



## فهرست محصولات شرکت بهبود دهنده رازی

### انواع اصلاح کننده های کارخانجات آرد

- اصلاح کننده نان باگت
- اصلاح کننده نان بربری
- اصلاح کننده نان تافتون و لواش
- اصلاح کننده نان سنگک
- اصلاح کننده مخصوص آردهای سن زده
- اصلاح کننده جهت افزایش ماندگاری محصول
- تضعیف کننده انواع آرد
- پرمیکس آهن و اسید فولیک جهت غنی سازی آرد

### انواع بهبود دهنده های نان

- بهبود دهنده نان فانتزی و باگت
- بهبود دهنده نان تست
- بهبود دهنده نان مک
- بهبود دهنده نان کروسان
- بهبود دهنده نان چاپاتا
- بهبود دهنده روگن
- بیکینگ پودر
- مافین وانیلی
- مافین شکلاتی
- پودر آماده خمیر پیتزا
- آرد نول



## The list of products of Razi improver Co.

### **Types of modifiers for flour factories**

- Baguette bread modifier
- Barbari bread modifier
- Tufton and lavash bread modifier
- Sangak bread modifier
- Special modifier for aged flour
- Modifier to increase product shelf life
- Attenuator of all types of flour
- Premix of iron and folic acid to enrich flour

### **Types of bread improvers**

- Baguette Bread Improver
- Toast Bread Improver
- Hamburger Buns Improver
- Croissant Bread Improver
- Ciabatta Bread Improver
- Roggen Improver
- Baking Powder
- Vanilla Muffins
- Chocolate Muffins
- Pizza Premix
- Null Flour

# بهبود دهنده نان همبرگریا مک

یک بهبوددهنده ویژه جهت تولید نان های  
برگر نرم و رولی



## بسته بندی

۱۰ کیلوگرم

## ترکیبات

آرد گندم، آنزیم‌ها، افزودنی‌های نگهدارنده مجاز

## شرایط نگهداری

در جای خشک، خنک و نور محافظت شده نگهداری شود.

## دوز مصرف

میزان ۴/۸ کیلوگرم در ۴۰ کیلوگرم آرد

## روش تهیه

ابتدا تمام مواد با دور کند به مدت ۲-۳ دقیقه و سپس با دور تند به مدت ۸-۷ دقیقه مخلوط نمایید.

### مرحله اختلاط

رطوبت: ۷۵-۸۵ درصد

دما: ۳۵ - ۳۲ درجه سانتی گراد

### مرحله گرمخانه گذاری

دما: ۲۲۰-۲۰۰ درجه سانتی گراد

زمان: ۱۵-۱۲ دقیقه

### مرحله پخت

## مزایا

- افزایش حجم نان بطور قابل توجه
- بهبودی نرم و بافت
- افزایش مدت ماندگاری
- افزایش رنگ پوسته
- سطح صاف در نان ایجاد می کند

## مدت ماندگاری

۱۲ ماه در پاکت (سه لایه کامپوزیت با گرید غذایی) در بسته و نگهداری در شرایط مناسب

## فرمولاسیون پیشنهادی جهت تهیه نان همبرگریا مک

آرد	۴۰ کیلوگرم
بهبود دهنده همبرگر	۴/۸ کیلوگرم
خمیر مایه خشک	۴۵۰-۵۰۰ گرم
روغن مایع	۲۶۰۰-۲۲۰۰ گرم
آب	۱۹-۲۱ لیتر (آب بر اساس کیفیت آرد تنظیم می گردد)



# Hamburger Buns Improver

A special improver for the manufacturing of different kinds of soft buns and rolls



## Weight

10 kg

## Benefits

- Significant volume increase
- Improved softness and texture
- Enhanced crust color
- Prolonged shelf life
- Smooth surface

## Shelf life

12 months in closed original package (three layered composite with food grade), stored in proper conditions.

## Suggested Formulation for making Hamburger

Wheat Flour	40 kg
Ciabatta improver	4.8 kg
Dry Yeast	450-500 gr
Oil	2600-3200 gr
Water	19-21 Litre (Adjust the water based on the quality of the flour)

## Ingredient

Wheat Flour, Enzymes, Permitted Preservative Additives

## Storage

Dry, cool and light-protected conditions.

## Dosage

4.8kg /40 kg on flour

## Preparation Method

Mixing step	First, mix all the ingredients on slow speed for 2-3 minutes, then on high speed for 7-8 minutes
Proofing step	Moisture: 75-85 % Temperature: 32-35 °C
Baking step	Temperature: 200-220 °C Time: 12-15 minutes

www.razi.co Add: Razi Research Complex, 104 Street, Phase 1,  
Razi.co@yahoo.com Khairabad Industrial Town, Arak-IRAN Phone: 086-33814  
@razizaym Sales unit: 09129404720 - 09129404730

Latest revision: August 2023

# بهبود دهنده نان تست

این بهبود دهنده جهت افزایش حجم و بهبود ساختار مغز نان طراحی شده و باعث ایجاد نرمی به نان تست می‌شود



## بسته بندی

۱۰ و ۲۵ کیلوگرم



## ترکیبات

آرد گندم، آنزیم‌ها، افزودنی‌های نگهدارنده مجاز

## شرایط نگهداری

در جای خشک، خنک و نور محافظت شده نگهداری شود.

## دوز مصرف

میزان ۴ کیلوگرم در ۴۰ کیلوگرم آرد

## مزایا

- بافت نان را متراکم می‌کند و نرمی نان بهبود می‌یابد
- بهبود طعم
- افزایش قابل توجه حجم
- افزایش رنگ پوسته
- افزایش ماندگاری

## مدت ماندگاری

۱۲ ماه در پاکت (سه لایه کامپوزیت با گرید غذایی) در بسته و نگهداری در شرایط مناسب

## روش تهیه

ابتدا تمام مواد با دور کند به مدت ۲-۳ دقیقه و سپس با دور تند به مدت ۷-۸ دقیقه مخلوط نمایید.

مرحله اختلاط

رطوبت: ۷۵-۸۵ درصد  
دما: ۳۲-۳۵ درجه سانتی گراد

مرحله گرمخانه گذاری

دما: ۱۸۰-۲۰۰ درجه سانتی گراد  
زمان: ۳۵-۴۰ دقیقه

مرحله پخت

## فرمولاسیون پیشنهادی جهت تهیه نان تست

آرد	۴۰ کیلوگرم
بهبود دهنده نان تست	۴ کیلوگرم
خمیر مایه خشک	۴۵۰-۴۰۰ گرم
روغن	۸۰۰-۱۲۰۰ گرم
آب	۱۹-۲۱ لیتر (آب بر اساس کیفیت آرد تنظیم می‌گردد)

نکته: در این بهبود دهنده نمک و شکر به منظور تسریع تولید منظور گردیده است.



