

رونمایی از محصول تازه گروه صنعتی و پژوهشی زر؛ زر اویل پیشگام سلامتی



روغن سرخ‌کردنی زر اویل محصولی است که کارشناسان گروه صنعتی و پژوهشی زر مبتنی بر استانداردهای سلامت تولید کرده و در اختیار مصرف‌کنندگان قرار خواهند داد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، دفتر مرکزی گروه صنعتی و پژوهشی زر واقع در خیابان شیخ بهایی، یکشنبه ۲۳ خرداد ماه میزبان رویداد رونمایی از تازه‌ترین محصول این کارخانه بود. مدیران و کارشناسان گروه صنعتی و پژوهشی زر در مراسمی گرد هم جمع شدند تا از تازه‌ترین اتفاقات برند زر اویل یعنی محصول جدید “روغن سرخ‌ویژه” و نوآوری در ساختار و بسته‌بندی جدید محصولات روغن رونمایی نمایند.

روغن سرخ‌کردنی زر اویل محصولی است که کارشناسان گروه صنعتی و پژوهشی زر مبتنی بر استانداردهای سلامت تولید کرده و در اختیار مصرف‌کنندگان قرار خواهند داد.

چندسالی است که کیفیت روغن‌های سرخ‌کردنی محل مناقشه برندهای مختلف غذایی است. کارشناسان سلامت بارها هشدار داده‌اند که روغن‌های موجود در بازار حداقل کیفیت لازم برای استفاده روزانه را

نداشته و مشکلات فراوانی را برای مصرف کنندگان به وجود خواهند آورد.

از این رو برندهای معتبر صنایع غذایی تلاش دارند با تولید روغن با کیفیت، بازار را از نگرانی خارج کرده و برند خود را در موقعیت بهتری قرار دهند.

روغن سرخ کردنی زر اویل تازه‌ترین تلاش گروه صنعتی و پژوهشی زر برای کسب رضایت مشتری است.



ویژگی‌های منحصر به فرد روغن سرخ‌کردنی زر اویل

در این رویداد که با همراهی کارشناسان و مدیران گروه صنعتی و پژوهشی زر برگزار شد؛ مزیت‌های تازه‌ترین محصول گروه صنعتی زر به نمایش درآمد.

بر این اساس روغن سرخ‌کردنی زر اویل از ترکیب سه روغن ذرت، کنجد و کانولا تشکیل شده است. بر اساس گفته‌های کارشناسان این گروه صنعتی، از آنجا که روغن سرخ‌کردنی نیاز به دمای بالا دارد و در کنار آن

باید غذا را کم چرب کند؛ باید ویژگی‌هایی داشته باشد عبارت اند از:



بدون پالم

وجود پالم در صنایع غذایی به یکی از پر بحث‌ترین موضوعات صنایع غذایی ایران بدل شده است. این ماده مجاز که در بسیاری از تولیدات مواد غذایی وجود دارد، به دلیل دارا بودن مقادیر زیادی از اسیدهای چرب اشباع، در دراز مدت می‌تواند به سلامت مصرف‌کنندگان آسیب بزند. روغن‌های سرخ کردنی یکی از محصولاتی است که پالم در آن به میزان زیادی استفاده می‌شود.

روغن سرخ‌کردنی زر اویل بدون پالم است و این مسئله می‌تواند مزیت این تولید غذایی نسبت به تولیدات مشابه باشد.

نقطه دود بالاتر از ۲۲۰ درجه سانتی‌گراد

نقطه دود از جمله ویژگی‌های مهم روغن‌های سرخ‌کردنی است. هرچه نقطه دود بالاتر باشد؛ استفاده از روغن و کارایی آن بیشتر خواهد شد.

نقطه دود روغن‌های سرخ‌کردنی می‌بایست حداقل ۲۲۰ درجه سانتی‌گراد باشد که نقطه دود محصول تازه گروه صنعتی زر بالاتر از 220 درجه سانتی‌گراد است.

پایداری اکسیداتیو و عدم واکنش سریع با اکسیژن در دمای بالا

افزایش پایداری اکسیداتیو روغن‌های سرخ کردنی و در کنار آن حفظ کیفیت محصول، از پیچیدگی‌های تولید روغن‌های سرخ کردنی است.

روغن سرخ‌کردنی زر اویل توانسته این پایداری را بین این دو مولفه به خوبی حفظ کند.

دارا بودن اسیدهای چرب تک غیر اشباع و چند غیر اشباع مانند امگا۳، امگا۶ و امگا۹

روغن سرخ‌کردنی زر اویل علاوه بر دارا بودن کمترین مقدار اسیدهای چرب اشباع در مقایسه با سایر روغن‌ها، دارای چربی‌های غیر اشباع و ضروری مانند گروه امگا است. این روغن می‌تواند موجب کاهش کلسترول بد خون و جلوگیری از بیماری‌های قلبی شود.

مرتضی سلطانی: حفظ کیفیت در کنار قیمت مناسب

مرتضی سلطانی بنیانگذار گروه صنعتی و پژوهشی زر در سخنان کوتاهی با اشاره به محصول تازه این مجموعه غذایی گفت:

« خدا را شاکریم که تازه‌ترین تولید گروه صنعتی و پژوهشی زر به زودی در دسترس شهروندان ایرانی قرار خواهد گرفت.» او با اشاره به شعار این برند یعنی « به زر دستی زر، به جوانی ذرت» گفت:

« عملکرد ما به عنوان تولیدکننده ملی باید به گونه‌ای باشد که مصرف‌کننده ایرانی در کنار کیفیت خوب، قیمت مناسبی هم برای محصولات تجربه کند. این باعث می‌شود استقبال از برند زر ادامه دار باشد.»

تغذیه و انتخاب سالم

در این رویداد بروشورهایی در توضیح محصول تازه گروه صنعتی و پژوهشی زر بین افراد حاضر توزیع شد. بروشوری که در آن به خصوصیات این محصول تازه اشاره شده بود.

در ابتدای این بروشور آمده است:

« در روزهایی که سلامتی بیشتر از همیشه برای ما اولویت دارد و دغدغه همه افراد جامعه است؛ بر آن شدیم تا خانواده زر اویل را کامل‌تر کرده و تندرستی را به جامعه هدیه دهیم.

زیرا معتقدیم که قسمتی از سلامت بدن از تغذیه و انتخاب سالم شروع می‌شود.

از این رو روغن سرخ کردنی زر اویل را بر تکیه بر دانش و تخصص کارشناسان غلات زر تولید کرده و دانه‌ای دیگر از غلات ارزشمند را فشرديم.»

امید است با همت و جدیت دست اندرکاران، دسترسی به محصولات زر اویل که پیام آور سلامتی و تندرستی مصرف کنندگان است برای کلیه هموطنان عزیز فراهم گردد. این رویداد با رعایت کامل پروتکل‌های بهداشتی کرونا برگزار شد.

سرویس خبری: صنعت غذا