



Shily
COMMERCIAL GROUP



تزيد عملية صنع معجون الطماطم من بعض مضادات الأكسدة الموجودة في الطماطم ولها فوائد جيد لصحة الجسم الانسان. يتم صنع معجون الطماطم شايلي من طماطم كبيرة ، رقيقة الجلد ، صلبة ، حمراء ، ناضجة تمامًا في كل من الجلد واللحم مع طعم جيد وطماطم صحية خالية من البذور. يتم مراعاة جميع العناصر الصحية بشكل كامل أثناء إنتاج معجون الطماطم وكذلك يتم تطبيق كافة المعايير الصحية في إنتاجها. هذه المنتجات صحية تمامًا وخالية من أي شوائب وجزيئات داكنة أو طعم أو رائحة كريهة أو العفن. يتم إنتاج معجون طماطم شايلي في كل من الأشكال التقليدية والصناعية.



مميزات معجون الطماطم شايلي:

• التركيز:

يجب ألا يكون تركيز معجون الطماطم عاليًا بحيث يؤثر على لون وجودة الطهي ، ولا يجب أن يكون رقيقًا جدًا بحيث لا يلون الطعام على الإطلاق. وفقًا للمعايير العالمية فإن أفضل البركس (مؤشر تركيز) للمعجون الطماطم هو بين ٢٥ الى ٢٨ .



• لون المعجون الطماطم:

لون المعجون هو أحمر فاتح ، أما إذا كان لونه أحمر داكن فإن ذلك يعني أنه مستخدم فيه ألوان الطعام.

• عدم استخدام المواد الحافظة فيه:

لا يحتوي على أي مواد حافظة أو إضافات غير مصرح بها.
• كمية ونسبة الملح الموجودة فيه مناسبة جداً.



خطوات انتاج معجون طماطم شايلي بالطريقة الصناعية:

بعد تنظيف الطماطم وغسلها يتم سحقها بألات خاصة. عند سحق الطماطم يتم إعطائها بعض الحرارة حتى يتم فصل كل من الإنزيمات الموجودة لديها وجلد وبذور الطماطم بسهولة عن لحم الطماطم. بعد سحق، يتم تصفية الطماطم مع آلة مسطحة حتى يتم فصل عصير الطماطم تماما. ثم يُسكب عصير الطماطم في جهاز التكتيف ويوضع تحت فراغ تركيز لتشكيل عصير الطماطم على شكل معجون الطماطم. عندما يصل تركيز المواد الصلبة في عصير معجون الطماطم إلى ٢٨ ، يتم تعبئتها في علب خاصة.



خطوات انتاج معجون طماطم شايلي بالطريقة التقليدية:

أولاً، تغسل الطماطم وتقطع ثم توضع في الشمس. بعد أيام قليلة ، يتم فصل عصير الطماطم باستخدام مصفاة ووضعه على قدر على نار منخفضة. يستغرق المعجون بضع ساعات للوصول إلى التركيز الصحيح ويكون جاهزاً عندما يتم تبريد معجون الطماطم تماماً ، ومن بعدها يتم تعبئتها في عبوات جافة ونظيفة تماماً.




Shily
COMMERCIAL GROUP

التعبئة والتغليف

يتم تعبئة وتغليف معجون الطماطم شايلي بأوزان مختلفة ومنها:

- معجون الطماطم المعلب بوزن ٨٠٠ غرام
- معجون طماطم العلب المتوسطة بوزن ٥ كيلو
- معجون طماطم العلب الكبيرة بوزن ١٧ كيلو
- معجون الطماطم بكميات كبيرة

كما يتم تعبئة معجون الطماطم بأوزان مختلفه وتغليفه في كارتونة أو علب خاصه وتشمل العبوات التالية:

- العلب معجون الطماطم بوزن نصف كيلوغرام في كل كارتونة يتوفر ٢٤ عدد من معجون الطماطم
- العلب معجون الطماطم بوزن ١ كيلوغرام في كل كارتونة يتوفر ١٢ أو ٢٤ عدد من معجون الطماطم



بأما المنتجات التصديرية فيتم تعبئته وتغليفه بأوزان مختلفه ومنها :

- العلب الكبيرة بوزن ٣٥٠ كيلوغرام
- العلب الصغيرة بوزن ٨٠٠ غرام
- العلب المتوسطة بوزن ٥ كيلوغرام
- العلب الكبيرة بوزن ١٧ كيلوغرام



• التعبئة والتغليف بطريقة أسيبتك (Aseptic)

العبوات أسيبتك هي نوع من العبوات يجعل معجون الطماطم تدوم لفترة أطول في الهواء الطلق وخارج الثلاجة. يتم تعبئة معجون الطماطم أسيبتك في براميل معدنية بوزن ٢٢٠ إلى ٢٣٠ كيلوغرام.



Shily
COMMERCIAL GROUP

