



Factory: Iran, Mazandaran, Babol, Shahid Salehi Road, East Bandpey Complex Zone, 1st Boostan
Babolab Food Industries
Tel: 011-32022970-73 Fax: 011-32022969
Website: WWW.BABOLAB.COM

PRODUCTS

صنایع غذایی بابل آب (سهامی خاص)

تاریخچه:

مجموعه صنایع غذایی بابل آب در شهرک صنعتی بندپی شرقی واقع در شهر بابل به مساحت ۲۰۰۰۰ متر مربع بنا گردیده است. فاز اول کارخانه بابل آب در سال ۱۳۸۹ با نصب و راه اندازی ماشین آلات مدرن و تمام اتوماتیک با هدف تولید انواع عصاره های نوشابه گازدار، امولسیون ها و کامپاند های میوه ای و اساس های مورد مصرف در صنایع غذایی و آشامیدنی تأسیس گردید.

بابل آب در سال ۱۳۸۲ موفق به عقد قرارداد برای تولید انواع امولسیون ها تحت نظارت شرکت ژویدان سوییس که از بزرگترین تولید کنندگان طعم و اساس خوراکی در جهان با بیش از یک قرن تجربه در صنایع غذایی می باشد گردید.

شرکت ژویدان با حضور در ۵ قاره جهان تضمینی برای ارائه کیفیت و اطلاعات روزی در زمینه صنایع غذایی می باشد. این شرکت با بهره گیری از دانش روز و در اختیار داشتن پرسنل مجرب و متخصص در بخش آزمایشگاه قادر به پاسخگویی به نیاز مشتریان بوده و ماشین به پشتوانه دانش و تکنولوژی روز این شرکت ارائه محصولات در بالاترین سطح کیفی را تضمین می نماید.

صرف نظر از این تولیدات صنعتی در بخش نوشیدنی ها، شرکت بابل آب با هدف ارائه بهترین محصولات و خدمات به مشتریان با بهره گیری فناوری کارآمد تولیدی، مواد اولیه مرغوب و پرسنل مجرب و متعهد اقدام به تولید محصولات اولیه صنایع مختلف لبنی، بستنی و فکادی نموده است. آنچه بابل آب را در میان تولید کنندگان صنایع غذایی به متمیزترین انتخاب بعنوان تأمین کننده میبل ساخته، تلاش و اهتمام مدیریت، کارشناسان متعهد و مجرب و مهم تر از آن کیفیت منحصر به فرد محصولات بوده است.

بابل آب بر پایه تکنولوژی و دانش روز دنیا دست به تولید مواد اولیه صنایع مختلف زده است:

تولیدات صنعتی:

امولسیون، کامپاند، بیس نوشیدنی، عصاره نوشابه گازدار، ریل، طعم دهنده های خمیری، فلینگ های میوه ای، پوره میوه میوه های شکری و نیمه شکری

تولیدات صنعتی:

که خود شامل سه قسمت می شود و عبارتند از:

صنایع قنادی: طعم دهنده خمیری، ژلیتینگ، شربت فشرده، فلینگ میوه ای، گار، زله، زله مراب، مارمالاد، پوره فربز شده، میوه های شکری و نیمه شکری

صنایع بستنی: بیس بستنی، طعم دهنده خمیری، ریل، ژلیتینگ، سه له رنگی، شربت فشرده، پوره فربز شده، میوه های شکری و نیمه شکری

شیرینی: شربت حلی، شربت جوی، پوره، آبمیوه فشرده، شربت کافی، شاپ، شربت لوز، شربت پنکی، سی، ژلیتینگ، پوره فربز شده

Babolab Food Industry, with raird technology of the world produces the required raw materials for different industries:

Industrial products:
Emulsion . Compound . Drink Base . Carbonated Soft Drink . Ripple . Flavored Pastes . Fruit filling . Frozen Puree . Candied and Semi - candied Fruits

Artisan Industries:

Pastery Industry:
Flavored Pastes . Topping . Fruit Filling . Glaze . Jelly . Jam . Jelly . Marmalade . Frozen Puree . Candied and Semi - candied Fruits

Ice cream Industry:
Ice cream Base . Flavored Pastes . Ripple Sauce . Topping . Deco-soft Sauce . Concentrated Syrup . Frozen Puree . Candied and Semi - candied Fruits

Syrup:
Hotel Syrup . Puree - contained syrup . High Concentrated Syrup . Coffee shop syrup . Slush machine syrup . Topping Sauce . Frozen Puree

Babolab Food Industry is situated in East Bandpey Industrial Zone of Babol (North of Iran) in an area of 20000 sqm. The first phase has been established in 2000 by setting and developing full automatic modern equipment with the aim of producing carbonated soft drinks Extracts, Emulsion, fruit compounds, and the other flavors for food and beverage industries.

In 2004, Babolab has been able to take the technical supervision of Givaudan, one of the biggest producers and suppliers of Food Essences and flavors in the world with nearly one century experience. Givaudan's existence in 5 continents can be a guarantee for presenting the best quality and modern technical information in food industry.

Givaudan/research and development (R&D) organization's primary objective is to create successful innovative products that create value for our customers and satisfy consumer's need and we can also create our high quality products by using their up to date scientific and technological experiences. Despite of these industrial products in drink sector, Babolab Co, with the aim of presenting best products and services to customers and using high quality raw ingredients and technology, tries to produce the initial products in different industries of dairy, ice cream, pastry & confectionery.



Emulsion / امولسیون

از آنجایی که بخش عمده ای از رنگ ها، طعم ها و ویتامین ها به صورت محلول در چربی می باشند استفاده از آنها در صنایع نوشیدنی و مواد غذایی کم چرب مشکل است. بابل آب به عنوان متخصص در امر فرمولاسیون با استفاده از ترکیبات خاص، طعم ها و رنگ های طبیعی امولسیون هایی تولید می کند که مشکلات و نیاز بسیاری از صنایع نوشیدنی از لحاظ رنگ و طعم دهی به محصولات را رفع می کند. این امولسیون ها از صنایع نوشیدنی گرفته تا محصولات لبنی و قنادی، با توجه به طیف وسیع طعم و رنگشان مورد پسند و کاربردی می باشند.

این امولسیون ها حاوی رنگ های طبیعی مثل بتاکاروتن، پاپریکا و تورمریک، لیکوپن و لوتئین محلول در چربی می باشند که شرکت بابل آب برای سهولت استفاده از این منابع مفید طبیعی از تکنولوژی امولسیون سازی بهره برده است. با توجه به استفاده از این رنگ ها در فرمولاسیون امولسیون ها موجب ایجاد کدورت، رنگ چناب و طعم مطلوب و پایدار در مدت زمان طولانی در نوشیدنی ها می شود. همچنین با استفاده از این رنگ ها طیف گسترده ای از رنگ زرد تا قرمز را تولید و عرضه می نماید. با توجه به امولسیون شدن این رنگها، نسبت به نور و دما پایدار بوده در تمامی محصولات اعم از نوشیدنی، محصولات لبنی، کیک و کلوچه، قنادی و سس ها کاربرد دارند.

Since most of the colors, flavors and vitamins are fat-soluble, it is difficult to use them in the beverage industry and in low-fat foods. Babolab as an expert in formulations using specific compounds, flavors and natural colors produce emulsions that solve the problems and needs of many beverage industries in terms of coloring and flavoring to the products. These emulsions with a wide range of flavors and colors are applicable for different industries ranged from the beverage industry to dairy and pastry products.

These emulsions contain natural colors fat-soluble such as beta-carotene, paprika and turmeric, lycopene and lutein that Which Babolab has used emulsion-making technology to ease the use of these natural resources. Due to the use of these colors in the formulation, emulsions creates opacity, attractive color and a good and lasting taste over long periods of time in beverages.