# Toast Bread Improver

An improver designed to give high volume, better crumb structure and softness to toast bread.



## Weight

10, 25 kg

## Benefits

- Improved softness and texture condensed
- Improved taste
- Significant volume increase
- Enhanced crust color
- Prolonged shelf life

## Shelf life

12 months in closed original package (three layered composite with food grade), stored in proper conditions.

## Suggested Formulation for making Toast

Wheat Flour	40 kg
Toast improver	4 kg
Dry Yeast	400-450 gr
Oil	800-1200 gr
Water	19-21 Litre (Adjust the water based on the quality of the flour)

Note: In this improver, salt and sugar are intended to speed up production

## Ingredient

Wheat Flour, Enzymes, Permitted Preservative Additives

## Storage

Dry, cool and light-protected conditions.

## Dosage

4 kg/40 kg on flour

## Preparation Method

Mixing step	First, mix all the ingredients on slow speed for 2-3 minutes, then on high speed for 7-8 minutes
Proofing step	Moisture: 75-85 % Temperature: 32-35 Ć
Baking step	Temperature: 180-200 Ć Time: 35-40 minutes

www.razi.co Add: Razi Research Complex, 104 Street, Phase 1,  
Razi.co@yahoo.com Khairabad Industrial Town, Arak-IRAN Phone: 086-33814  
@razizaym Sales unit: 09129404720 - 09129404730

Latest revision: August 2023

# بهبود دهنده نان روغن

بهبوددهنده نان روغن با افزایش طعم و تشدید رنگ برای تولید نان های تیره طراحی شده است



## بسته بندی

۱۰ کیلوگرم

## ترکیبات

آرد گندم، آرد مالت تیره، افزودنی های نگهدارنده مجاز

## شرایط نگهداری

در جای خشک، خنک و نور محافظت شده نگهداری شود.

## دوز مصرف

میزان ۲۰۰۰-۱۲۰۰ گرم در ۴۰ کیلوگرم آرد

## روش تهیه

ابتدا تمام مواد با دور کند به مدت ۴-۵ دقیقه و سپس با دور تند به مدت ۶-۷ دقیقه مخلوط نمایید. نکته: مدت زمان استراحت: ۱۵ دقیقه

## مرحله اختلاط

رطوبت: ۷۵-۸۵ درصد  
دما: ۳۲-۳۵ درجه سانتی گراد

## مرحله گرمخانه گذاری

دما: ۲۱-۲۲۰ درجه سانتی گراد  
زمان: ۱۵-۳۰ دقیقه

## مرحله پخت

## مزایا

- بهبود رنگ پوسته و بافت نان
- بعنوان رنگ و طعم دهنده طبیعی
- بدلیل جذب آب مناسب باعث افزایش مدت ماندگاری می شود.

## مدت ماندگاری

۱۲ ماه در پاکت (سه لایه کامپوزیت با گرید غذایی) در بسته و نگهداری در شرایط مناسب

## فرمولاسیون پیشنهادی جهت تهیه نان روغن

آرد	۴۰ کیلوگرم
بهبوددهنده ۵۰۰۰ رازی	۶۰-۸۰ گرم
بهبود دهنده روغن	۱۲۰۰-۲۰۰۰ گرم
خمیر مایه خشک	۳۶۰-۴۰۰ گرم
شکر	۲۵۰-۴۰۰ گرم
نمک	۵۰۰-۶۰۰ گرم
روغن مایع	۳۰۰-۵۰۰ گرم
آب	۲۳-۲۵ لیتر (آب بر اساس کیفیت آرد تنظیم می گردد)

نشانی کارخانه: اراک شهرک صنعتی خیرآباد، فاز یک، خیابان ۱۰۴، مجتمع تحقیقاتی رازی | تلفن: ۰۸۶-۳۳۸۱۴ | واحد فروش: ۰۹۱۲۹۴۰۴۷۳۰ - ۰۹۱۲۹۴۰۴۷۳۰  
www.razi.co | Razi.co@yahoo.com | @razizaym



# Roggen Improver

Roggen bread improver is designed to produce dark breads by increasing flavor and intensifying color.



## Weight

10 kg

## Benefits

- Improving the crust color and bread texture
- As a natural color and flavor
- Due to proper water absorption, it increases the shelf life

## Shelf life

12 months in closed original package (three layered composite with food grade), stored in proper conditions.

## Suggested Formulation for Making Roggen Bread

Wheat Flour	40 kg
Roggen improver	1200-2000 gr
Razi 5000 improver	60-80 gr
Sugar	250-400 gr
Salt	500-600 gr
Dry Yeast	360-400 gr
Oil	300-500 gr
Water	23-25 Litre (Adjust the water based on the quality of the flour)

## Ingredient

Wheat Flour, Dark Malt Flour, Permitted Preservative Additives

## Storage

Dry, cool and light-protected conditions.

## Dosage

1200-2000 gr/40 kg on flour

## Preparation Method

Mixing step	First, mix all the ingredients on slow speed for 4-5 minutes, then on high speed for 6-7 minutes Note: Resting time should be about 15 minutes
Proofing step	Moisture: 75-85 % Temperature: 32-35 Ć
Baking step	Temperature: 210-220 Ć Time: 15-30 minutes

www.razi.co Add: Razi Research Complex, 104 Street, Phase 1,  
Razi.co@yahoo.com Khairabad Industrial Town, Arak-IRAN Phone: 086-33814  
@razizaym Sales unit: 09129404720 - 09129404730

Latest revision: August 2023

# بهبود دهنده نان چاپاتا

یک بهبود دهنده ایده آل برای تولید نان چاپاتا



## بسته بندی

۱۰ کیلوگرم

## ترکیبات

آرد گندم، آنزیم‌ها، گلوتن، افزودنی‌های نگهدارنده مجاز

## شرایط نگهداری

در جای خشک، خنک و نور محافظت شده نگهداری شود.

