایم و مطبوع و گرم از این اسانس در بسیاری از محصولات آرایشی-بهداشتی مانند شوینده ها، کرم ها و لوسیون ها استفاده می شود.

پروفایل:

پروفایل متنوع این اسانس طیف وسیعی از رایحه ها از شیرین، تند، گس، چوبی و تلخ تا چوبی را در برمی گیرد و بسته به نیاز صنعت و سلیقه مشتری قابل تغییر است. و طعم شیرین-تند دارچین مزه سبزیجات و میوه ها را تقویت می کند. همچنین، دارچین یک همراه عالی برای عطر شکلات است.

ویژگی محصول:

این اسانس علاوه بر داشتن رایحه قوی دارای پایداری حرارتی بالا و ماندگاری طولانی می باشد و به صورت محلول در روغن، در دو حالت مایع و پودر انکپسوله تولید و عرضه می شود.

ترکیبات موثر:

سینامیک آلدئید روغن اصلی دارچین است که به آن تندی ویژه ای می بخشد.



SYMPHONY OF FLAVOR & FRAGRANCE

Spicy

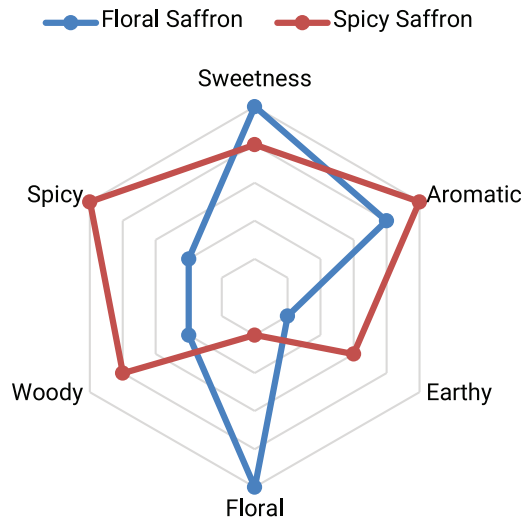


Sweet



Recommended Dosage (g/Kg)

Profile	Bakery	Confectionary	Dairy
Spicy	1-1.5	1-1.5	0.2-0.5
Sweet	1-1.5	1-1.5	0.3-0.6



طعم دهنده زعفران:

گیاه زعفران، گران‌ترین ادویه جهان است که به طلای سرخ معروف و یک گیاه علفی، چند ساله و از تیره زنبقیان است. زعفران به دلیل عطر و طعم فوق‌العاده و منحصر به فرد از دیرباز جایگاه ویژه‌ای داشته و در محصولات غذایی مختلفی کاربرد دارد. طعم‌دهنده‌های زعفران دیار با دارا بودن آرومای مطبوع خود می‌تواند در محصولات غذایی متنوع مثل بستنی، بیسکویت، نبات، آبنبات و در انواع غذا های سنتی مورد استفاده قرار گیرد.

پروفایل:

طعم‌دهنده زعفران دارای نت های گلی و ادویه‌ای است که بر اساس نیاز مشتری در هر کد، نوت خاصی غالب است.

ویژگی محصول:

این طعم‌دهنده علاوه بر داشتن رایحه قوی دارای پایداری حرارتی بالا و ماندگاری طولانی است و به صورت محلول در آب و محلول در روغن، در دو حالت مایع و پودر انکپسوله تولید و عرضه می‌شود.

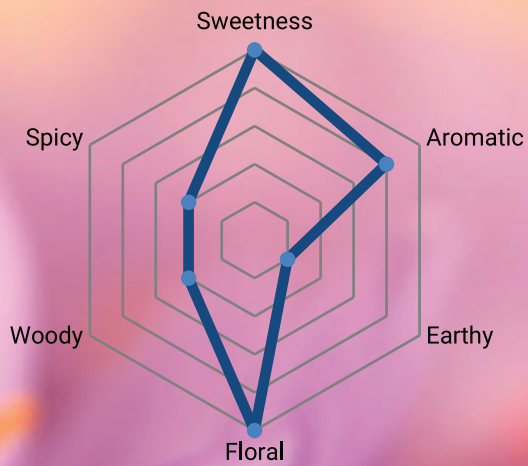
ترکیبات موثر:

از ترکیبات اصلی موجود در فرمولاسیون زعفران می‌توان به Safranal اشاره داشت.