بابل آب با توجه به کاربرد این مواد اولیه در محصولات مختلف و گسترش طیف متنوعی از محصولات غذایی و همچنین گرایش مصرف کنندگان به سمت غذاهای سالم و مفید علاوه بر کیفیت بالا امولسیون های مختلفی را برای تولید کنندگان تولید و عرضه می کند:

امولسیون رنگی:

رنگ ماند طعم و مزه از خصوصیات حسی مواد غذایی محسوب می شود، رنگ نقش مهمی در تولید محصولات غذایی ایفا می نماید. در نوشیدنی ها امولسیون رنگی از مهم ترین بخش تشکیل دهنده محصولات به شمار می آید. بابل آب به پشتوانه تجربه متخصصان توانسته انواع امولسیون های رنگی را با رنگ های طبیعی از جمله بتاکاروتن، پاپریکا، بتاکاروتن و غیره و رنگ های مصنوعی تولید و ارائه نماید.

One of the products of emulsion line is colored emulsion which are used in beverages. For producing colored emulsion, patent-pending Beta carotene, Apo-carotenal, Paprika and etc. are used. These colored emulsions, contrary to colors, are water soluble, acid stable without imparting a negative taste to the end product. Despite of these, based on new trends to healthy products, using vitamin beverages has been remarkably increased. As oil soluble vitamins like vitamins A and E, due to antioxidant properties, are difficult to add to beverage, emulsifying method is used to easy application of these vitamins. Babolab has also used this method and presents various kinds of these emulsions for beverage producers.

Industrial Products : تولیدات صنعتی :

Fruit Purees
Candied Fruits
Semi - candied Fruits

پوره های میوه ای
میوه های شکر
میوه های نیمه شکر

Emulsion
Compound
Drink Base
Carbonated Soft Drink
Ice cream Ripple
Flavored Pastes
Fruit Fillings
Fruit Preparations

امولسیون
کامپاند
بیس نوشیدنی
عصاره نوشابه گازدار
ریبل بستنی
خمیرهای طعم دهنده
فیلینگ های میوه ای
پری پرشن های میوه ای

۱. **امولسیون های کمورت دهند (کلودیفایر):** با توجه به اهمیت ظاهر نوشیدنی ها از دید مصرف کنندگان بابل آب ابری کننده های خود را جهت بهبود ظاهر نوشیدنی ها و توزیع یکنواخت کمورت در نوشیدنی ارائه می کند.

Clouding Emulsion (Cloudifier): Considering the importance of the appearance of beverages for consumers, Babolab presents its cloudifiers to improve the appearance of beverages and uniform distribution of opacity in the beverage.

۲. **امولسیون های غنی شده با ویتامین های ACE:**

امروزه گرایش مصرف کنندگان به سمت ایمنی و کیفیت مواد غذایی گسترش پیدا کرده، از همین رو بابل آب به پشتوانه ی تجربه و متخصصان این زمینه توانسته جهت غنی سازی نوشیدنی ها امولسیون ها را با ویتامین های محلول در روغن مثل E و A را تولید کند که این امولسیون ها سفید و کدر می باشند. از مزایای این امولسیون های غنی شده، خواص آنتی اکسیدانی شان می باشد که می تواند از اثرات رادیکال های آزاد محافظت کند و اثرات سلامت بخشی برای مصرف کنندگان را بدنبال دارد.

Emulsions Enriched with ACE Vitamins: Today, consumers' tendency towards food safety and quality has expanded, Babolab, therefore, has been able to produce emulsions with fat-soluble vitamins including A and E, for the enrichment of drinks. These emulsions are white and oily. One of the benefits of these enriched emulsions are their antioxidant properties, which can protect the effects of free radicals and have health effects for consumers.

۳. **امولسیون های طعم دهند:** طعم از خصوصیات حسی مهم در میزان پذیرش محصول می باشد. طعم مناسب و پایداری طعم در شرایط دمایی مختلف از نکات مهم در پروسه تولید نوشیدنی ها می باشد.

بابل آب با در نظر گرفتن خصوصیات فیزیکی شیمیایی هر محصول در پروسه تولید آنها ، امولسیون های طعم دار رنگی و طعم دار بدون رنگ را جهت رفع نیاز مشتریان تولید و عرضه می نماید.

Flavor is an important sensory characteristic in the acceptance of the product. Proper flavor and taste stability in different temperature conditions are important points in the process of producing beverages. Babolab, taking into account the physicochemical properties of each product in their production process, produces and supplies colored flavored and colorless flavored emulsions to meet the customers' needs.



کامپاند:

کامپاند یک محصول عمل آوری شده با مخلوطی از کنسراتره یا پوره طبیعی میوه است که جهت تولید آبمیوه ها، نکتارها و محصولات لبنی طعم دار به کار می روند. با توجه به فرآیندهای اعمال شده به آبمیوه در طول فرآیند کنسراتره سازی، بخش اعظم رنگ، طعم، ارزش غذایی و بافت ظاهری میوه کاهش یا از بین می روند. در واقع کامپاند محصولی است که با غنی سازی مواد اولیه مناسب در ترکیباتش این نقایص را اصلاح می نماید تا در نهایت محصولی تولید شود که از لحاظ بافت، رنگ، طعم و بوم پایدار و از کیفیت متدال و یکسان برخوردار باشد. در واقع کامپاند تضمین کننده کیفیت آبمیوه در طول تاریخ مصرف می باشد.

COMPOUND



همچنین بابل آب با توجه به گرایش مصرف کنندگان به سمت غذاهای سالم و مصرف بالای انواع نوشیدنی ها در دنیا، کامپاندهایی به صورت غنی شده با ویتامین ها را به صورت مولتی ویتامین (ACE) در راستای تولیدات خود قرار داده تا علاوه بر داشتن نوشیدنی با رنگ و طعم مطلوب و پایدار، نیازهای بدن به این ویتامین ها را تأمین می کند. توسعه مداوم غذاهای جدید، باسختی در جهت افزایش مصرف کنندگان از سلامت غذاها و نقش آن ها در پیشرفت کیفیت عمر می باشد. صنعت لبنیات محصولاتی جدید با کیفیت تغذیه ای بالا را توسعه داده که جایگاه خوبی در بازار کسب نموده است. بابل آب برای پاسخگویی به نیاز این بخش از بازار ، محصولاتی با نام کامپاند ارائه داده است. این محصول فرآورده ای جوی پوره و کنسراتره میوه می باشد و در طیف وسیعی از این گروه محصولات نظیر شیرهای طعم دار، کلاسیک ، فرآورده های تخمیری لبنی مانند ماست های طعم دار، ماست نوشیدنی و انواع نوشیدنی های میوه ای بر پایه شیر و آب بنبر کاربرد دارد.

مزیت های استفاده از کامپاند:

- یکپارچگی بافت، رنگ و طعم مناسب و پایداری در طول زمان و تولیدات مختلف.

SOFT DRINKS

عصاره نوشابه گازدار:

نوشابه گازدار را نوشیدنی کربناته نوشیدنی است که عمدتاً حاوی آب گازدار، شیرین کننده، طعم و رنگ می باشد. بازار نوشابه های گازدار در سال های اخیر در بسیاری از کشورها همچنان رشد چشمگیری داشته که لزوم ایجاد تغییرات در کارخانجات تولیدی این نوع محصولات را ایجاب نموده است. عصاره مهمترین بخش تولید یک نوشابه گازدار می باشد که ایجاد طعم، رنگ و غریه می نماید.

صنایع غذایی بابل آب تحت فشار فنی زیودان سوسیس، از بزرگترین تولید کنندگان اساس در دنیا، یکی از پر کیفیت ترین عصاره های نوشابه گازدار را تولید نموده و در اختیار مشتریان قرار می دهد.

کولا:

کولا یکی از نوشابه های گازدار رایج در جهان است که رنگ آن طبیعی و طعم آن جذابیت فوق العاده ای دارد. طعم تازه و سبک کننده کولا اولین انتخاب برای کسانی است که به دنبال نوشیدنی های پر نشاط و آرو می باشند. کولا، نوشابه های کولا جز پرطرفدارترین نوشابه های موجود در بازار بوده است.