## دوز مصرف

میزان ۲۰۰۰-۱۲۰۰ گرم در ۴۰ کیلوگرم آرد

## روش تهیه

ابتدا تمام مواد با دور کند به مدت ۲-۳ دقیقه و سپس با دور تند به مدت ۵-۶ دقیقه مخلوط نمایید. نکته: استراحت اولیه حدود ۴۵ دقیقه داخل میکسر انجام شود سپس یک دقیقه با دور کند میکس شود.

## مرحله اختلاط

رطوبت: ۷۵-۸۵ درصد

دما: ۳۲-۳۵ درجه سانتی گراد

## مرحله گرمخانه گذاری

دما: ۲۰-۲۲ درجه سانتی گراد

زمان: ۲۰-۲۵ دقیقه

## مرحله پخت

## مزایا

- ایجاد پوسته ترد
- افزایش رنگ پوسته
- عطر و طعم مطلوب
- بافت فوق العاده خوب
- جایگزین مناسب نان‌های باگت

## مدت ماندگاری

۱۲ ماه در پاکت (سه لایه کامپوزیت با گرید غذایی) در بسته و نگهداری در شرایط مناسب

## فرمولاسیون پیشنهادی جهت تهیه نان چاپاتا

آرد	۴۰ کیلوگرم
بهبود دهنده نان چاپاتا	۱۲۰۰-۲۰۰۰ گرم
خمیر مایه خشک	۴۰۰ گرم
شکر	۴۰۰-۶۰۰ گرم
نمک	۶۸۰ گرم
روغن	۴۰۰ گرم
آب	۲۱-۲۰ لیتر (آب بر اساس کیفیت آرد تنظیم می‌گردد)

www.razi.co

Razi.co@yahoo.com

@razizaym

نشانی کارخانه: اراک شهرک صنعتی خیرآباد، فاز یک،

خیابان ۱۰۴، مجتمع تحقیقاتی رازی تلفن: ۰۸۶-۳۳۸۱۴

واحد فروش: ۰۹۱۲۹۴۰۴۷۳۰ - ۰۹۱۲۹۴۰۴۷۲۰



# Ciabatta Bread Improver

An ideal improver for the manufacturing of ciabatta.



## Weight

10 kg

## Benefits

- Crispy crust
- Enhanced crust color
- Suitable good texture
- Very good texture
- A suitable substitute for baguettes

## Shelf life

12 months in closed original package (three layered composite with food grade), stored in proper conditions.

## Suggested Formulation for making Ciabatta Bread

Wheat Flour	40 kg
Salt	680 gr
Sugar	400-600 gr
Ciabatta improver	1200-2000 gr
Dry Yeast	400 gr
Oil or Olive Oil	400 gr
Water	20.5-21 Litre (Adjust the water based on the quality of the flour)

## Ingredient

Wheat Flour, Enzymes, Gluten, Permitted Preservative Additives

## Storage

Dry, cool and light-protected conditions.

## Dosage

1200-2000 gr/40 kg on flour

## Preparation Method

Mixing step	First, mix all the ingredients on slow speed for 2-3 minutes, then on high speed for 5-6 minutes Note: Early rest must be about 45 minutes in the mixer then mix the dough for one minute on slow speed
Proofing step	Moisture: 75-85 % Temperature: 32-35 °C
Baking step	Temperature: 200-220 °C Time: 20-25 minutes

[www.razi.co](http://www.razi.co) Add: Razi Research Complex, 104 Street, Phase 1,  
 Razi.co@yahoo.com Khairabad Industrial Town, Arak-IRAN Phone: 086-33814  
 @razi\_aym Sales unit: 09129404720 - 09129404730

Latest revision: August 2023

# بهبود دهنده نان باگت

این بهبوددهنده جهت افزایش کیفیت و تولید نان‌های حجیم و نیمه حجیم برای آردهای ضعیف طراحی شده است.



## بسته بندی

۱۰ کیلوگرم

## شرایط نگهداری

در جای خشک، خنک و نور محافظت شده نگهداری شود.

## دوز مصرف

میزان ۸۰-۶۰ گرم در ۴۰ کیلوگرم آرد

## روش تهیه

ابتدا تمام مواد با دور کند به مدت ۴-۵ دقیقه و سپس با دور تند به مدت ۶-۷ دقیقه مخلوط نمایید. نکته: مدت زمان استراحت حدود ۱۵ دقیقه باشد.

### مرحله اختلاط

رطوبت: ۷۵-۸۵ درصد  
دما: ۳۲-۳۵ درجه سانتی گراد

### مرحله گرمخانه گذاری

دما: ۲۱۰-۲۲۰ درجه سانتی گراد  
زمان: ۲۰-۲۵ دقیقه

### مرحله پخت

## فرمولاسیون پیشنهادی جهت تهیه نان باگت

آرد	۴۰ کیلوگرم
بهبود دهنده ۵۰۰۰ رازی	۶۰-۸۰ گرم
خمیر مایه خشک	۳۶۰-۴۰۰ گرم
نمک	۵۰۰-۶۰۰ گرم
شکر	۲۵۰-۴۰۰ گرم
روغن	۳۰۰-۵۰۰ گرم

آب ۲۳-۲۵ لیتر (آب بر اساس کیفیت آرد تنظیم می‌گردد)

## مزایا

- بهبود نرمی بافت
- افزایش حجم
- افزایش رنگ پوسته
- افزایش مدت ماندگاری

## مدت ماندگاری

۱۲ ماه در پاکت (سه لایه کامپوزیت با گرید غذایی) در بسته و نگهداری در شرایط مناسب



# Baguette Bread Improver

This improver is designed to increase the quality and produce bulky breads for weak flours.



## Weight

10 kg

## Benefits

- Improved softness and texture
- Significant volume increase
- Enhanced crust color
- Prolonged shelf life

## Shelf life

12 months in closed original package (three layered composite with food grade), stored in proper conditions.

## Suggested Formulation for making Baguette Bread

Wheat Flour	40 kg
Razi 5000 improver	60-80 gr
Dry Yeast	360-400 gr
Sugar	250-400 gr
Salt	500-600 gr
Oil	300-500 kg
Water	23-25 Litre (Adjust the water based on the quality of the flour)

## Ingredient

Wheat Flour, Enzymes, Permitted Preservative Additives

## Storage

Dry, cool and light-protected conditions.

