



MIVA

MIVA



ABOUT US

شركة ميفا

تركز شركة ميفا، باعتبارها إحدى الشركات الرائدة في إنتاج وتوزيع منتجات الفاكهة المصنعة، على إنتاج أنواع مختلفة من مهروس الفاكهة ومركزاتها. تنتج هذه الشركة منتجات باستخدام الفواكه الطازجة وعالية الجودة، والتي يتم استخدامها كمواد خام أولية في العديد من الصناعات الغذائية.

يعتبر مركز الفاكهة أحد المنتجات القيمة في صناعة المواد الغذائية، ويتم الحصول عليه عن طريق إزالة جزء كبير من الماء الموجود في الفواكه الطازجة. يتم إنتاج هذه المنتجات في أشكال سائلة مركزة ولها تطبيقات مختلفة في صناعة المواد الغذائية. لا تتمتع المركزات بفترة صلاحية طويلة فحسب، بل تشغل أيضًا حجمًا أقل مقارنة بالفواكه الطازجة، مما يجعل نقلها وتخزينها أسهل وأكثر فعالية من حيث التكلفة. تنتج شركة ميفا مجموعة متنوعة من مركزات الفاكهة، بما في ذلك الفواكه الشعبية مثل التفاح والكرز الحامض والخوخ والرمان والعنب والأناناس والبرتقال وغيرها.

منتجات ميفا

تنتج ميفا مجموعة واسعة من المنتجات، بما في ذلك مهروس الفاكهة ومركزات الفاكهة، المصنعة من الفواكه المختلفة مثل التفاح والكرز الحامض والخوخ والرمان والعنب والأناناس والبرتقال وغيرها. وقد جذبت هذه المنتجات انتباه العديد من الصناعات بسبب قيمتها الغذائية العالية وجودتها الاستثنائية.

مركزات التفاح

مركز التفاح هو منتج يستخدم على نطاق واسع ذو نكهة خفيفة وحلوة، ويستخدم عادة في إنتاج العصائر الطبيعية والمشروبات الغازية والصلصات. نظرًا لطعمه المحايد، يمتزج هذا المركز بسهولة مع الفواكه الأخرى ويستخدم في العديد من الصناعات الغذائية كقاعدة لمنتجات أخرى.