معمولاً اساسات های افزودنی در دو راستا استفاده می شوند:

ایجاد طعم های میوه ای
ایجاد طعم مرکبات

صنایع غذایی بابل آب توانسته بر اساس آموزش های شرکت زیودان در زمینه اساسات کولا و با اتکا بر تجهیزات پیشرفته، امولسیون های بسیار مطلوبی را به لحاظ رنگ تولید و در اختیار تولید کنندگان کولا قرار دهد.

برتقالی:

طعم پرتالی از نظر محبوبیت دومین انتخاب در دنیا و اولین انتخاب در کشور ما می باشد. این محصول دارای تنوع بسیاری بوده و رنگ آن بنا به سلیقه هر مشتری تولید می شود.

بابل آب امولسیون رنگی نوشابه های پرتقالی را در تاپ های فانتا، میرندا و کانادا با بهترین کیفیت تولید و در اختیار تولید کنندگان قرار می دهد.

لیموناد و میوه ای:

لیموناد یکی از نوشیدنی های گازدار پرتقالی می باشد که بابل آب در تاپ عصاره با رنگ های زرد و سبز در جهت مشتریان تولید و عرضه می نماید.

عصاره لیمویی:

یکی از عصاره های نوشابه گازدار است که به علت عدم وجود رنگ های مصنوعی و داشتن ارزش بسیاری رایج است و به دلیل طعم و بوی خوشایند، مشتریان خاصی خود را دارد که معمولاً بر اساس درخواست امولسیون با طعم لیمو می گردد و در چند سال اخیر طعم لیمویی شهرت بسیاری کسب کرده است.

نوشابه های لیمویی در گذشته عمدتاً به صورت ذراتی تهیه می شده و بدون گاز بودند و به مرور زمان بابل آب با تکیه بر دانش روز و تجربه چند ساله، انواع عصاره های نوشابه لیمویی با تاپ سون آب و اسیربات را جهت تنوع در بازارهای امروزی تولید و ارائه نموده است.

در ضمن بابل آب عصاره نوشابه با طعم های مختلف از جمله شاهیانی که از انواع میوه های قرمز جنگلی می باشد، تولید و در اختیار مشتریان قرار می دهد.

TEXTURE COLOR SMELL



کامپاندهای تولیدی بابل آب دارای تنوع بسیاری به لحاظ طعم و رنگ بوده و بسته به نیاز مشتریان، درصد های مختلفی از آبمیوه را به دست می دهند، که دستور تهیه هر نوشیدنی در اختیار مشتریان قرار می گیرد.

| | | |
|-------------------------------|------------------------------|---------------------------------|
| Mint 3-60% | Sour cherry 3-60% | Apple 3-60% |
| Apple / Banana 3-60% | Multi Fruit 3-60% | Tropical Fruit 3-60% |
| Apple / Kiwi 3-60% | Orange 3-60% | Tropical Mix 3-60% |
| Apple / Mint 3-60% | Orange/ Apricot 3-60% | Watermelon 3-60% |
| Apple / Passion fruit 3-60% | Orange / Carrot 3-60% | Apricot 3-60% |
| Orange / Carrot / Lemon 3-60% | Banana 3-60% | Orange / Mandarin 3-60% |
| Banana / Kiwi 3-60% | Orange / Mango 3-60% | Banana / Pineapple 3-60% |
| Peach 3-60% | Banana / Lemon 3-60% | Peach / Apricot 3-60% |
| Banana / Strawberry 3-60% | Peach / Passion fruit 3-60% | Black cherry 3-60% |
| Passion fruit 3-60% | Carrot 3-60% | Passion fruit / Pineapple 3-60% |
| Carrot / Apricot 3-60% | Pear 3-60% | Carrot / Peach 3-60% |
| Pear / Banana 3-60% | Coconut 3-60% | Pear – Pineapple 3-60% |
| Grapefruit 3-60% | Pear / Raspberry 3-60% | Kiwi 3-60% |
| Pineapple 3-60% | Lemon 3-60% | Pineapple / Carrot 3-60% |
| Lime 3-60% | Pineapple / Melon 3-60% | Mandarin 3-60% |
| Raspberry 3-60% | Mandarin / Pomegranate 3-60% | Red Grape 3-60% |
| Mango 3-60% | Strawberry 3-60% | Mango/ Passion fruit 3-60% |
| Strawberry / Pear 3-60% | Melon 3-60% | Strawberry / Pineapple 3-60% |

CARBONATED WATER SWEETENER FLAVOR COLOR

Carbonated soft drinks or carbonated drinks are a kind of drinks that contain mostly carbonated water, sweetener, flavor and color.

Babolab Food Industry under the technical supervision of Givaudan in Switzerland, the world's largest Essence producer in the world, produces one of the most high-quality soft drinks and presents it to its customers.

Categories of Carbonated soft drinks can be seen at application part, on soft drinks segment on our website.



Compound is a processed product with a mix of concentrate and natural fruit puree, that is used to produce fruit juice and flavored dairy products with good quality and texture. Because of the damages which are imposed to the texture, color and smell of concentrate during its production process, it can be possible to gain a better product by using compound as a natural drink base. These products have several applications in beverage industry, are a good substitute for concentrate and other consumed raw materials and accelerate the speed of production process. It is obvious that a fruit juice produced by compound compared with those produced by concentrate has a high quality in respect of texture, color, fragrance and flavor stability; and by this a producer will be sure about the balanced and equal quality of juice in his/her end products. Compound assures the quality stability of juice during its consumption date.

ENERGY DRINKS



نوشیدنی های انرژی زا:

امروزه نوشیدنی های انرژی زا محبوبیت زیادی میان جوانان پیدا کرده اند. این طیف از محصولات برای افرادی که دنبال کسب انرژی بیشتری هستند یا می خواهند فعالیت سنگین تری انجام دهند مناسب می باشد. رمانیکه انرژی در حجم بسیار زیادی وارد بدن می شود منجر به افزایش قند خون در مدت زمان کوتاهی می شود و در نتیجه سیستم هوشمندکنترل قند خون فعال می شود و انسولین بیشتری ترشح می گردد. همچنین این نوشیدنی ها اثرات فیزیولوژیکی و روانی بسیاری را به دنبال داشته و موجب بهبود عملکردهای فکری و ذهنی و همچنین افزایش آگاهی نیز می شوند.

این نوشابه ها حاوی آب گاز دار، شکر، ملم دهنده ها، تائورین، عصاره گوارانا، جنسینگ و کائوچین ویتامین های C،B1,B11,B2,B5,E,B6,B12,B9 می باشند.

توصیه می شود کسانی که مشکلات کبدی، دیابت و چربی خون دارند از مصرف این نوشابه ها پرهیز کنند.

بابل آب در این زمینه کمپاندهای متنوعی را به لحاظ نوع ملم مورد نظر تولیدکنندگان تولید و عرضه می نماید.

Today, energy drinks have become very popular among young people. This range of products is suitable for people who are looking for more energy or want to do heavy activities. When energy enters to the body in a high volume, it leads to an increase in blood glucose in a short amount of time, and as a result, the intelligent system of blood sugar control is activated and more insulin is secreted. These drinks have also many physiological and psychological effects, and improve mental functions as well as increase awareness. Babolab produces and supplies various compounds in terms of the type of flavor desired by the manufacturers.

نوشیدنی های ورزشی:

بابل آب به پشتوانه تجربه و پس از موفقیت در زمینه نوشیدنی های انرژی زا، تحقیقاتش در این نوع محصولات را با توجه به نیاز و گرایش مصرف کنندگان گسترش داده و کامپاند نوشیدنی های ورزشی را به لیست محصولات خود اضافه کرده است.

از آنجایی که ورزشکاران قبل و هنگام ورزش نمی توانند غذا مصرف نمایند بنابراین استفاده از نوشیدنی های ورزشی راه حل مناسبی بشمار می رود. زیرا تعریق سبب از دست رفتن آب و الکترولیت های بدن (املاحی از قبیل کلرید سدیم، منیزیم، پتاسیم) می شود و اگر این اتفاق کنترل نشود منجر به کم آبی بدن و در شرایط بحرانی، اختلال در گردش خون و حمله قلبی می گردد.