## Dosage

60-80 gr/40 kg on flour

## Preparation Method

Mixing step	First, mix all the ingredients on slow speed for 4-5 minutes, then on high speed for 6-7 minutes Note: Resting time should be about 15 minutes
Proofing step	Moisture: 75-85 % Temperature: 32-35 Ć
Baking step	Temperature: 210-220 Ć Time: 20-25 minutes

www.razi.co

Razi.co@yahoo.com

@razizaym

Add: Razi Research Complex, 104 Street, Phase 1,

Khairabad Industrial Town, Arak-IRAN Phone: 086-33814

Sales unit: 09129404720 - 09129404730

Latest revision: August 2023

# پودر آماده خمیر پیتزا

پودر آماده پیتزا رازی شامل تمام موادی است که در تشکیل یک خمیر پیتزا نقش دارد.



## بسته بندی

۱۰ و ۲۵ کیلوگرم

## ترکیبات

آرد گندم، آنزیم‌ها، خمیرمایه، نمک، شکر

## شرایط نگهداری

در جای خشک، خنک و نور محافظت شده نگهداری شود.

## مدت ماندگاری

۱۲ ماه در پاکت (سه لایه کامپوزیت با گرید غذایی) در بسته و نگهداری در شرایط مناسب

## روش تهیه

تمام مواد را به مدت ۴-۵ دقیقه با میکسر مخلوط نمایید

مرحله اختلاط

خمیر را ورز داده تا صاف و یکدست شود  
استراحت ۳۰-۴۰ دقیقه

مرحله آماده سازی خمیر

دما ۲۲۰ درجه سانتی گراد  
زمان: ۱۷-۱۵ دقیقه

مرحله پخت

این پریمیक्स یک بافت مناسب و عالی، نرمی ثابت و مهم تر از همه طعم و مزه را با اطمینان به خمیر پیتزا شما می دهد و پایه یک پیتزای ایتالیایی با بافت نرم و نازک و همچنین پایه خمیر پیتزای آمریکایی با حجم و بافت مناسب می باشد.

## مزایا

- آماده و آسان برای استفاده، تنها به آب و روغن نیاز دارد.
- هر کسی می تواند به راحتی این خمیر پیتزا را درست کند، بدون نیاز به نیروی کار ماهر
- مواد و وسایل زیادی مورد نیاز نیست.

## فرمولاسیون پیشنهادی جهت تهیه نان خمیر پیتزا

پودر آماده خمیر پیتزا ۱ کیلو گرم

۷۰-۵۰ گرم

روغن

۵۰۰ گرم (آب بر اساس کیفیت آرد تنظیم می گردد)

آب

www.razi.co

Razi.co@yahoo.com

@razizaym

نشانی کارخانه: اراک شهرک صنعتی خیرآباد، فاز یک،

خیابان ۱۰۴، مجتمع تحقیقاتی رازی تلفن: ۰۸۶-۳۳۸۱۴

واحد فروش: ۰۹۱۲۹۴۰۴۷۲۰ - ۰۹۱۲۹۴۰۴۷۳۰



# Pizza Premix

This pizza base premix includes all ingredients which required forming perfect pizza dough.



## Weight

10, 25 kg

To ensure perfect pizza dough-the right texture, consistent softness, and the most important that is taste that can be ensured by using this pizza base premix. This pizza base premix provides italian pizza style soft and thin pizza crust and American pizza style volume and suitable texture.

### Benefits

- Ready/ease to use-it require only water and oil
- Anyone can easily make dough, no skilled labor required
- Multiplinventories not required

### Suggested Formulation for making Toast

Premix pizza	1 kg
Oil	50-70 gr
Water	500 gr (Adjust the water based on the quality of the flour)

### Ingredient

Wheat Flour, Enzymes, dry yeast, salt, sugar

### Storage

Dry, cool and light-protected conditions.

### Shelf life

12 months in closed original package (three layered composite with food grade), stored in proper conditions.

### Preparation Method

Mixing step	First,mix all the ingredients for 4-5 minutes
Proofing step	knead the dough until smooth and uniform rest the dough 30-40 minutes
Baking step	Temperature: 220 Ć Time: 15-17 minutes

www.razi.co Add: Razi Research Complex, 104 Street, Phase 1,  
Razi.co@yahoo.com Khairabad IndustrialTown,Arak-IRAN Phone:086-33814  
@razizaym Sales unit: 09129404720 - 09129404730

Latest revision: August 2023



# بیکینگ پودر

بیکینگ پودر رازی با کارایی بالا و اثری منحصر به فرد حجم و بافت خوبی به محصولات پختنی می دهد. این بیکینگ پودر به آرامی در خمیر در حین پخت گاز آزاد میکند تا حجم مورد نظر را بدهد



## بسته بندی

۵۰۰ گرم - ۵،۱۰،۲۵ کیلوگرم



## ترکیبات

نشاسته ذرت، اسید سدیم پیروفسفات، جوش شیرین

## شرایط نگهداری

در جای خشک، خنک و نور محافظت شده نگهداری شود.

## دوز مصرف

از دستورالعمل استاندارد خود استفاده نمایید.

## روش تهیه

میزان مورد نیاز بیکینگ پودر را به آرد اضافه کنید. سایر مواد را اضافه کرده و میکسر را بزنید تا مخلوط شود.

مرحله اختلاط

## مزایا

- حجم خوبی می دهد
- ساختار پوسته یکنواخت
- گاز را به آرامی آزاد میکند

## مدت ماندگاری

۱۲ ماه در پاکت (سه لایه کامپوزیت با گرید غذایی) در بسته و نگهداری در شرایط مناسب



# Baking Powder

A high-performance single acting baking powder which gives good volume and even texture to baked goods.

Razi baking powder releases gas slowly in the batter as well as during baking to give the desired volume.



## Weight

500gr-5.10.25 kg

Baking powder or confectionery powder is a type of leavening agent, it is used to make the dough rise and puff, become spongy and lighten cakes and sweets. The use of baking powder increases the aeration in the dough, creates volume and porosity in the product and improves the texture, the ability to release gas is very high in the product.

## Benefits

- Imparts good volume
- Uniform crumb structure
- Releases gas slowly

## Shelf life

12 months in closed original package (three layered composite with food grade), stored in proper conditions.

## Ingredient

Corn starch, Sodium acid pyrophosphate (E450), Baking soda

## Storage

Dry, cool and light-protected conditions.

