



شرکت سلامت پژوهان سپهر آریا

# سلامت پژوهان سپهر آریا

صنایع غذایی

حوزه فعالیت

۰۹۱۸۸۱۸۳۱۴۴

تلفن  
همراه

راضیه دژگیر

نام مدیر عامل

همدان خ مهدیه ک شهید قاسمی کد  
پ۶۵۱۶۷۳۵۵۵۴

آدرس

morteza.rahmani110@gmahi.com

ایمیل

رشد

نوع  
استقرار

<http://www.salamtfood.com>

وب سایت

شرکت سلامت پژوهان سپهر آریا در سال ۱۳۹۵ تاسیس شد. این شرکت در حوزه تولید محصولات غذایی رژیمی و خاص برای بیماران فنیل کتونوری و همچنین بیماران سلیاک فعالیت می کند. این شرکت بیست و چهار محصول غذایی خاص که کم پروتئین و بدون گلوتن هستند و برای بیماران فنیل کتونوری و سلیاک قابل استفاده هستند تولید می نماید. برای تمامی آناین محصولات مجوزهای قانونی از سازمان غذا و دارو اخذ گردیده است. این شرکت با تولید این محصولات کشور را از واردات اقلام مواد غذایی بیماران ذکر شده بی نیاز کرده است. شرکت دارای واحد تحقیقات فعال در زمینه گسترش محصولات جدید می باشد.

**نان کم پروتئین:** نان کم پروتئین جهت مصرف برای بیماران فنیل کتونوری تولید می گردد. . نان کم پروتئین تولید شده در شرکت سلامت پژوهان از نظر ظاهری هیچ گونه تفاوتی با نان لواش خشک معمولی ندارد و طعم و مزه آن کاملا مشابه نان معمولی است. با اینحال مقدار پروتئین آن بسیار بسیار کمتر (۰/۶۷ درصد) از نان معمولی (حدود ۱۰-۱۲ درصد) می باشد. در این محصول از آرد گندم استفاده نشده است. بیماران فنیل کتونوری از نان های معمولی مثل لواش، سنگک، تافتون بربری و نان حجم نمی توانند استفاده نمایند. و تنها نانی که برای آنها قابل استفاده بود محصول تولیدی این شرکت می باشد که اختصاصا توسط این شرکت تولید می گردد. نان کم پروتئین با کاهش ۹۵ درصدی پروتئین نسبت به نان معمولی، غذای مناسبی برای رژیم درمانی بیماران pku میباشد. این نان بدلیل تخمیر کامل از هضم پذیری بالایی برخوردار می باشد و بدلیل رطوبت اندک زمان ماندگاری طولانی دارد و نیار به نگهداری در فریزر و یخچال ندارد و در منزل، محل کار و مسافرت به راحتی قابل مصرف است.

توضیح محصول و خدمات



### نان بدون گلوتن

این نان مخصوص بیماران سلیاک تولید می گردد. در این نان از آرد گندم و مشتقات گندم استفاده نشده است. با اینحال ظاهرو طعم و مزه آن کاملا شبیه نان حاوی آرد گندم است نان بدون گلوتن بدلیل تخمیر کامل از هضم پذیری بالایی برخوردار می باشد و با توجه به ترکیبات مختلف در تولید آن ارزش غذایی مناسبی دارد. بدلیل رطوبت اندک زمان ماندگاری طولانی دارد و نیار به نگهداری در فریزر و یخچال ندارد.



توضیح محصول و خدمات

انواع مواد غذایی پودری جایگزین غذای گوشتی و فست فود: محصولات تولید در این گروه شامل پودر همبرگر، سیب زمینی، کتلت، فلافل، سوسیس، تخم مرغ، سوپ، حلیم کم پروتئین می باشد. افزودن آب و تهیه خمیر از این پودرها و سرخ کردن در روغن یا پختن م میتوان محصول جایگزین و کاملا مشابه محصول پروتئین برای بیماران فنیل کتونوری تهیه کرد.



توضیح محصول و خدمات

• انواع محصولات پودری جایگزین لبنیات: این محصولات شامل پودر کم پروتئین جایگزین شیر، ماست، پنیر، کشک، دوغ و بستنی می باشند با افزودن آب به این محصولات می توان فرآورده لبنی مناسب و مشابه محصولات طبیعی تهیه کرد.



توضیح محصول و خدمات

### آرد و پودر کیک کم پروتئین



توضیح محصول و خدمات

تمامی محصولات فوق الذکر دارای پروانه ساخت از سازمان غذا و دارو می باشند.

مجوزها و تأییدیه های اخذ شده