به طور کلی نوشیدنی های ورزشی را می توان در سه نوع طبقه بندی تعریف کرد که حاوی مقادیر متفاوتی از مایع، الکترولیت و املاح می باشد.

- ایزوتونیک

- هیپوتونیک

- هیپرتونیک

که با توجه به نیاز مشتری به هر کدام از این محصولات، تولید و عرضه می شود.

Babolab based on the experience and success in energy drinks fields, has expanded its research into these types of products according to the needs and trends of consumers and has added sports drinks compounds to its product list.

In general, sports drinks can be defined in three types of classification, which contain different amounts of liquid, electrolytes and solutes.

- Isotonic (contains liquid and electrolyte and 6-8% carbohydrates)
- Hypotonic (contains liquid and electrolyte and low carbohydrates)
- Hypertonic (contains high carbohydrates)

SPORT DRINKS

بیس نوشیدنی:

برای تولید کنندگان صنایع آشامیدنی بسیار با صرفه تر و آسان تر خواهد بود که از بنیان های متفاوت آشامیدنی در تولید محصولات خود استفاده نمایند. این محصولات شامل اساس ها ، رنگ ها، اسیدها و استیلایز بوده و تنها با افزودن آب و شیرین کننده آماده مصرف برای محصولات نهایی خواهند شد.

صنایع غذایی بابل آب بهترین و با صرفه ترین فرمولاسیون مواد اولیه را جهت مقاوم سازی و مطلوب ساختن محصولات به مشتریان ارائه می دهد. قسمت اعظم این محصولات با بهره گیری از روشهای متفاوت تست و آزمایش و بر حسب درخواست های مشتریان تولید می گردند.

Drink Base

For beverage industry manufactures, it would be more economical and easier to use different bases for producing their products. These products include Essences, colors and acidified mixed powders which will be ready to use in end products just by adding water and sweeteners.

Babolab Food Industry presents the best and most cost-effective formulation of raw materials for customers in order to make their products resistant and desirable. Most of these products are tested and assessed using different methods and produced based on different demands of clients.

بابل آب این محصولات را در طعم های زیر در اختیار مشتریان قرار می دهد:

| | | |
|-----------------------|-------------------------|---------------------------|
| Mango | Pineapple / Melon | Apple |
| Apple / Banana | Mango / Passion fruit | Raspberry |
| Apple / Kiwi | Melon | Red Grape |
| Apple / Mint | Mint | Strawberry |
| Apple / Passion fruit | Multi Fruit | Strawberry / Pear |
| Apricot | Orange | Strawberry / Pineapple |
| Banana | Orange / Apricot | Sour cherry |
| Banana / Kiwi | Orange / Carrot | Tropical Fruit |
| Banana / Pineapple | Orange / Carrot / Lemon | Tropical Mix |
| Banana / Lemon | Orange / Mandarin | Watermelon |
| Banana / Strawberry | Orange / Mango | Black cherry |
| Peach | Carrot | Peach / Apricot |
| Carrot / Apricot | Peach / Passion fruit | Carrot / Peach |
| Passion fruit | Coconut | Passion fruit / Pineapple |
| Grapefruit | Pear | Kiwi |
| Pear / Banana | Lemon | Pear - Pineapple |
| Lime | Pear / Raspberry | Mandarin |
| Pineapple | Mandarin / Pomegranate | Pineapple / Carrot |



DRINK BASE

ریپل:

صنایع غذایی بابل آب، محصول خاصی را به صورت انحصاری جهت تولیدات لوکس و متمایز به لحاظ ظاهر و طعم در اختیار بستنی سازها قرار داده است. ریپل سسی است که جهت تزریق، ترین و طعم دهی در داخل و سطح بستنی مورد استفاده قرار می گیرد. این سس ها تا دمای -20°C - مقاوم بوده و اسکوپ پذیری خود را حفظ خواهند کرد. ریپل ها به صورت ساده و یا با پوره میوه قابل ارائه می باشند. این سس ها با ایجاد رنگه های شربت در داخل بستنی ها به تولیدکنندگان بستنی این امکان را می دهند تا به محصولاتی زیبا و خوش طعم تر دست یابند. زیبایی ظاهری و طعم منحصر به فرد این بستنی ها بسیار مشتری پسند خواهد بود.

انواع طعم های ریپل تولیدی بابل آب به شرح زیر است :

طعم دهنده های خمیری میوه ای:
این خمیرها حاصل از فرآیند تغلیظ پوره و کنسانتره انواع میوه به همراه غنی سازی آن می باشد. کاربرد این دسته از خمیرها در انواع بستنی، اسموتی و صنایع غذایی جهت ترین و طعم دار نمودن محصول و تأمین میوه در آن ها ارائه می گردد از این رو انتخابی مناسب برای مصرف کنندگان جهت دسترسی به طعم های مختلف میوه ای در تمامی فصول سال به حساب می آید. این محصول کاملاً طبیعی و حاوی کنسانتره بالا می باشد. همچنین به سبب غلظت بالا، موجب کاهش هزینه، صرفه جویی در زمان، افزایش ماندگاری، سهولت مصرف برای قنادان و بستنی سازها می گردد. بابل آب از جدیدترین پروسه های تولیدی جهت ارتقای تازگی، کیفیت و طعم میوه ها در خمیرها بهره می برد.
مزایای محصول : ایجاد طعم عالی، ایجاد طعم و رنگ متعادل در محصول نهایی، قابلیت حفظ طعم و رنگ در حین پخت، ایجاد تنوع در طیف محصولات قنادی.



| |
|---------------------------------|
| سیب |
| طالبی |
| شکلات |
| برتقال |
| توت فرنگی |
| موز |
| کاجوچینو |
| قهوه |
| انار |
| آلبالو |
| کارامل |
| فندقی |
| تمشک |
| پشن فروت |
| کارامل - دارچین |
| بسته بندی : 4kg , 10 kg , 20 kg |

Fruit Paste
Fruit flavors are a range of pastes containing concentrates or purees which are added to ice cream base and pastry dough to produce fruity ice cream, sorbets and flavored sweets. In this kind of product, artificial sweeteners and colorants are not added and it makes possible the availability of different tastes of fruit throughout the year for pastry and ice cream makers. Due to high concentrations, it also causes the reduction of costs, save time, increase durability, ease of use for pastry and ice cream industry. Babolab applies the latest production processes to enhance freshness, quality and taste of fruits in pastries.
Advantages of the product:
Providing excellent flavor
Providing diversity in ice cream and pastry products range
Availability of different fruit tastes throughout the year
Preserving taste and color during freezing and baking

Ripple

Babolab Food Industry provides a kind of special product to make luxury and distinctive ice creams in terms of appearance and flavor. Ripple is a kind of sauce that is used to inject and flavor into ice cream.

These products are resistant and maintain its scoopness up to -35°C . By creating syrup streaks inside the ice creams, these sauces help ice cream makers to provide beautiful and more palatable products. Appearance beauty and unique taste of these ice creams are much appealing for consumers.

پری پریشن های میوه ای:

بابل آب نخستین تولیدکننده پری پریشن های میوه ای در کشور می باشد. پری پریشن ها طیفی از محصولات نیمه آماده با درصد بالای میوه بوده که جهت تزئین و پرسازی تولیدات قنادی و بستنی تولید گردیده است. پری پریشن های میوه ای بابل آب در واقع نوعی فیلینگ میوه ای بوده که جهت مصارف سفنی و صنعتی تولید می شوند. در این نوع محصول قطعات میوه در اندازه های متفاوت موجود می باشند. میزان مصرف به طور دلخواه بوده و به سبب حجم پایین شکر و وجود تکه های میوه برای پرسازی محصولات قنادی و بستنی بسیار مناسب می باشند. این محصولات طعم تازه، رنگ طبیعی و نرمی مطلوب و مناسب خود را حتی در دماهای منفی نیز حفظ خواهند نمود.