## Dosage

Use your standard baking recipe

## Preparation Method

### Mixing step

Put Razi baking powder into flour. Add other ingredients and start mixing.

www.razi.co

Razi.co@yahoo.com

@razizaym

Add: Razi Research Complex, 104 Street, Phase 1,

Khairabad Industrial Town, Arak-IRAN Phone: 086-33814

Sales unit: 09129404720 - 09129404730

Latest revision: August 2023

# بهبود دهنده نان کروسان

یک بهبود دهنده قوی جهت تولید کروسان و محصولات شیرینی لایه ای



## بسته بندی

۱۰ و ۲۵ کیلوگرم

## ترکیبات

آرد گندم، آنزیم‌ها، افزودنی‌های نگهدارنده مجاز

## شرایط نگهداری

در جای خشک، خنک و نور محافظت شده نگهداری شود.

## دوز مصرف

میزان ۲ کیلوگرم در ۴۰ کیلوگرم آرد

## روش تهیه

ابتدا تمام مواد با دور کند به مدت ۲-۳ دقیقه و سپس با دور تند به مدت ۶-۸ دقیقه مخلوط نمایید.

### مرحله اختلاط

به ازای هر ۵ کیلوگرم خمیر آماده شده، ۱ کیلوگرم روغن لایه ای استفاده گردد.

مرحله لایه کردن خمیر با دستگاه شیتتر

رطوبت: ۷۵-۸۵ درصد  
دما: ۳۲-۳۵ درجه سانتی گراد

مرحله گرمخانه گذاری

دما ۱۸۰-۲۰۰ درجه سانتی گراد  
زمان ۱۵-۲۰ دقیقه

مرحله پخت

## مزایا

- نرمی و رطوبت طولانی مدت
- حجم بهبود پیدا می کند
- با تشکیل شبکه گلوتنی منسجم از آب اندازی خمیر جلوگیری می کند
- افزایش رنگ پوسته
- بهبود بافت

## مدت ماندگاری

۱۲ ماه در پاکت (سه لایه کامپوزیت با گرید غذایی) در بسته و نگهداری در شرایط مناسب

## فرمولاسیون پیشنهادی جهت تهیه نان کروسان

آرد	۴۰ کیلوگرم
بهبود دهنده نان کروسان	۲ کیلوگرم
خمیر مایه خشک	۸۰۰ گرم
شکر	۴ کیلوگرم
نمک	۲۸۰ گرم
تخم مرغ	۸۰۰-۱۰۰۰ گرم
روغن مایع یا مارگارین	۲ کیلوگرم
آب	۱۸-۲۰ لیتر (آب بر اساس کیفیت آرد تنظیم می گردد)



# Croissant Bread Improver

A powerful improver for the production of croissant and puff pastry products.



## Weight

10, 25 kg

## Benefits

- Prolonged softness and moistness
- Improved volume
- Dough reduced water release
- Enhanced crust color
- Improved texture

## Shelf life

12 months in closed original package (three layered composite with food grade), stored in proper conditions.

## Suggested Formulation for making Croissant Bread

Wheat Flour	40 kg
Croissant improver	2 kg
Dry Yeast	800 gr
Sugar	4 kg
Salt	280 gr
Egg	800-1000 gr
Oil or Margarin	2 kg
Water	18-20 Litre (Adjust the water based on the quality of the flour)

## Ingredient

Wheat Flour, Enzymes, Permitted Preservative Additives

## Storage

Dry, cool and light-protected conditions.

## Dosage

2 kg/40 kg on flour

## Preparation Method

Mixing step	First, mix all the ingredients on slow speed for 2-3 minutes, then on high speed for 7-8 minutes
Layering step with sheeter	For every 5 kg of prepared dough, one kg of layered oil should be used
Proofing step	Moisture: 75-85 % Temperature: 32-35 °C
Baking step	Temperature: 180-200 °C Time: 15-20 minutes

www.razi.co    Add: Razi Research Complex, 104 Street, Phase 1,  
 Razi.co@yahoo.com    Khairabad Industrial Town, Arak-IRAN    Phone: 086-33814  
 @razi\_aym    Sales unit: 09129404720 - 09129404730

Latest revision: August 2023

# مافین وانیلی

این پودر مافین به راحتی قابل استفاده است و با آن یک مافین یا کاپ یک با بافت قوی و نرم و متراکم درست می‌شود. این یک ترکیب همه کاره است که راحتی و قوام را برای درست کردن مدل‌های متنوع مافین در نوع خود را به شما می‌دهد. این پودر مافین طوری فرموله شده است که تمامی نیازهای در حال تحول بازار را پاسخگوست و در هر بار پخت نیز نتیجه ثابتی را به شما ارائه می‌دهد.



## بسته بندی

۱۰ و ۲۵ کیلوگرم



استفاده از آن تنها با تغییر ساده مقدار آب/روغن بدست می‌آید و با استفاده از موادی همچون خشکبار و شکلات چیپسی می‌توانید تغییراتی اعمال کنید. همچنین شما می‌توانید طیف گسترده‌ای از مافین‌ها را ایجاد کنید که برای بسیاری از مشتریان جذاب باشد.

## ترکیبات

آرد گندم، امولسیفایرها، بیکینگ پودر، شکر، نشاسته ذرت، افزودنی‌های مجاز خوراکی

## شرایط نگهداری

در جای خشک، خنک و نور محافظت شده نگهداری شود.

## مزایا

- ایجاد حجم عالی
- بافت نرم و بی نظیر
- طعم مطلوب و فوق العاده
- قدرت نگهداری طولانی مدت
- بدون هیچگونه رنگ مصنوعی

## مدت ماندگاری

۱۲ ماه در پاکت (سه لایه کامپوزیت با گرید غذایی) در بسته و نگهداری در شرایط مناسب

## روش تهیه

مرحله اختلاط  
ابتدا تمام مواد با دور کند به مدت ۲ دقیقه و سپس با دور تند به مدت ۳-۴ دقیقه مخلوط نمایید.

مرحله پخت  
دما: ۱۸۰-۱۶۰ درجه سانتی گراد  
زمان: ۲۰-۱۸ دقیقه  
نکته: دما و زمان پخت بسته به نوع قالب متغیر است.

## فرمولاسیون پیشنهادی جهت تهیه مافین وانیلی

پودر مافین وانیلی ۱۰ کیلوگرم

تخم مرغ ۳/۵ کیلوگرم

روغن ۳ کیلوگرم

آب ۲/۲۵۰ کیلوگرم (آب بر اساس کیفیت آرد تنظیم می‌گردد)

نشانی کارخانه: اراک شهرک صنعتی خیرآباد، فاز یک، خیابان ۱۰۴، مجتمع تحقیقاتی رازی | تلفن: ۰۸۶-۳۳۸۱۴  
واحد فروش: ۰۹۱۲۹۴۰۴۷۳۰ - ۰۹۱۲۹۴۰۴۷۳۰  
www.razi.co | Razi.co@yahoo.com | @razizaym



# Vanilla Muffin

This muffin mix is easy to use complete mixes for making rich, soft and dense usual style muffins and cupcakes. This is a versatile mix that gives you both convenience and consistency in preparing a variety of muffins of your own style. This muffin mix has been formulated to meet the evolving need of the market and delivers consistent result every time you bake.