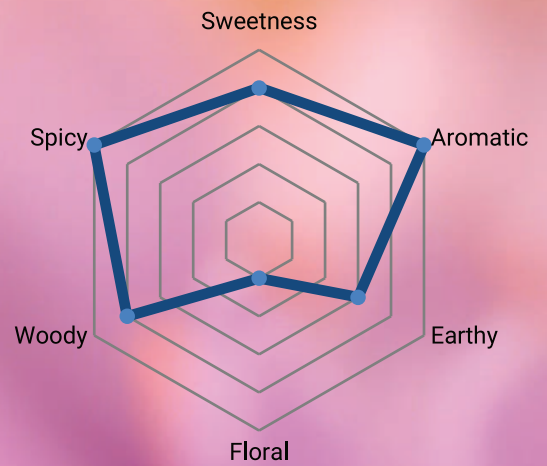


SYMPHONY OF FLAVOR & FRAGRANCE

Floral Saffron



Spicy Saffron

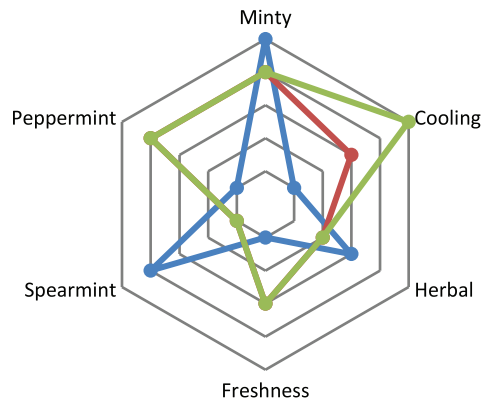


Recommended Dosage (g/Kg)

Product Name	Cake	Biscuit	Candy	Ice cream
Saffron	2.0-2.5	2.5 - 3.0	3.0-4.0	0.25-0.4



● Spearmint ● Peppermint ● CornMint



طعم دهنده نعنا:

نعنا از گیاهان خوراکی پرمصرف در صنایع دارویی و غذایی است. گیاه نعنا دارای سی گونه مختلف در جهان است که در ایران بیش از ده نوع آن در شهرهای مختلف جنوبی، شرقی و شمالی یافت می شود. یونانی ها بیش از هر فرهنگ دیگری نعنا را در پخت و پز و ادویه ها جای داده اند و مطمئناً غذاهایی خوشمزه ای با پنیر، ماست و حتی سس های گوجه فرنگی و غذاهای گوشتی پیدا می کنید که از این گیاه در آن استفاده می شود. طعم دهنده نعنا با ارائه طعم نعنائی مطلوب می تواند آرومای مورد نظر مصرف کنندگان را در محصولاتی مثل دوغ، آب نبات، آدامس، شکلات و غیره تأمین نماید.

پروفایل:

طعم دهنده نعنا دارای نوت های نعنائی، خنکی، سیتروسی و گیاهی است و به دو دسته نعناع و نعناع فلفلی تقسیم بندی می شود. نعناع در مقایسه با نعناع فلفلی بسیار خوش طعم با مزه ای شیرین است. نعناع فلفلی در واقع ترکیبی از نعناع تند و نعناع است و به دلیل وجود مقدار بیشتری از منتول بسیار تیزتر و تندتر می باشد.

ویژگی محصول:

این طعم دهنده علاوه بر داشتن رایحه قوی دارای پایداری حرارتی بالا و ماندگاری طولانی است و به صورت محلول در روغن، در دو حالت مایع و پودر انکپسوله تولید و عرضه می شود.

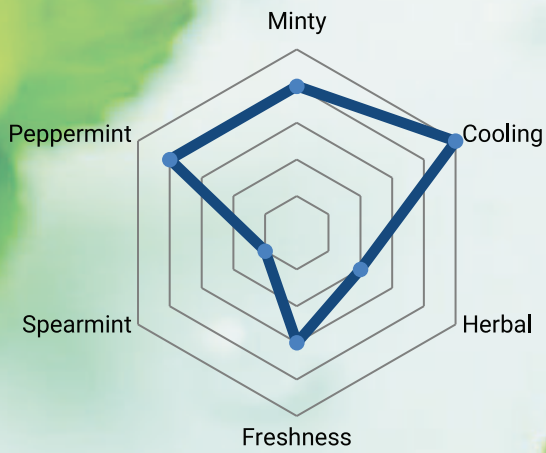
ترکیبات موثر:

Mentol و Eucalyptol از اجزای اصلی تشکیل دهنده این طعم دهنده هستند.