مزایای محصول:

وجود تکه های میوه بکارگیری اندازه و فرم های مختلف میوه
حفظ طعم و بافت طبیعی میوه حتی در دمای منفی و یا در حین پخت

FRUIT PREPARATION



Fruit Preparation

Babolab Food Industry is the first producer of fruit preparation in the country. Preparations are a range of semi-prepared product with a high percent of fruit which are used to decorate pastry and ice cream products. In this kind of product, fruit is provided in various forms and sizes as strips, pieces or small and big slices. Its dosage is arbitrary. They are in fact a type of fruit filling which are produced for applying in artisan and industrial sections. The low percent of sugar and also the existence of fruit pieces makes it proper to use as filling in cakes and ice creams. These products will preserve their fresh taste, natural color as well as ideal softness even at negative temperatures.

Advantages of product:

Existence of fruit pieces Using of various forms and sizes of fruits Low percent of its sugar
Preservation of its natural taste and texture even at high or negative temperatures

طعم دهنده های خمیری گرمی:

طعم دهنده گرمی متشکل از دانه، کرم و شکلات می باشد که پس از اختلاط با بیس بستنی سبب ایجاد رنگ و طعم و همچنین بهبود بافت بستنی می گردد. طعم دهنده های خمیری گرمی حاوی مقادیر بالای دانه های مغزی می باشند. طیف تولیدی این نوع طعم دهنده های بستنی بسیار گسترده بوده از این رو نیاز مشتریان به دسترسی آسان به طعم های مختلف را برآورده ساخته است. مقرون به صرفگی به لحاظ هزینه به واسطه غلظت بالا و همچنین صرفه جویی در زمان و نیروی انسانی از مزایای بسیار حائز اهمیت این نوع طعم دهنده ها می باشند.

مزایای محصول:

ایجاد تبادیل طعم و رنگ در محصول نهایی
ایجاد تنوع در طیف محصولات قنادی

انواع طعم های تولیدی بابل آبار این محصول به شرح زیر است:

CREAM PASTES



بسه

گردو

بادام زمینی

فندق

نوتلا

شکلات (ساده، دارک، سفید)

کارامل

نسکافه

قهوه

موکا

کاپوچینو

اسیرسو

تافی کارامل

تیرامیسو

ماسکارپونه

وانیل

کوکو

نارنگیل

نمناغ

پاناکوتا

ادامس

Cream Pastes

Babolab traditional cream Pastes are high quality flavorings that are added to gelato bases and help to give the right consistency to ice cream and gelato, so lets the production of a type of creamy and soft ice cream. Cream flavored pastes contain a high degree of nuts. These cream pastes line boats a vast array of flavors for satisfying many different categories of customers. Cost effectiveness due to its high thick texture and also save time and labor are the main advantages of these kinds of flavors.

Advantages of product:

Creating suitable flavor

Balancing of flavor and color in end product

diversity in ice cream and pastry products

بسته بندی: 4/5kg, 10 kg, 20 kg

فیلبینگ های مغزی:

فرآورده ای با بافت نرم در طعم های میوه ای یا کریمی که جهت تزئین و پرمزای در انواع تولیدات قنادی و شیرینی و شکلات در دو طیف صفتی و صنعتی مورد استفاده قرار می گیرد. یکی از نکات مثبت این محصولات آن است که در زمان استفاده از فیلبینگ های میوه ای، بافت، رنگ و طعم اصلی میوه در حین پخت حفظ می شود. این فیلبینگ ها را می توان جهت تزئین در انواع کیک، کلوچه، مافین و ... و همچنین جهت تزئین به عنوان لایه میانی در کیک های لایه ای استفاده نمود.

مزایای محصول:

مقاوم به چرارت

ماندگاری بالا

مهاجرت آبی بسیار کم بین مغزی و سطح محصول نهایی
طعم و بافت مناسب

| شکلات | توت فرنگی | انجیر |
|--------|-----------|--------|
| وانیل | آلبالو | زردآلو |
| شیرینی | پر تقال | |

پوره های میوه ای:

پوره های میوه ای فریز شده بابولاب با استفاده از باکیفیت ترین میوه های تولیدی سراسر نقاط کشور تهیه می گردند. بر پایه ی دانش و تجربه، بابولاب توانسته طیف گسترده ای از طعم ها را با کیفیتی عالی تولید نماید.

جهت حفظ طعم و مزه اصلی میوه تازه پس از یخ زدایی پوره، از پروسه پاستوریزاسیون سریع که بسته به نوع میوه متفاوت خواهد بود، استفاده نموده است. این پوره های میوه ای بابولاب فاقد هر گونه طعم دهنده، رنگ یا نگهدارنده می باشند. این پوره ها کاملاً طبیعی بوده و طعم و رنگ اولیه میوه ای تازه را کاملاً در خود حفظ می نمایند و برای مصارف صنعتی همچون صنعت آیسکریو و همچنین مصارف صفتی از جمله تولید کوکلت های میوه ای، اسموتی، دسر، شیرینی و بستنی و سایر محصولات قنادی و کافی شاپی قابل استفاده می باشند.

مزایای پوره های فریز شده بابولاب:

- کیفیت دائمی و کنترل شده
- ثبات کیفیت محصول پس از یخ زدایی، به سبب کاربرد یک پروسه حرارتی مناسب طعم و مزه محصول از بین نرفته و ویتامین های آن کاملاً حفظ خواهد شد.
- دسترسی آسان به انواع میوه ها در تمامی طول سال
- صرفه جویی در زمان به واسطه و عدم نیاز به صرف وقت جهت جداسازی پوست و دانه، شستشو، آگیری بابولاب قادر بوده به پیشنهاد دانش روز دنیا بهترین پوره ها را به لحاظ طعم و کیفیت در انواع زیر تولید نماید:

| طعم | سایز | شرایط نگهداری |
|--------------|-------------|----------------------------|
| توت فرنگی | 1,45, 10 kg | در دمای -1۸ درجه سانتیگراد |
| زردآلو | 1,45, 10 kg | در دمای -1۸ درجه سانتیگراد |
| موز | 1,45, 10 kg | در دمای -1۸ درجه سانتیگراد |
| آلبالو | 1,45, 10 kg | در دمای -1۸ درجه سانتیگراد |
| انجیر | 1,45, 10 kg | در دمای -1۸ درجه سانتیگراد |
| آتیه | 1,45, 10 kg | در دمای -1۸ درجه سانتیگراد |
| میکنس بری ها | 1,45, 10 kg | در دمای -1۸ درجه سانتیگراد |
| پر تقال | 1,45, 10 kg | در دمای -1۸ درجه سانتیگراد |
| پیشن فروت | 1,45, 10 kg | در دمای -1۸ درجه سانتیگراد |
| تمشک | 1,45, 10 kg | در دمای -1۸ درجه سانتیگراد |
| استار فروت | 1,45, 10 kg | در دمای -1۸ درجه سانتیگراد |
| آلونه ورا | 1,45, 10 kg | در دمای -1۸ درجه سانتیگراد |

Babolab frozen fruit Puree is produced by the use of the highest quality fruits from all over the world. Based on the knowledge and experience, Babolab has been able to produce a wide range of flavours with high quality. To preserve the original flavor and taste of fresh fruit after defrosting of puree, Babolab uses rapid water pasteurization which will be different based on the type of fruit. Babolab fruit purees are lack of any kind of flavoring, color or conservatives.

These purees are produced by the freshest fruits and highest quality raw materials. These purees are quite natural and fully retained flavor and color of fresh fruits. And can be used for industrial applications such as Juice and dairy industries and also artisan application as making fruit cocktail, smoothies, desserts, sweets, ice creams and other pastry products.

The advantages of Babolab Frozen purees are as follows:

Permanent controlled quality
Stability of product quality after defrosting. Due to the use of a proper thermal process, flavor and taste of the product will not lost and its vitamins will be completely retained.

Its Availability all year round

Time Saving due to specified Dosage and no need to spend time to separate the skin and seeds, washing, dewatering.



Filling:

A product with a soft texture in fruit or cream flavors, which is used to decorate different types of cakes, cookies, muffins and etc., and also as a filling in layered cakes. Preserving of texture, color and flavor of the fruit during baking is one of the most remarkable feature of the fruit fillings.