## Weight

10, 25 kg

It is simple to use, by just changing the amount of water/oil and using additional ingredients like nuts, chocolate chips etc. you can create a wide variety of muffins that appeal to a range of customers.

### Benefits

- creating great volume
- Soft and unique texture
- Excellent taste
- Long fresh keeping
- No artificial color

### Shelf life

12 months in closed original package (three layered composite with food grade), stored in proper conditions.

### Suggested Formulation for making Vanilla Muffin

Vanilla muffin mix	10 kg
Egg	3.5 kg
Oil	3 kg
Water	2.250 Litre (Adjust the water based on the quality of the flour)

### Ingredient

Wheat Flour, Emulsifiers, baking powder, sugar, corn starch, Permitted food Additives

### Storage

Dry, cool and light-protected conditions.

### Preparation Method

#### Mixing step

First, mix all the ingredients on slow speed for 2 minutes, then on high speed for 3-4 minutes

#### Baking step

Temperature: 160-180 °C

Time: 18-20 minutes

Not: the temperature and baking time varies depending on the type of mold

www.razi.co

Razi.co@yahoo.com

@razizaym

Add: Razi Research Complex, 104 Street, Phase 1,

Khairabad Industrial Town, Arak-IRAN Phone: 086-33814

Sales unit: 09129404720 - 09129404730

Latest revision: August 2023

# مافین شکلاتی

این پودر مافین به راحتی قابل استفاده است و با آن یک مافین یا کاپیک با بافت قوی و نرم و متراکم درست می‌شود. این یک ترکیب همه کاره است که راحتی و قوام را برای درست کردن مدل های متنوع مافین در نوع خود را به شما می‌دهد. این پودر مافین طوری فرموله شده است که تمامی نیازهای در حال تحول بازار را پاسخگوست و در هر بار پخت نیز نتیجه ثابتی را به شما ارائه می‌دهد.



## بسته بندی

۱۰ و ۲۵ کیلوگرم



استفاده از آن تنها با تغییر ساده مقدار آب/ روغن بدست می‌آید و با استفاده از موادی همچون خشکبار و شکلات چیبسی می‌توانید تغییراتی اعمال کنید. همچنین شما می‌توانید طیف گسترده ای از مافین‌ها را ایجاد کنید که برای بسیاری از مشتریان جذاب باشد.

## ترکیبات

آرد گندم، امولسیفایرها، بیکنینگ پودر، شکر، نشاسته ذرت، پودر کاکائو، افزودنی‌های مجاز خوراکی

## شرایط نگهداری

در جای خشک، خنک و نور محافظت شده نگهداری شود.

## مزایا

- ایجاد حجم عالی
- بافت نرم و بی نظیر
- طعم مطلوب و فوق العاده
- قدرت نگهداری طولانی مدت
- بدون هیچگونه رنگ مصنوعی

## مدت ماندگاری

۱۲ ماه در پاکت (سه لایه کامپوزیت با گرید غذایی) در بسته و نگهداری در شرایط مناسب

## روش تهیه

مرحله اختلاط ابتدا تمام مواد با دور کند به مدت ۲ دقیقه و سپس با دور تند به مدت ۳-۴ دقیقه مخلوط نمایید.

مرحله پخت دما: ۱۶۰-۱۸۰ درجه سانتی گراد  
زمان: ۱۸-۲۰ دقیقه  
نکته: دما و زمان پخت بسته به نوع قالب متغیر است.

## فرمولاسیون پیشنهادی جهت تهیه مافین شکلاتی

پودر مافین شکلاتی	۱۰ کیلوگرم
تخم مرغ	۴ کیلوگرم
روغن	۴ کیلوگرم
آب	۳ لیتر (آب بر اساس کیفیت آرد تنظیم می‌گردد)

نشانی کارخانه: اراک شهرک صنعتی خیرآباد، فاز یک، خیابان ۱۰۴، مجتمع تحقیقاتی رازی | تلفن: ۰۸۶-۳۳۸۱۴  
واحد فروش: ۰۹۱۲۹۴۰۴۷۲۰ - ۰۹۱۲۹۴۰۴۷۳۰ | @ r a z i z a y m  
www.razi.co | Razi.co@yahoo.com



# Chocolate Muffin

This muffin mix is easy to use complete mixes for making rich, soft and dense usual style muffins and cupcakes. This is a versatile mix that gives you both convenience and consistency in preparing a variety of muffins of your own style. This muffin mix has been formulated to meet the evolving need of the market and delivers consistent result every time you bake.



## Weight

10, 25 kg

It is simple to use, by just changing the amount of water/oil and using additional ingredients like nuts, chocolate chips etc. you can create a wide variety of muffins that appeal to a range of customers.

### Benefits

- Creating great volume
- Soft and unique texture
- Excellent taste
- Long fresh keeping
- No artificial color

### Shelf life

12 months in closed original package (three layered composite with food grade), stored in proper conditions.

### Suggested Formulation for making Chocolate Muffin

Chocolate muffin mix	10 kg
Egg	4 kg
Oil	4 kg
Water	3 Litre (Adjust the water based on the quality of the flour)

### Ingredient

Wheat Flour, Emulsifiers, Baking Powder, Sugar, Corn Starch, Cocoa Powder, Permitted Food Additives

### Storage

Dry, cool and light-protected conditions.

### Preparation Method

Mixing step	First, mix all the ingredients on slow speed for 2 minutes, then on high speed for 3-4 minutes
Baking step	Temperature: 160-180 °C Time: 18-20 minutes Note: The temperature and baking time varies depending on the type of mold.

www.razi.co Add: Razi Research Complex, 104 Street, Phase 1,  
Razi.co@yahoo.com Khairabad Industrial Town, Arak-IRAN Phone: 086-33814  
@razizaym Sales unit: 09129404720 - 09129404730

Latest revision: August 2023

# آردنول

آرد نول با نام هایی از جمله آرد ۳ صفر و آرد سفید قنادی نیز معروف است.