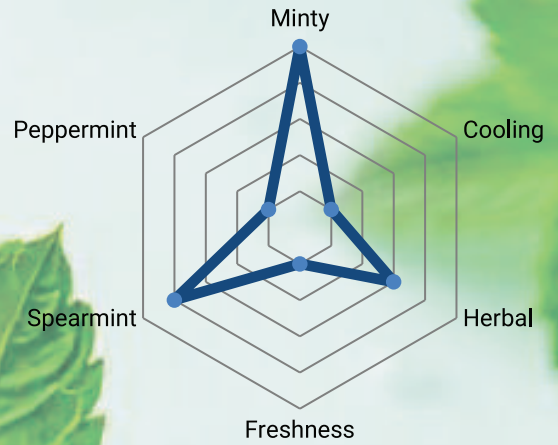


SYMPHONY OF FLAVOR & FRAGRANCE

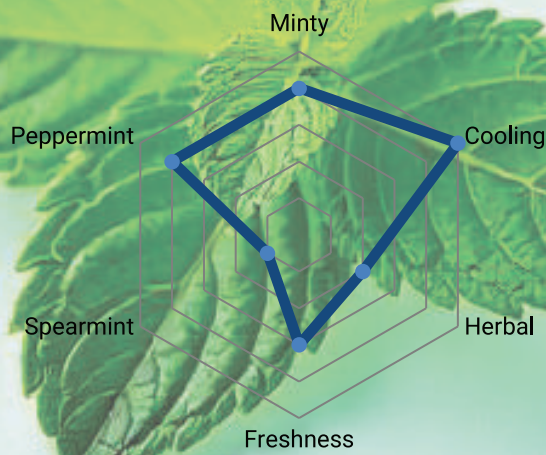
CornMint



Spearmint

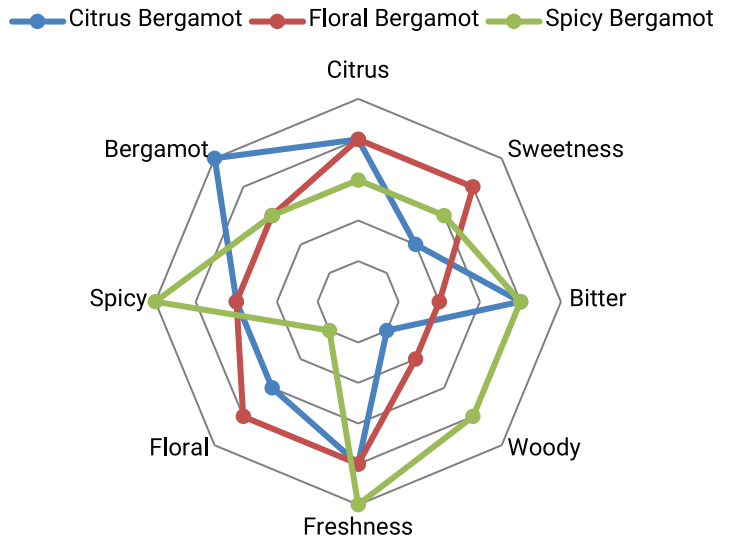


CornMint



Recommended Dosage (g/Kg)

Product Name	Chowing Gum	Candy	Tea	Dough
Mint	1-1.2	1.0-2.0	4.0-6.0	0.1-0.3



طعم دهنده برگاموت:

یکی از محصولات خانواده مرکبات، برگاموت است که طعم دهنده آن از پوست این میوه استخراج می شود. طعم دهنده برگاموت یک طعم دهنده مایع مشابه طبیعی است. این طعم دهنده با دارا بودن طیف های مختلف عطر و طعم (لیمویی، تلخ، گلی و...) قابلیت مصرف در بخش های مختلف صنعت غذا از جمله چای، نوشیدنی، دارو و محصولات آرایشی و بهداشتی را دارد.

پروفایل:

این طعم دهنده دارای طیف های مختلفی از رایحه لیمویی، سبز و علفی، گلی و تلخ می باشند و بسته به نیاز صنعت و سلیقه مشتری قابل تغییر هستند.

ویژگی محصول:

این طعم دهنده علاوه بر داشتن رایحه قوی دارای پایداری حرارتی بالا و ماندگاری طولانی است و به صورت محلول در آب و محلول در روغن، در دو حالت مایع و پودر انکپسوله تولید و عرضه می شود.

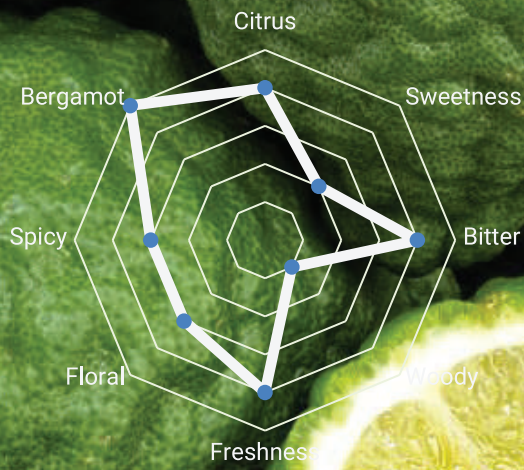
ترکیبات موثر:

Alpha - Terpineol و Terpinyl acetate ترکیبات اصلی در این طعم دهنده هستند.