Advantages of Product:

Resistance to heat
High durability
Very low water penetration from filling to product
Good taste and texture

Filling



Semi - Candied Fruits

میوه های نیمه شکر ی بابل آب طی یک فرایند سرد عمل آوری می شوند که به موجب آن خواص طبیعی میوه حفظ خواهد شد. درصد پایین شکر (برای ۲۵) طعمی تازه و طبیعی به محصول می بخشد و مانع یخ زدگی آن در دمای منفی می شود. میوه های این نوع محصول با به صورت کامل و یا به صورت تکه میوه مورد استفاده قرار می گیرند که به علت عمل آوری مناسب، طعم و رنگ آنها حفظ شده و جلوه ای ویژه به پستی های تولیدی می بخشد. به منظور حفظ بهتر کیفیت های مورد نظر، میوه های نیمه شکر ی همراه با خود شربت آن میوه بسته بندی می شوند که برای دگر بسیار مناسب خواهد بود.

مزایا:

- مصرف راحت
- درصد پایین شکر
- حفظ ترمی در دمای منفی

کاربرد:

جهت تزئین در بستنی یا ماست، یا به عنوان میوه تازه جهت افزایش طعم و تزئین داخل یا خارج دسر ها

کاربرد محصول:

تزئین بستنی و دسر ها، سرد ماست میوه ای، سورت و یا به عنوان یکی از ترکیبات تولید ریل و دیگر محصولات نیمه آماده بستنی

| نوع میوه | ابعاد میوه | شرایط نگهداری | بسته بندی |
|-------------|------------------------------------|-------------------------------|-----------------------|
| زردآلو | کیوب های ۹ × ۹ | در دمای ۰ تا ۵ درجه سانتیگراد | سطل های ۱۰، ۵، ۱ کیلو |
| آناناس | تکه های ریز (۱۶/۱) اسلایس (آناناس) | در دمای ۰ تا ۵ درجه سانتیگراد | سطل های ۱۰، ۵، ۱ کیلو |
| هویج | میوه کامل | در دمای ۰ تا ۵ درجه سانتیگراد | سطل های ۱۰، ۵، ۱ کیلو |
| شلیل | میوه کامل | در دمای ۰ تا ۵ درجه سانتیگراد | سطل های ۱۰، ۵، ۱ کیلو |
| سیب قرمز | کیوب های ۹ × ۹ | در دمای ۰ تا ۵ درجه سانتیگراد | سطل های ۱۰، ۵، ۱ کیلو |
| پوست مرکبات | میوه کامل | در دمای ۰ تا ۵ درجه سانتیگراد | سطل های ۱۰، ۵، ۱ کیلو |
| هلو | کیوب های ۹ × ۹ | در دمای ۰ تا ۵ درجه سانتیگراد | سطل های ۱۰، ۵، ۱ کیلو |
| تروپیکال | کیوب های ۹ × ۹ | در دمای ۰ تا ۵ درجه سانتیگراد | سطل های ۱۰، ۵، ۱ کیلو |

Semi - Candied Fruits:

Semi-candied fruit is a product designed for professional use, intended for the artisan sector and industrial confectionery and ice cream sectors. This new line, which is rich in fruit and has a soft and creamy structure, with good resistance during baking and freezing, guarantees optimum quality for all sweets creations, with a genuine taste and inviting aspect. Thanks to the limited amount of sugar, the products are characterised by a fresh taste, a natural color and a pleasant softness that persists even at negative temperatures.

The unique design of these syrups containers maintaining flavors and quality of fruit.

Advantages of product:

- Easy application
- Low percent of sugar
- Maintaining of softness and taste of fruits even at negative temperatures

Product Application:

Decorating ice cream, cold desserts, fruit yogurt, sorbet, or as one of the main ingredients to make ice cream ripple or other semi-prepared ingredients of ice cream



Candied Fruits

میوه های شکر ی:

فرایند آماده سازی میوه های شکر ی از فعالیت های جدید و منحصر به فرد بابل آب محسوب می شود. مدت مورد استفاده روز دنیا و تجربیات حاصله در زمینه ی عمل آوری میوه در این سال ها حاصل گردیده است. میوه های شکر ی بر اساس یک روش سنتی آماده سازی تهیه می شوند که طی این روش از طریق یک پروسه اسمزی آرام، خواص ارگانولپتیکی (حسی) میوه از جمله استحکام، شکل و رنگ اصلی میوه حفظ می گردند. طیف محصولات از کیوب های مرکبات (پوست مرکبات در اندازه های مختلف) گرفته تا قرم های خالی، دو لبی و تکه های درشت یا کامل میوه را شامل می شود.

بر اساس تجربیات بدست آمده در تهیه میوه های شکر ی و انتخاب درست میوه ها، مواد اولیه تازه و توجه کامل به کیفیت هر یک از موارد، بابل آب توانسته بهترین ها را در این زمینه ارائه نماید.

کاربرد محصول:

تزئین و پرسیازی کیک ها، محصولات نانی، مافین، کیک کشمش، کاستا، بستنی و شکلات

تنوع تولیدی این محصول به لحاظ طعم و سایز به شرح زیر می باشد:

| نوع میوه | ابعاد میوه | شرایط نگهداری | بسته بندی |
|----------------|---|-------------------------------|---------------------|
| پوست پرتقال | کیوب های ۱۰ × ۱۰ × ۱۰ | در دمای ۰ تا ۵ درجه سانتیگراد | کارت های ۵ و ۱ کیلو |
| پوست لیمو | کیوب های ۱۰ × ۱۰ × ۱۰ | در دمای ۰ تا ۵ درجه سانتیگراد | کارت های ۵ و ۱ کیلو |
| پوست پاپایا | کیوب های ۱۰ × ۱۰ × ۱۰ | در دمای ۰ تا ۵ درجه سانتیگراد | کارت های ۵ و ۱ کیلو |
| پوست نارنج | کیوب های ۱۰ × ۱۰ × ۱۰ | در دمای ۰ تا ۵ درجه سانتیگراد | کارت های ۵ و ۱ کیلو |
| زردآلو | دو لبی، کیوب های ۹ × ۹ | در دمای ۰ تا ۵ درجه سانتیگراد | کارت های ۵ و ۱ کیلو |
| آناناس | اسلایس، تکه های کوچک با اندازه های ۱/۶ اسلایس | در دمای ۰ تا ۵ درجه سانتیگراد | کارت های ۵ و ۱ کیلو |
| سیب | کیوب های ۹ × ۹ | در دمای ۰ تا ۵ درجه سانتیگراد | کارت های ۵ و ۱ کیلو |
| هلو | کیوب های ۹ × ۹ | در دمای ۰ تا ۵ درجه سانتیگراد | کارت های ۵ و ۱ کیلو |
| توت قرمزی ریز | میوه کامل | در دمای ۰ تا ۵ درجه سانتیگراد | کارت های ۵ و ۱ کیلو |
| میوه های جنگلی | میوه کامل | در دمای ۰ تا ۵ درجه سانتیگراد | کارت های ۵ و ۱ کیلو |
| شلغم / لپو | کیوب های ۶ × ۶ | در دمای ۰ تا ۵ درجه سانتیگراد | کارت های ۵ و ۱ کیلو |
| گلایه | کیوب های ۹ × ۹ | در دمای ۰ تا ۵ درجه سانتیگراد | کارت های ۵ و ۱ کیلو |
| طایفه | کیوب های ۹ × ۹ | در دمای ۰ تا ۵ درجه سانتیگراد | کارت های ۵ و ۱ کیلو |

Candied fruits:

Candied fruit processing is a new and extraordinary business of Babolab. Candied fruits made from a traditional processing method which through a slow osmotic process, preserves the organoleptic characteristics of consistency, shape and color of the original fruit. The range of products available goes from citrus cubes (peel of different sizes) to strips, rounds, whole fruit or large candied pieces.

