



  
**تتاسای**  
گروه بازرگانی



فرآیند تولید رب گوجه فرنگی برخی از آنتی اکسیدان ها را در گوجه فرنگی بیشتر می سازد و تاثیری بسزایی بر روی سلامتی دارد. رب گوجه فرنگی شایلی، اغلب از گوجه های درشت دارای پوست نازک، بافت نرم، توپر، رنگ قرمز موجود در پوسته و در گوشت، کاملاً رسیده، طعم مطلوب و نیز گوجه های سالم بدون هسته تولید شده است. کلیه موارد بهداشتی در زمان تولید رب گوجه فرنگی به صورت کامل رعایت شده و مقررات سازمان استاندارد در تولید آنها به کار گرفته شده است. این محصولات، کاملاً یک دست و عاری از هرگونه ناخالصی و ذرات تیره، طعم یا بوی تند و زننده مانند بوی ماندگی یا کپک هستند. رب گوجه شایلی به دو صورت سنتی و صنعتی تولید می شود.



**نتسایلی**  
گروه بازرگانی

## ویژگی های رب گوجه شالی:

• غلظت مناسب رب:

غلظت رب گوجه فرنگی نه باید آنقدر زیاد باشد که روی رنگ و کیفیت پخت تاثیر بگذارد و نه آنقدر رقیق که اصلا به غذا رنگ ندهد. طبق استاندارد جهانی بهترین بریکس (شاخص غلظت) برای رب باید بین ۲۵ تا ۲۸ باشد. رب‌های آبکی و شل را می‌توان به صراحت یک رب گوجه فرنگی بی‌کیفیت نامید.



### • رنگ رب:

رنگ رب به صورت قرمز روشن است، در صورتی که رنگ آن به صورت قرمز تیره باشد، از رنگ های خوراکی در آن استفاده شده است.

### • عدم استفاده شایلی از نگهدارنده ها:

فاقد هر گونه مواد نگهدارنده و افزودنی غیر مجاز هستند.

### • همگن بودن رب گوجه فرنگی:

همگن بودن رب و عدم استفاده از سبزیجات دیگر در فرآیند تهیه آن از ویژگی های رب گوجه فرنگی شایلی است.



**نتسایلی**  
گروه بازرگانی

#### مراحل تولید رب گوجه فرنگی شایلی به روش صنعتی

گوجه فرنگی ها پس از پاک کردن و شستن، با دستگاه های خاصی له می شوند. البته هنگام له کردن، قدری حرارت هم به آنها داده می شود تا هم آنزیم هایی که دارند از بین برود و هم پوست و دانه گوجه ها به سادگی از گوشتشان جدا شود. پس از له کردن، گوجه ها با یک دستگاه صافی، صاف و یک دست می شوند تا آب آنها کاملاً جدا شود. سپس آب گوجه در دستگاه تغلیظ کننده ریخته و تحت خلأ تغلیظ، قرار می گیرند تا آب گوجه به شکل رب گوجه در بیاید. وقتی غلظت مواد جامد در آب رب گوجه فرنگی به عدد ۲۸ رسید، داخل قوطی های مخصوص، بسته بندی می شوند.



### مراحل تولید رب گوجه شایلی به روش سنتی

ابتدا گوجه ها را شسته ، خرد کرده و سپس داخل آفتاب قرار داده می شود. بعد از چند روز آب گوجه با استفاده از آبکش جدا شده و روی شعله ملایم قرار داده می شود. چند ساعت زمان می برد تا رب به غلظت مناسب برسد و آماده شود. زمانی که رب کاملاً سرد شد، در ظروف کاملاً خشک و تمیز بسته بندی می شود.



**نتسایسی**  
گروه بازرگانی

### بسته بندی

انواع بسته بندی های رب گوجه برای فروش عمده

بیشتر بسته بندی هایی شامل

• قوطی فلزی ۸۰۰ گرمی

• قوطی ۵۰۰۰ گرمی

• حلب ۱۷ کیلویی

• رب فله ای

قوطیهای نیم کیلویی در بسته های ۲۴ تایی و قوطیهای یک کیلویی در بسته های ۱۲ تایی ۲۴ تایی



**تتسایلی**  
گروه بازرگانی

برای فروش به صورت عمده جهت صادرات شامل

- ساشه
- قوطی ۳۵۰ کیلویی
- قوطی ۸۰۰ گرمی
- قوطی ۵۰۰۰ گرمی
- حلب ۱۷ کیلویی





**نتسایکی**  
گروه بازرگانی

#### • اسپتیک

بسته بندی اسپتیک نوعی بسته بندی است که باعث ماندگاری بیشتر رب در فضای آزاد و خارج از سردخانه می شود. این بزرگ ترین مزیت بسته بندی اسپتیک می باشد. رب گوجه اسپتیک در بشکه های فلزی و وزن ۲۲۰ تا ۲۳۰ کیلوگرم بسته بندی می شوند.



# تتاسی

گروه بازرگانی