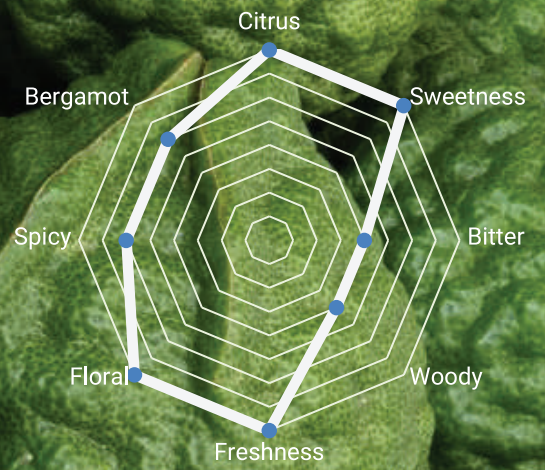


SYMPHONY OF FLAVOR & FRAGRANCE

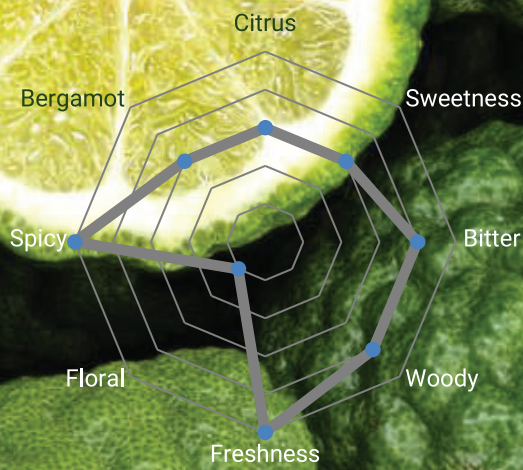
Citrus Bergamot



Floral Bergamot



Spicy Bergamot



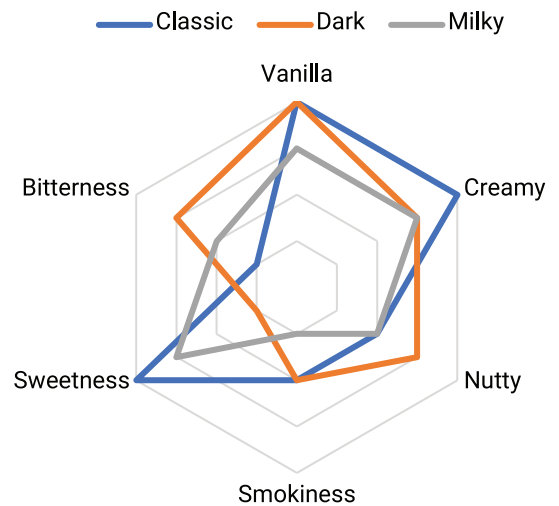
Recommended Dosage (g/Kg)

Product Name

Bergamot

Tea

6.0-9.0



طعم دهنده شکلات:

یکی از محبوب‌ترین و پرفرودارترین طعم‌های سراسر جهان طعم شکلات است. شکلات از دانه‌های گرمسیری درخت کائو Theobroma تهیه می‌شود. این طعم جذاب، دارای نوت‌های عمیق و متعادلی از تلخی، شیرینی و کمی طعم خاکی و میوه‌ای است که تجربه‌ای پیچیده و خوشایند را ایجاد می‌کند. طعم دهنده شکلات به دلیل رایحه دلپذیر به عنوان خوشبوکننده در بسیاری از اماکن و حتی در منازل مورد استفاده قرار می‌گیرد. عطر شکلات باعث افزایش هوشیاری و شادابی بدن نیز می‌شود. طعم دهنده شکلات قابلیت استفاده در کیک، بیسکوئیت، شیر، بستنی، تافی و بسیاری از محصولات را داراست و علاوه بر طعم دلچسب، عطر شکلاتی مطلوب شما را تأمین می‌کند. همچنین به دلیل دارا بودن رایحه خاص و مطبوع و شادی بخش از این طعم‌دهنده در بسیاری از محصولات آرایشی-بهداشتی مانند شوینده‌ها، کرم‌ها و لوسیون‌ها استفاده می‌شود.

پروفایل:

این طعم‌دهنده دارای نت‌های مغزی، کاکائویی، شیرینی کاراملی و وانیلی است و اجزای مورد استفاده در آن می‌توانند باعث تشدید رایحه شوند.