Product Application:

For decorating and filling in cakes, cupcakes, muffin, raisin and baked products

Storage Conditions: keep in cool and dry place, under 65% humidity

Puree contained Syrup



شریت حاوی پوره :

این نوع شریت های مخصوص، حاوی کنسانتره و پوره میوه می باشد که به سبب ترکیب آسان یا شیر، آپیموه، جای و آب، از آن می توان به عنوان ترکیب اصلی تهیه ی کوکتل، نوشیدنی های میوه ای، ساخت میلک شیک، اسموتی و همچنین تزئین کیک و بستنی استفاده نمود.
به واسطه ی بسته بندی این نوع شریت ها در بطری های نرم فشاری، کاربرد آن برای کافی شاپ داران در تهیه ی نوشیدنی بسیار راحت شده است.
از مزایای اصلی این شریت ها، ارائه در طعم های متنوع میوه ای و عدم لزوم نگهداری میوه های تازه جهت ساخت نوشیدنی در طول سال و همچنین بافت غنی از پالپ و در نتیجه ساخت نوشیدنی های غلیظ و تازه می باشد.

| | | |
|-----------------|-----------------------|---|
| توت فرنگی | حرف های ۱ و ۱۰ کیلویی | اسموتی، کوکتل میوه ای، میلک شیک و لیموناد طعم دار |
| آنبه | حرف های ۱ و ۱۰ کیلویی | اسموتی، کوکتل میوه ای، میلک شیک و لیموناد طعم دار |
| موز | حرف های ۱ و ۱۰ کیلویی | اسموتی، کوکتل میوه ای، میلک شیک و لیموناد طعم دار |
| تروپیکال | حرف های ۱ و ۱۰ کیلویی | اسموتی، کوکتل میوه ای، میلک شیک و لیموناد طعم دار |
| میگس بری | حرف های ۱ و ۱۰ کیلویی | اسموتی، کوکتل میوه ای، میلک شیک و لیموناد طعم دار |
| توت فرنگی - موز | حرف های ۱ و ۱۰ کیلویی | اسموتی، کوکتل میوه ای، میلک شیک و لیموناد طعم دار |

Special syrups containing puree or concentrate are a compound made of fruit concentrate and pulp. This syrup which is packaged in pressurized bottles can easily be used in preparing cocktails.

Advantages of the product:

- . The unique design of these syrups containers
- . Maintaining flavors and quality of fruit
- . Producing in different flavor



Topping Sauce

سس های تاپینگ:

تهیه دسرهای گرم یا سرد مستلزم توانایی تلفیق ترکیبات، رنگ ها و طعم های مختلف می باشد، بالاترین حد کیفیت، تازه ترین مواد ترکیبی و پیرشرفته ترین تجهیزات تولید و بسته بندی از رموز موفقیت تولید سس های تاپینگ بابل آب بوده است. بابل آب طیف گسترده ای از سس های غلیظ حاوی میوه یا دانه را جهت تزئین سطح کیک، بستنی و دسرهای سرد ارائه و طعم این محصول با توجه به دارا بودن درصد بالای پوره ی میوه، تازگی میوه را القا می کند و به دلیل داشتن بافتی ویسکوز و در عین حال روان بر روی سطح محصول ایستادگی مناسبی داشته و شکل ظاهری خود را حفظ می کند.

بسته بندی : ظروف نیم کیلویی و ۴/۵ کیلوگرمی

مزایای محصول:

داشتن طعم، رنگ و غلظت عالی
قابلیت ریزشی عالی به واسطه بافت غلیظ و در عین حال روان آن
بسته بندی مناسب و تنوع طعم های تولیدی

کاربرد محصول:

جهت تزئین سطح بستنی، دسرهای سرد و کیک

توت فرنگی



آلبالو



کارامل



شکلات



تمشک



Topping Sauces:

Prepare sweets or desserts (cold or hot) requires the ability to combine different compounds, colors and flavors. The highest quality, freshness of raw materials and the modernised manufacturing machinery, and packaging are the most important factors for the success of Babolab produced sauces. Babolab produces a wide range of thick syrups containing fruit concentrate or nuts for decorating the surface of cakes and sweets.

Advantages of product:

- Having excellent taste, color and viscosity
- Good pouring capacity due to its thick and flowing texture
- Nice packaging and diversity of produced flavors
- Product Application:
To decorate the surface of ice cream, cold desserts, cakes and etc.

Packaging:

0/5 and 4/5 kg

PRODUCTS

در حال حاضر، پابل آب توانسته با کسب تجربه و با تکیه بر دانش روز جهانی، تولیدات خود را گسترده نموده و ماده اولیه صنایع مختلف غذایی و بستنی را نیز به سبد تولیدات خود اضافه نماید:

تولیدات صنعتی: امولسیون، کامپاند، بیس نوشیدنی، عصاره نوشابه گازدار، ربیب، طعم دهنده های خمیری، فیلیپینگ های میوه ای، میوه های شکری و نیمه شکری و پوره میوه
تولیدات صنفی: که خود شامل سه قسمت می شود و عبارتند از:
صنعت بستنی: بیس بستنی، طعم دهنده خمیری، نس ربیب، تاپینگ، سس لبه رنگی، شربت فشرده طعم دار
صنعت غذایی: طعم دهنده خمیری، شربت فشرده طعم دار، فیلیپینگ، گلیز، زله، مربا، زله مربا، مارمالاد، سس تاپینگ پوره فربز شده، میوه شکری و نیمه شکری
شریبت تشریفات خاوی پوره، شربت با درحد کنسانتره پالا، شربت کافه شای، شربت یخی، شربت لولیز، سس تاپینگ، پوره میوه

واحد تحقیق و توسعه:

امروزه (R&D) تاثیر مستقیمی بر نوآوری، بهره وری، کیفیت، سطح استاندارد زندگی، سهم بازار و نیز دیگر عواملی که در افزایش توان رقابتی سازمان ها موثر هستند، دارد. با ظهور پدیده جهانی شدن روش های کسب تکنولوژی نیز تغییر کرده و روش های جدیدی خلق گردیده که به کشورها و سازمان ها امکان دسترسی به تحقیقات و سطوح مختلف را می دهد. این واحد در صنایع غذایی پابل آب با داشتن پرسنل مجرب و متخصص در امر صنایع غذایی با گذراندن دوره های تخصصی در شرکت زیوانان به عنوان یک واحد تحقیقاتی و تولیدی جهت مشاوره و ارائه فرمولاسیون فعالیت می نماید و به واسطه ارتباط با دانش و تکنولوژی روز دنیا، امکان ارائه فرمول های جدید را دارا می باشد.

واحد کنترل کیفیت:

واحد کنترل کیفی آزمایشگاه پابل آب مجیزه به مدرن ترین و پیشرفته ترین تجهیزات و دستگاه های آزمایشگاهی بوده و با بهره گیری از متخصصان امور آزمایشگاهی، کیفیت محصولات تولیدات خود را تضمین می کند.

این واحد بر ورود مواد اولیه، تطابق کیفیت محصولات، حسن تولیدات و محصولات تولیدی با استانداردهای ملی، کنترل و نظارت دارد. کنترل کیفیت بر پابل آب توسط تیمی از کارشناسان در ابتدای امر با تمرکز بر مواد اولیه انجام می گیرد. مواد خام وارده به شرکت پیش از تایید جهت مصرف به منظور اطمینان از کیفیت مناسب، مورد کنترل و بررسی قرار می گیرد.

علاوه بر این مورد، واحد کنترل کیفیت بر روی پروسه تولید نیز نظارت دارد. و در واقع پیش از آغاز هر یک از مراحل تولید، پیشرفت فرایند با استفاده از پایگاه دادهای پیشرفته کامپیوتری مورد آنالیز قرار می گیرد. در پایان، کیفیت محصول پس از تولید نیز به لحاظ تحلیلی و حسی جهت تایید و حصول اطمینان از انطباق آن با استانداردهای موجود کنترل و بررسی می گردد.