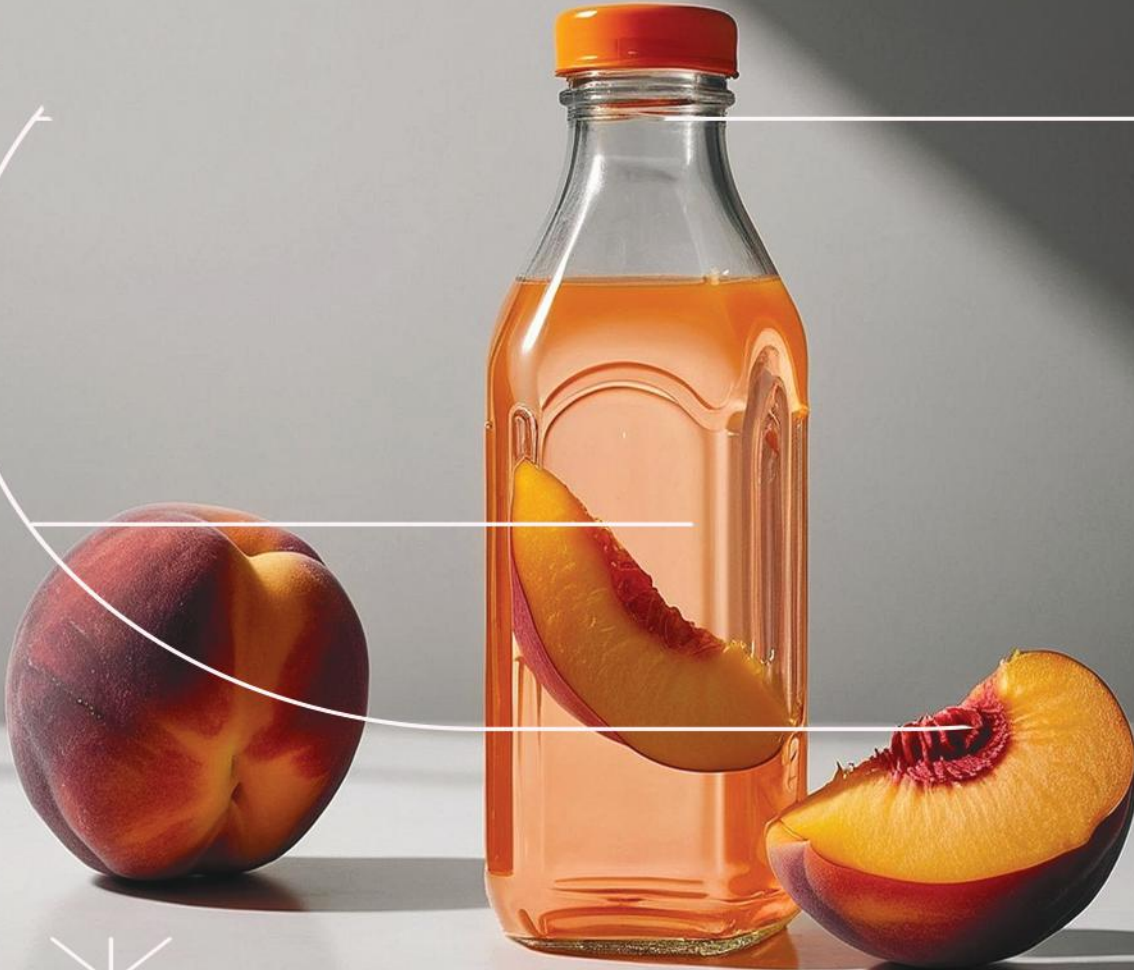
مركز الكرز الحامض

يعتبر مركز الكرز الحامض، بنكهته الغنية والحامضة، خيارًا ممتازًا لإنتاج المشروبات والمرببات والصلصات والحلويات. بالإضافة إلى مذاقه الفريد، يحظى هذا المنتج بتقدير كبير لخصائص الكرز الحامض المضادة للأكسدة والمضادة للالتهابات. كما أن اللون الطبيعي الجذاب لهذا المركز يعزز المظهر البصري للمنتجات الغذائية.



مركز الخوخ

يستخدم مركز الخوخ بنكهته الحلوة ورائحته الطيبة على نطاق واسع في إنتاج العصائر الطبيعية والحلويات والآيس كريم والمشروبات المختلطة. لا يوفر هذا المركز طعمًا ورائحة لذيذة فحسب، بل يحتوي أيضًا على عناصر مغذية مثل الفيتامينات A وC، التي تضيف قيمة غذائية إلى المنتجات النهائية.



مركز الرمان

يعتبر مركز الرمان بنكهته القوية ولونه الأحمر الطبيعي من أكثر المنتجات شعبية بين المركبات المختلفة. نظرًا لمحتواه العالي من مضادات الأكسدة والمواد المغذية، فإنه يستخدم بشكل خاص في إنتاج المشروبات الصحية والمعززة للطاقة. بالإضافة إلى ذلك، يحتوي مركز الرمان على تطبيقات واسعة النطاق في الصلصات ومنتجات الخبز.





مركزات العنب

يستخدم مركز العنب بنكهته الحلوة والغنية عادة في إنتاج العصائر والمشروبات الغازية ومنتجات الألبان. يمكن أن يكون هذا المركز بمثابة بديل طبيعي للسكر ويستخدم كمحلي في العديد من المنتجات.



مركز البرتقال

يعد مركز البرتقال، بنكهته الحلوة والحامضة ورائحته الطازجة، أحد المركزات الأكثر استخدامًا في إنتاج العصائر ومشروبات الطاقة والآيس كريم والحلويات المجمدة. يعتبر البرتقال، المعروف بمحتواه العالي من فيتامين C ومضادات الأكسدة الوفيرة، من أكثر الفواكه الصحية والأكثر شعبية، ويزداد الطلب على تركيزه في مختلف الصناعات الغذائية.



مزايا استخدام مركزات الفاكهة

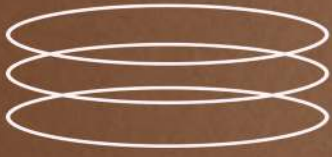
مدة صلاحية عالية: إزالة الماء من المركزات يزيد من مدة صلاحيتها مقارنة بالفواكه الطازجة. تتيح هذه الميزة للمنتجين الحفاظ على منتجاتهم لفترة أطول دون الحاجة إلى مواد حافظة. حجم أقل وسهولة النقل: نظرًا لطبيعتها المركزة، تتمتع هذه المنتجات بحجم أصغر، مما يقلل من تكاليف النقل والتخزين.

الحفاظ على الطعم والعناصر الغذائية: أثناء عملية إنتاج المركزات، يتم الحفاظ على الطعم والرائحة والمواد المغذية للفواكه بشكل جيد، مما يؤدي إلى منتجات نهائية عالية الجودة ولذيذة. تطبيقات متعددة: تستخدم مركزات الفاكهة في مجموعة واسعة من المنتجات الغذائية مثل العصائر والمشروبات الغازية والآيس كريم والحلويات والمعجنات والصلصات، مما يضفي جاذبية خاصة على المنتجات النهائية بسبب مذاقها ولونها الطبيعي.

خاتمة

تعتبر مركزات الفاكهة التي تنتجها شركة ميفا، بجودتها العالية وتنوعها الواسع، من أفضل الخيارات لمنتجات الصناعات الغذائية. لا تعمل هذه المنتجات على تعزيز طعم وجودة المنتجات النهائية من خلال الحفاظ على النكهات والخصائص الطبيعية للفواكه فحسب، بل تعمل أيضًا كخيار مثالي اقتصاديًا وفعال من حيث التكلفة لمختلف الصناعات.





MIVA



MIVA