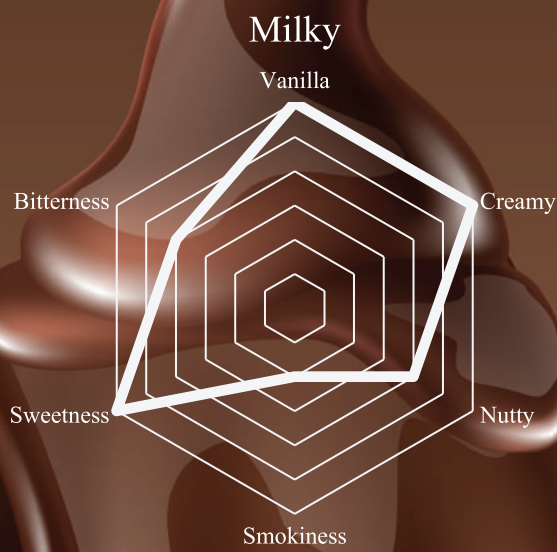
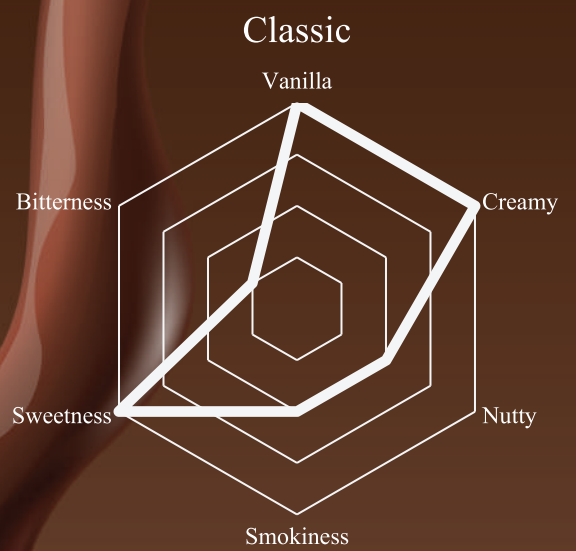
ویژگی محصول:

این طعم‌دهنده علاوه بر داشتن رایحه قوی دارای پایداری حرارتی بالا و ماندگاری طولانی است و به صورت محلول در آب و محلول در روغن، در دو حالت مایع و پودر انکپسوله تولید و عرضه می‌شود.

ترکیبات موثر:

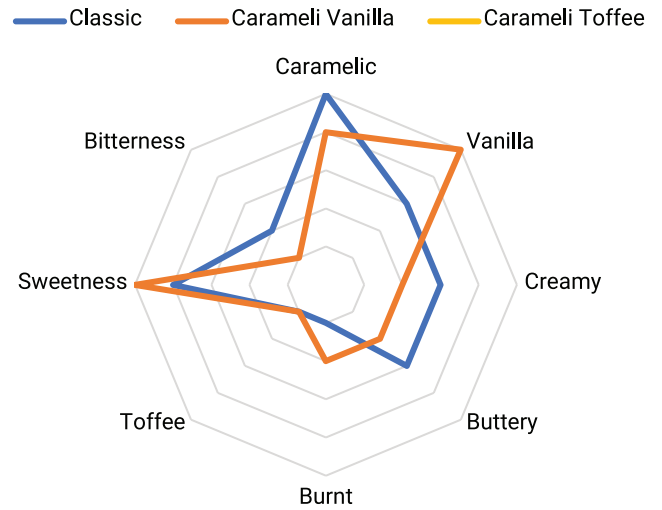
از ترکیبات اصلی در فرمولاسیون طعم‌دهنده شکلات می‌توان به ترکیبات پیرازینی مثل تری متیل پیرازین، وانیلین و مالتول اشاره کرد.





Recommended Dosage (g/Kg)

Profile	Bakery	Confectionary	Dairy
Classic	2-2.5	2-2.5	0.5-1.5
Dark	2.5-3	2.5-3	0.8-1.8
Milky	2-2.5	2-2.5	0.5-1.5



طعم دهنده کارامل:

با استفاده از طعم دهنده کارامل می‌توان محصولی متفاوت، دلپذیر و با کیفیت تولید کرد که تجربه‌ای به یاد ماندنی از طعم کارامل در مشتریان خود رقم زد. این طعم دهنده با نوت‌های عمیق شکر، کاراملی شده و با کمی حس کره‌ای، تجربه‌ای منحصر به فرد و جذاب از کارامل را ایجاد می‌کند. طعم دهنده کارامل در صنایعی از جمله صنایع نان و شیرینی، کیک و کلوچه، دسر، بستنی، سس و صنایع نوشیدنی از جمله قهوه، نوشابه و ماء الشعیر مورد استفاده قرار می‌گیرد.

پروفایل:

اسانس کارامل با در نظر گرفتن نیاز صنعت و نیز سلیقه مشتری در پروفایل‌های وانیلی، کره‌ای و خامه‌ای تولید و عرضه می‌گردد.