شریبت با درحد کنسانتره پالا:

از دیگر تولیدات مورد نیاز صنعت هوراک شربت های ویژه ای است با عنوان شربت با درحد کنسانتره پالا. هماتپور که از نامش پیداست، تقریباً بیش از ۵۰ درصد از مواد ترکیبی آنرا، کنسانتره میوه تشکیل داده و همین امر موجب گردیده طعم تازه و طبیعی میوه کاملاً در نوشیدنی نهایی حس شود.

طرز استفاده از این نوع شربت ها بسیار آسان بوده و می توان به راحتی آن را با نسبت ۱ به ۶ یعنی ۱ پیمانه شربت با ۶ پیمانه آب مصرف نمود. از کاربردهای مهم این شربت ها تهیه نوشیدنی های میوه ای و همچنین دستگاه های شربت یخی در رستوران ها، هتل ها و کافی شاپ ها می باشد.

| انار | کاربرد محصول: |
|---------------|---|
| البابو | نوشیدنی های میوه ای، دستگاه اسلشی ماشین |
| اناناس | بسته بندی: 12 kg |
| نوت فرنگی | در مصرف: ۱ به ۶ (شریبت به آب) |
| انگور فرانسوی | |
| پر تقال | |

Babolab concentrated fruit juices contain fruit juice concentrate and 50% fruit juice in the final product and have natural flavor of fresh fruits. Contained fruits in the production of these types of juices have been supplied from the main areas of their cultivation and in order to preserve all the natural properties of the fruit, the most developed manufacturing processes have been applied.

PRODUCTS

در حال حاضر، بابل آب توانسته با کسب تجربه و با تکیه بر دانش روز جهانی، تولیدات خود را گسترده نموده و ماده اولیه صنایع مختلف غذایی و بستنی را نیز به سبد تولیدات خود اضافه نماید:

تولیدات صنعتی: امولسیون، کامپاند، سیس نوشیدنی، عصاره نوشابه گازدار، ربیل، طعم دهنده های خمیری، فیلینگ های میوه ای، میوه های شکری و نیمه شکری و پوره میوه

تولیدات صنفی: که خود شامل سه قسمت می شود و عبارتند از:

صنعت بستنی: سیس بستنی، طعم دهنده خمیری، سیس ربیل، تاپینگ، سیس رنگی، شربت فشرده طعم دار

صنعت غذایی: طعم دهنده خمیری، شربت فشرده طعم دار، فیلینگ، گلیز، ژله، مربا، مارمالاد، سیس تاپینگ پوره فیز شده، میوه شکری و نیمه شکری

شریبت شربت خاوی پوره، شربت با درحد کنسانتره پالا، شربت کافی شابی، شربت یخی، شربت لولیز، سیس تاپینگ، پوره میوه

واحد تحقیق و توسعه:

امروزه (R&D) تاثیر مستقیمی بر نوآوری، بهره وری، کیفیت، سطح استاندارد زندگی، سهم بازار و نیز دیگر عواملی که در افزایش توان رقابتی سازمان ها موثر هستند، دارد. با ظهور پدیده جهانی شدن روش های کسب تکنولوژی نیز تغییر کرده و روش های جدیدی خلق گردیده که به کشورها و سازمان ها امکان دستیابی به تحقیقات در سطوح مختلف را می دهد. این واحد در صنایع غذایی بابل آب با داشتن پرسنل مجرب و متخصص در امر صنایع غذایی با گذراندن دوره های تخصصی در شرکت زیولان به عنوان یک واحد تحقیقاتی و تولیدی جهت مشاوره و ارائه فرمولاسیون فعالیت می نماید و به واسطه ارتباط با دانش و تکنولوژی روز دنیا، امکان ارائه فرمول جدید را دارا می باشد.

واحد کنترل کیفیت:

واحد کنترل کیفی آزمایشگاه بابل آب مجیز به مدین ترین و پیشرفته ترین تجهیزات و دستگاه های آزمایشگاهی بوده و با بهره گیری از متخصصان امور آزمایشگاهی، کیفیت محصولات تولیدات خود را تضمین می کند.

این واحد بر ورود مواد اولیه، تطابق کیفیت محصولات، حسن تولیدات و محصولات تولیدی با استانداردهای ملی، کنترل و نظارت دارد.

کنترل کیفیت در بابل آب توسط تیمی از کارشناسان در ابتدای امر با تمرکز بر مواد اولیه انجام می گیرد. مواد خام وارده به شرکت پیش از تایید جهت مصرف به منظور اطمینان از کیفیت مناسب، مورد کنترل و بررسی قرار می گیرد.

علاوه بر این مورد، واحد کنترل کیفیت بر روی پروسه تولید نیز نظارت دارد. و در واقع پیش از آغاز هر یک از مراحل تولید، پیشرفت فرایند با استفاده از پایگاه دادهایی پیشرفته کامپیوتری مورد آنالیز قرار می گیرد. در پایان، کیفیت محصول پس از تولید نیز به لحاظ تحلیلی و حسیتی تایید و حصول اطمینان از انطباق آن با استانداردهای موجود کنترل و بررسی می گردد.

صنایع غذایی بابل آب (سهامی خاص)

تاریخچه:

مجموع صنایع غذایی بابل آب در شهرک صنعتی بندپی واقع در شهر بابل به مساحت ۲۰۰۰۰ متر مربع بنا گردیده است. فاز اول کارخانه بابل آب در سال ۱۳۸۹ با نصب و راه اندازی ماشین آلات مدرن و تمام اتوماتیک با هدف تولید انواع عصاره های نوشابه گازدار، امولسیون ها و کامپاندهای میوه ای و اساس های مورد مصرف در صنایع غذایی و آشامیدنی تأسیس گردید.

بابل آب در سال ۱۳۸۲ موفق به عقد قرارداد برای تولید انواع امولسیون ها تحت نظارت فنی شرکت زیولان سونیس که از بزرگترین تولید کنندگان طعم و اساس خوراکی در جهان با بیش از یک قرن تجربه در صنایع غذایی می باشد گردید.

شرکت زیولان با حضور در ۵ فاز جهان تصمیمی برای ارائه کیفیت و اطلاعات فنی روز در زمینه صنایع غذایی می باشد. این شرکت با بهره گیری از دانش روز و در اختیار داشتن پرسنل مجرب و متخصص در بخش آزمایشگاه قادر به پاسخگویی به نیاز مشتریان بوده و ماشین به پشتوانه دانش و تکنولوژی روز این شرکت ارائه محصولات در بالاترین سطح کیفی را تضمین می نماید.

صرف نظر از این تولیدات صنعتی در بخش نوشیدنی ها شرکت بابل آب با هدف ارائه بهترین محصولات و خدمات به مشتریان با بهره گیری فناوری کارآمد تولیدی، مواد اولیه مرغوب و پرسنل مجرب و متعهد اقدام به تولید محصولات اولیه صنایع مختلف نسج، بستنی و غذایی نموده است. آنچه بابل آب را در میان تولید کنندگان صنایع غذایی به متمیز ترین انتخاب بعنوان تأمین کننده میل ساخته، تلاش و اهتمام مدیریت، کارشناسان متعهد و مجرب و مهم تر از آن کیفیت منحصر به فرد محصولات بوده است.

Babolab Food Industry is situated in East Bandpey Industrial Zone of Babol (North of Iran) in an area of 20000 sqm. The first phase has been established in 2000 by setting and developing full automatic modern equipment with the aim of producing carbonated soft drinks Extracts, Emulsion, fruit compounds, and the other flavors for food and beverage industries.

In 2004, Babolab has been able to take the technical supervision of Givaudan, one of the biggest producers and suppliers of food Essences and flavors in the world with nearly one century experience. Givaudan's existence in 5 continents can be a guarantee for presenting the best quality and modern technical information in food industry.

Givaudan/research and development (R&D) organization's primary objective is to create successful innovative products that create value for our customers and satisfy consumer's need and we can also create our high quality products by using their up to date scientific and technological experiences. Despite of these industrial products in drink sector, Babolab Co. with the aim of presenting best products and services to customers and using high quality raw ingredients and technology, tries to produce the initial products in different industries of dairy, ice cream, pastry & confectionery.