## بسته بندی

۷۵۰ گرم - ۲۵ کیلوگرم



## مزایا

- رنگ آرد قنادی روشن، عاری از سیوس و لکه می باشد.
- کیفیت یکنواخت و نرم

## ترکیبات

آرد گندم

این آرد دارای بافتی نرم و یکنواخت و پروتئین بالا است. رنگ این آرد سفید است و سبوس گیری بسیار بالایی دارد (حداقل ۲۳% و به سفارش بعضی صنوف تا ۳۰%). از آرد نول اغلب برای پخت محصولات قنادی-کیک و کلوچه - خمیر پیتزا و فست فودها - مصارف کارگاهی و خانگی مورد استفاده قرار می گیرد.

## شرایط نگهداری

در جای خشک، خنک و نور محافظت شده نگهداری شود.

## مدت ماندگاری

۲ ماه در پاکت (سه لایه کامپوزیت با گرید غذایی) در بسته و نگهداری در شرایط مناسب



نشانی کارخانه: اراک شهرک صنعتی خیرآباد، فاز یک، خیابان ۱۰۴، مجتمع تحقیقاتی رازی، تلفن: ۰۸۶-۳۳۸۱۴  
واحد فروش: ۰۹۱۲۹۴۰۴۷۲۰ - ۰۹۱۲۹۴۰۴۷۳۰  
www.razi.co  
Razi.co@yahoo.com  
@razizaym

Latest revision: August 2023



# Null Flour

All-purpose flour is a medium-gluten white flour for all types of baked goods, from pizza dough to Breads, Pie crusts, Cakes, Cookies, ...



## Weight

750 gr, 25 kg

This flour has a soft and uniform texture and high protein. The color of this flour is white and it has a very high bran content (at least 23% and up to 30% by order of some trades).

## Benefits

- The color of the pastry flour is light, free of bran and stains.
- Soft and Uniform quality

## Ingredient

Wheat Flour

## Storage

Dry, cool and light-protected conditions.

## Shelf life

2 months in closed original package (three layered composite with food grade), stored in proper conditions.



www.razi.co Add: Razi Research Complex, 104 Street, Phase 1,  
Razi.co@yahoo.com Khairabad IndustrialTown, Arak-IRAN Phone: 086-33814  
@razizaym Sales unit: 09129404720 - 09129404730

Latest revision: August 2023



## پرمیکس آهن و اسید فولیک

### غنی سازی آرد با آهن و اسید فولیک

درصد زیادی از جمعیت جهان، گرسنگی پنهان را تحمل می کنند و از کمبود ریزمغذی ها رنج می برند. کم خونی، فقر آهن، یکی از مشکلات شایع بوده که با کمبود این ترکیبات بروز می کند و در دنیا راه حل های متعددی برای مقابله با آن مورد استفاده قرار می گیرد. برنامه غنی سازی آرد با آهن و انواع ریز مغذی ها در ایران و برخی کشورهای دنیا به عنوان یک راهکار عمده جهت پیشگیری از کمبود ریز مغذی ها و رفع کم خونی در دراز مدت و بطور پایدار می باشد.

### عوارض ناشی از کم خونی فقر آهن:

شایع ترین نوع کم خونی در جهان کم خونی فقر آهن بوده و عمده ترین علت آن کمبود آهن می باشد و می تواند عواقب زیر را در پی داشته باشد.

افزایش خطر مرگ و میر مادران

وقفه رشد و مرگ و میر جنین

کاهش سرعت رشد کودکان

اختلال رشد و نقص تکامل جسمی در کودکان

کاهش فعالیت بدنی، تمرکز ذهنی و بهره‌وری در تمامی گروه‌های سنی



# PREMIX OF IRON & FOLIC ACID

## مشخصه ویژه این دستگاه و محصول

- داشتن تنوع دانه بندی محصول بر اساس نوع میکرو فیبرهای موجود در کارخانه بنا به درخواست مشتریان عزیز
- استفاده از برخی دستگاه های تخصصی به کار رفته در این خط تولید، باعث ترکیب شدن کامل انواع ریز مغذی ها در محصول نهایی شده است و باعث عدم ایجاد کلوخگی در دستگاه میکرو فیبر می باشد.
- همچنین از ویژگی های دیگر و البته مهم پرمیکس تولید شده با این خط تولید، پخش شدگی کامل ریز مغذی های موجود در پرمیکس در آردهای تولیدی کارخانجات می باشد.

## غنی سازی مواد غذایی چیست؟

غنی سازی به معنای افزودن یک یا چند ماده مغذی به مواد غذایی به منظور جبران کمبود آنها در جامعه است.



شرکت رازی با خرید و راه اندازی خط تولید تخصصی پرمیکس آهن و اسید فولیک از شرکت AZO ایتالیا توانسته محصولی با کیفیت تولید نماید که نظر بسیاری از مشتریان داخلی را به خود جلب نماید.

ترکیبات: نشاسته ذرت، اسید فولیک، سولفات آهن

دز مصرف: ۲۰۰ گرم در تن

وزن کیسه: ۱۵ کیلوگرم - ۲۵ کیلوگرم

تاریخ انقضا: ۱۸ ماه پس از تولید

غنی سازی با آهن به دلیل اثربخشی بالا و پایین بودن احتمال بروز عوارض ناشی از مصرف بیش از حد، در بسیاری از کشورها به عنوان بهترین راهکار مبارزه با فقر آهن معرفی گردیده است و از آنجایی که نان غذای غالب مردم ایران می باشد و متوسط مصرف روزانه نان حدود ۳۲۰ گرم می باشد بنابراین نان یک حامل مناسب برای غنی سازی محسوب می شود. در این برنامه، مواد مغذی مورد نظر مثل آهن و اسید فولیک جهت غنی سازی توسط دستگاه میکرو فیبر به انواع آردهای خبازی تزریق می شود.

علت غنی سازی آرد با ریز مغذی ها از جمله آهن و اسید فولیک آن است که:

۱. تولید آرد غنی شده بصورت متمرکز انجام شود
۲. آسان و کم هزینه بودن تکنولوژی غنی سازی آرد
۳. مصرف درصد بالایی از جمعیت
۴. ثابت و منظم بودن مصرف آن
۵. عدم ایجاد تغییر در طعم و مزه و رنگ نان در اثر غنی سازی آرد
۶. با توجه به متوسط مصرف نان در کشور، مقادیر آهن و اسید فولیک اضافه شده خطر مسمومیت و اضافه دریافت وجود ندارد.