ویژگی محصول:

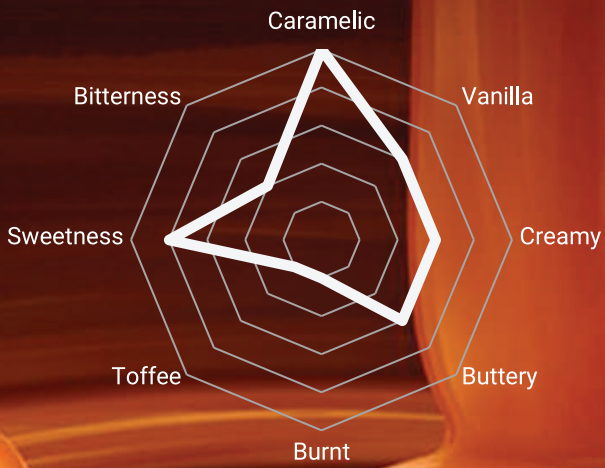
این اسانس دارای تأیید FDA است و در دسته‌بندی مواد ایمن GRAS قرار گرفته که به صورت مشابه طبیعی و مصنوعی عرضه می‌شوند. این دسته از اسانس‌ها به صورت مایع، پودری و پودر انکپسوله شده و به صورت محلول در آب و محلول در روغن تولید و عرضه می‌گردد.

ترکیبات موثر:

اجزای اصلی این طعم‌دهنده شامل اتیل مالتول، سایکلوتن، فورفورال و مولکول‌های پیرازینی است. هر یک از این ترکیبات اصلی عامل ایجاد پروفایل‌های متفاوت این اسانس هستند.



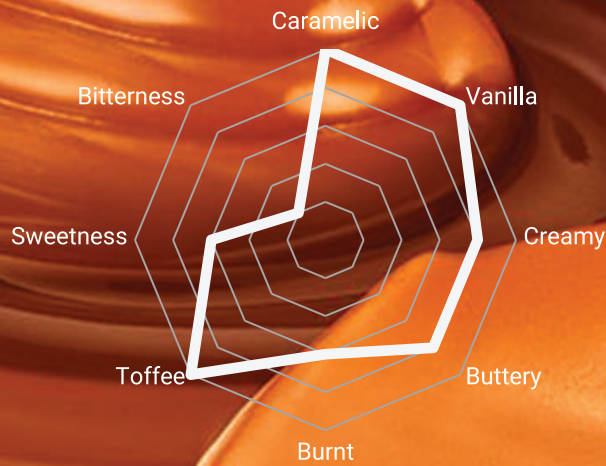
Classic



Carameli Vanilla

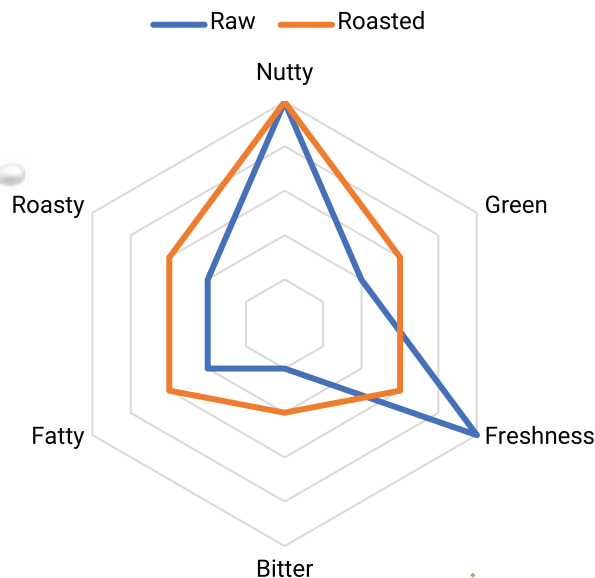


Carameli Toffee



Recommended Dosage (g/Kg)

Profile	Bakery	Confectionary	Dairy
Classic	2-2.5	2-2.5	0.5-1.5
Dark	2.5-3	2.5-3	0.8-1.8
Milky	2-2.5	2-2.5	0.5-1.5



طعم دهنده فندق:

طعم فندق، با نوت‌های گرم، کرده‌ای و کمی شیرین، یکی از طعم‌های محبوب و خاص است که حس طبیعی فندق تازه و بو داده شده را به محصولات می‌بخشد. این طعم جذاب و پیچیده، با ترکیبی از رایحه‌های خاکی و شیرین، تجربه‌ای دلچسب و لذت‌بخش را برای مصرف‌کنندگان فراهم می‌کند. طعم فندق در طیف گسترده‌ای از محصولات غذایی به کار می‌رود، از جمله در شکلات‌ها، کرم‌های مغزدار، محصولات لبنی، بستنی، قهوه و نوشیدنی‌های گرم، دسرها، کیک‌ها و شیرینی‌ها. این طعم همچنین به خوبی با دیگر طعم‌ها مانند شکلات، کارامل، وانیل و حتی قهوه ترکیب می‌شود و طعمی پیچیده و لذت‌بخش را ایجاد می‌کند.

پروفایل:

طعم دهنده فندق با در نظر گرفتن نیاز صنعت و نیز سلیقه مشتری در پروفایل‌های فندق تازه و رست شده تولید و عرضه می‌گردد.

ویژگی محصول:

این محصول علاوه بر داشتن رایحه قوی دارای پایداری حرارتی بالا و ماندگاری طولانی است و به صورت محلول در آب و محلول در روغن، در دو حالت مایع و پودر انکپسوله تولید و عرضه می‌شود.

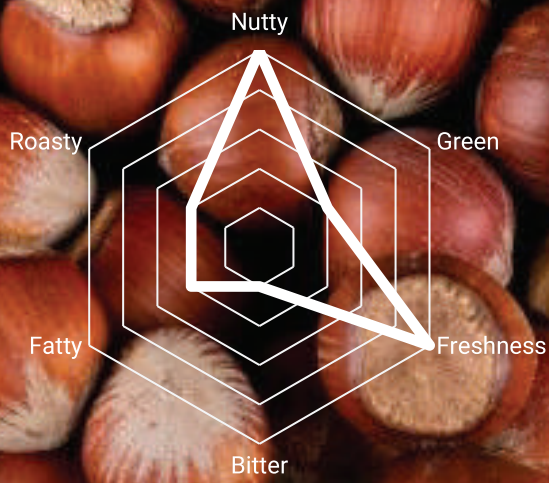
ترکیبات موثر:

از ترکیبات اصلی در فرمولاسیون طعم دهنده فندق می‌توان به ترکیبات پیرازینی مثل تری متیل پیرازین، وانیلین و مالتول اشاره کرد.

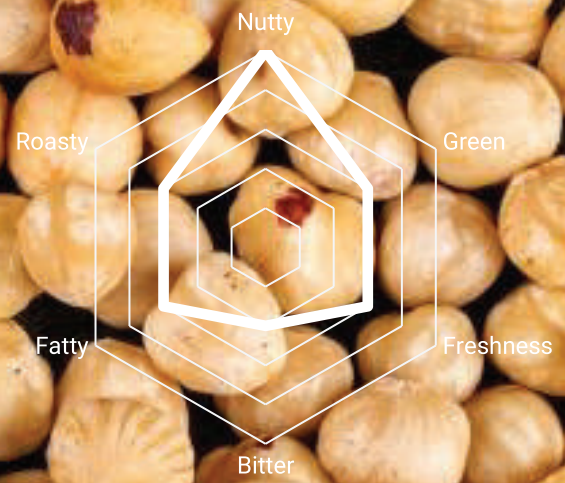


SYMPHONY OF FLAVOR & FRAGRANCE

Raw Hazelnut

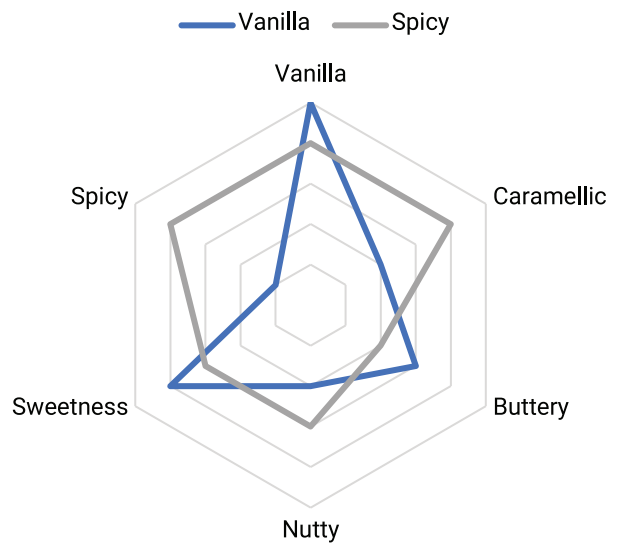


Roasted Hazelnut



Recommended Dosage (g/Kg)

Profile	Bakery	Confectionary	Dairy
Raw	1.5-2.5	1-2	0.3-0.8
Roasted	2-3	1.5-2.5	0.3-0.8



طعم دهنده بیسکوئیت:

بیسکویت از کلمه لاتین Biscuits به معنی نان دوبار پخته شده گرفته شده و خوراکی خوشمزه ایست که تنوع بسیار زیادی دارد. پخت یکی از مراحل بسیار مهم در کیفیت نهایی فرآورده‌های بیسکویت است که بخش عمده‌ای از تولید طعم نهایی در این مرحله توسط فرایندهای مایلارد رخ می‌دهد. وجود روغن در پوشش‌ها و مغزی‌ها هنگام جویدن بیسکویت در دهان باعث آزاد شدن مواد طعم دهنده شده و احساس مطلوبی ایجاد می‌کند. بیسکویت‌ها در طعم‌ها و اندازه‌های مختلف تهیه می‌شوند. پتی بور، پتی مانتر، بیسکاتی، لیدی فینگر، چاکلت چیپ، ماکارون و بسیاری دیگر از انواع بیسکویت‌ها هستند. اسانس بیسکویت می‌تواند به تنهایی و یا ترکیب با اسانس‌های دیگر در محصولات زیادی مثل شیرهای طعم دار، بستنی، شکلات صبحانه و موارد دیگر، طعم مطلوب مورد نظر شما را تأمین نماید.