## بهبود دهنده های مخصوص آرد

بسیاری از آسیابانان و نانویان، گلوتن موجود در گندم را مهم ترین ماده تشکیل دهنده غلات می دانند. اگرچه کیفیت گلوتن یعنی خواص آن به اندازه کمیت آن مهم نمی باشد، اما پروتئین بالا و محتوای گلوتن مرطوب برای تضمین نتایج خوب و ثابت در محصولات پخته شده مورد نیاز می باشد.

بطور کلی گلوتن در نان خواص کاربردی منحصر به فردی مثل ایجاد رفتار ویسکوالاستیک در خمیر، بر همکنش با نشاسته جهت تولید سلولهای گازی و پایداری و بقای آنها طی فرآیند تخمیر و پخت ایجاد می کند. فقدان گلوتن منجر به ایجاد خمیر نیمه مایع به جای خمیر با سفتی و قوام مناسب جهت عملیات پخت می شود که می تواند نان با بافت شکننده و رنگ ضعیف که قابلیت خرد شدن را داشته تولید نماید. نان های حاصله از این نوع خمیر نواقص بافتی متعددی دارند که به دلیل حضور مخلوط سوسپانسیونی نشاسته ناپایدار، آب و مخمر می باشد که بطور معمول ناشی از نیروهای دافعه بین گرانولهای نشاسته است اما نان های فاقد گلوتن با خواص ارگانولپتیکی مناسب می تواند با به کار گیری عوامل باند کننده که تقلید کننده برخی خواص گلوتن در آرد گندم هستند تولید شود. این عوامل منجر به ایجاد شبکه سلولی قدرتمند جهت نگه داری دی اکسید کربن حاصله، بهبود پیوستگی خمیر از طریق تحریک و افزایش کشش بین گرانول های نشاسته و احتمالاً پیوند با آنها و از این رو کاهش تحرک آنها می گردند. در گذشته هیچ تلاشی برای جبران کمبود آردهای کم گلوتن با بهبود دهنده آرد یا بهبود دهنده پخت صورت نگرفته است.



# POWERFUL MODIFIER

شرکت بهبود دهنده رازی با سابقه ای ده ساله در خصوص انواع بهبود دهنده‌ها و اصلاح کننده‌های آرد و نان و با شناخت کامل از پروسه تولید انواع آردها و داشتن دانش علمی و فنی در خصوص عملکرد انواع آنزیم‌ها و اکسیدکننده‌های بروز دنیا و روش‌های نوین در این صنعت و همچنین داشتن مجهزترین آزمایشگاه‌های شیمیایی، رئولوژی و پخت در کشور پس از سالها تحقیق و آزمایش موفق به تولید محصولی منحصر به فرد با فراکسیون‌های پروتئینی و آنزیم‌هایی شده است که عملکرد گلوتن موجود در گندم را بدون آسیب رساندن به سایر عملکردهای بهبود دهنده آرد افزایش می‌دهد.

در شرایط تحقیق و توسعه ما فرض کردیم که طبیعتاً ترکیب پروتئین گلوتن گندم همیشه به طور مطلوب برای هدف پخت نان و رول نان مناسب نمی‌باشد، حتی اگر آرد ضعیف با گلوتن خشک ترکیب شود، این کار چندان به بهبود وضعیت کمک نمی‌کند. اگرچه مقدار گلوتن در آرد افزایش می‌یابد، اما افزایش متناظر در حجم محصولات پخته شده را تضمین نمی‌کند.

تنها از طریق ترکیبی از پروتئین‌های مناسب و آنزیم‌های به هم پیوسته می‌توان شبکه گلوتن موجود در آرد را به طور بهینه با فرآیند پخت تنظیم کرد. این ترکیب پروتئینی و آنزیمی باعث ایجاد فعل و انفعالات بین پروتئین‌های قطبی و غیرقطبی موجود در گلوتن می‌شود که برای جذب و پیوند پروتئین‌های اضافی ضروری است. این پیوند کووالانسی با استفاده از آنزیم‌ها در داده‌های رئولوژیکی نیز منعکس شده است.

## انواع بهبود دهنده‌های آرد

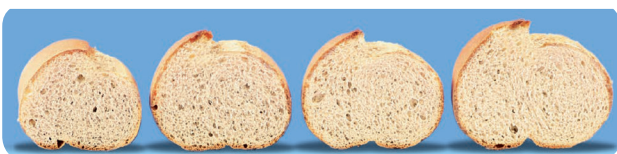
### بهبود دهنده انواع نان های حجیم و نیمه حجیم

- افزایش سرعت گسترش خمیر و کاهش زمان ور آمدن خمیر
- افزایش حجم نان
- افزایش کیفیت نان و زمان ماندگاری نان
- افزایش لطافت و انسجام خمیر و کاهش چسبندگی خمیر
- جلوگیری از وارفتن خمیر
- بهبود بافت خمیر و رنگ نان

### بهبود دهنده انواع نان های خبازی و سنتی

- افزایش میزان مقاومت خمیر به پاره شدن
- جلوگیری از وارفتن خمیر
- جلوگیری از خشک شدن نان
- افزایش زمان ماندگاری نان

## مقایسه نتایج پخت



گروه	خصوصیات	دز مصرف
نانهای حجیم و فانتزی	افزایش حجم در محصول نهایی بهبود رنگ و بافت سطح نان تقویت ساختار مغز نان افزایش ماندگاری محصول	۲۰۰-۵۰۰ گرم در یک تن آرد
نانهای نیمه حجیم	بهبود حجم محصول تقویت ساختار گلوتن افزایش توسعه پذیری خمیر	۲۰۰-۵۰۰ گرم در یک تن آرد
نانهای سنتی	جلوگیری از خشک شدن نان افزایش توسعه پذیری خمیر بهبود رنگ و سطح نان افزایش مقاومت خمیر	۲۰۰-۵۰۰ گرم در یک تن آرد
بیسکوئیت، کراکر، ویفر	ساختمان ضعیف گلوتن ایجاد بافت ترد کاهش ویسکوزیته خمیر جلوگیری از سست شدن و وارفتن خمیر	۱۰۰-۵۰۰ گرم در یک تن آرد
آرد های سن زده	جلوگیری از پاره شدن خمیر در حین فرآیند کشش افزایش میزان مقاومت خمیر تقویت ساختمان گلوتن	۲۰۰-۵۰۰ گرم در یک تن آرد