پروفایل:

طعم بیسکویت جز طعم‌های به یاد ماندنی و محبوب است که دارای نت‌های وانیل، خامه، کره، کارامل، شیرینی و کاکائویی است.

ویژگی محصول:

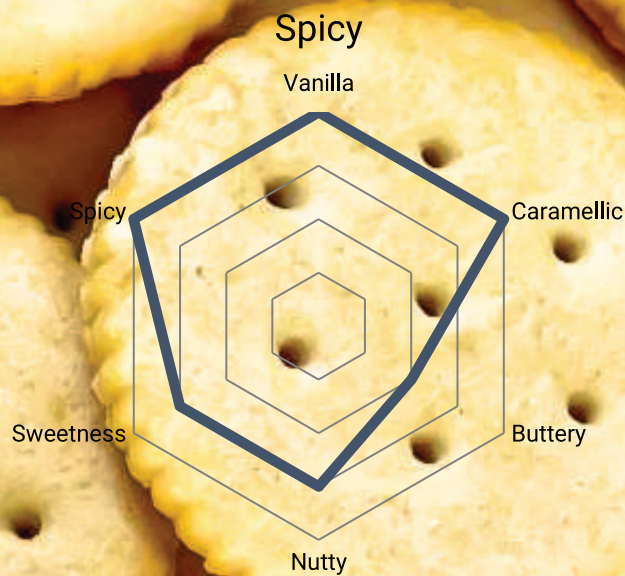
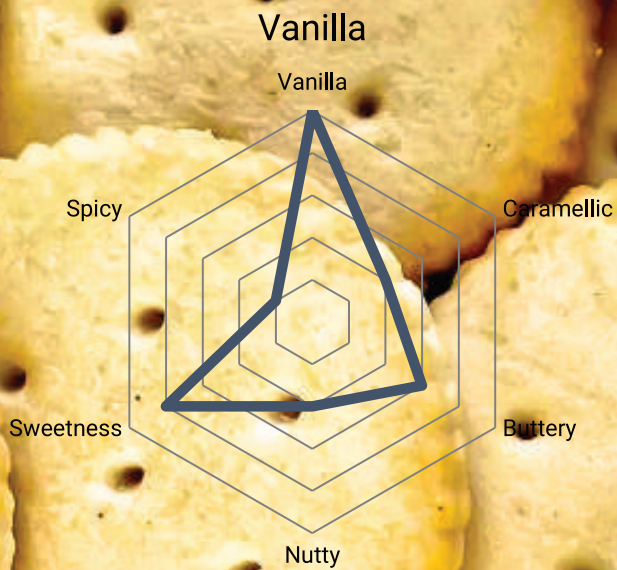
این محصول علاوه بر داشتن رایحه قوی دارای پایداری حرارتی بالا و ماندگاری طولانی است و به صورت محلول در آب، در دو حالت مایع و پودر انکپسوله تولید و عرضه می‌شود.

ترکیبات موثر:

از ترکیبات اصلی در فرمولاسیون اسانس بیسکویت می‌توان به ترکیبات لاکتونی مثل دکالاکتون، وانیلین، مالتول و ترکیبات پیرازینی اشاره کرد.

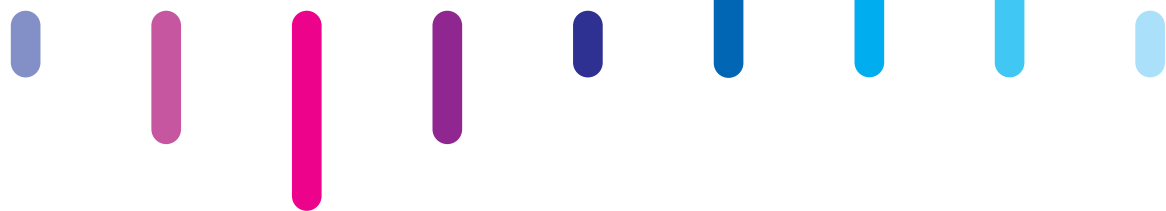


SYMPHONY OF FLAVOR & FRAGRANCE



Recommended Dosage (g/Kg)

Profile	Bakery	Confectionary	Dairy
Vanilla	2-2.5	2-2.5	0.25-0.75
Spicy	1.5-2.5	1.5-2.5	0.2-0.6



SYMPHONY OF FLAVOR & FRAGRANCE

راه‌های ارتباطی:

+۹۸ ۲۱۴۴ ۳۱۲۱۴۳ +۹۸ ۲۱۴۴ ۳۳۹۶۷۸

+۹۸ ۹۱۰ ۵۲۸۵۱۹۵ +۹۸ ۹۱۰ ۳۸۰۲۵۶۴

www.diaraworld.com Info@diaraworld.com