



Vinayak

# وینایاک هندوستان

رنگ خوراکی | اسانس | روغن گیاهی

 [vinayak.ir](https://www.instagram.com/vinayak.ir)

 [www.vinayak.ir](http://www.vinayak.ir)





رنگ های طبیعی

۱

رنگ های مصنوعی

۲

روغن های گیاهی

۳

انواع طعم دهنده

۴

## درباره ما

شرکت وینایاک در سال ۱۹۷۷ به عنوان یکی از اولین تولیدکنندگان منتول در هند تاسیس شد. در مدت کوتاهی به عرصه طعم‌ها و رنگ‌های غذایی علاقه‌مند شد. وینایاک جایگزینی همه‌ی مواد اولیه شیمیایی با مواد اولیه طبیعی سازگار با محیط زیست را در چشم انداز خود قرار داده است. در راستای هدف ذکر شده، Ecocol، Ecoflav، VIPL و Esiol که راه حلی برای طعم‌های طبیعی، رنگ‌های طبیعی و عصاره‌های استاندارد می‌باشند را توسعه داد.

## چشم انداز

ایجاد راه‌حلهایی برای غنی‌سازی تغذیه، زیست محیطی پایدار و تقویت‌کننده‌ی سلامت.

## محصولات

### • رنگ‌های طبیعی

رنگ‌های طبیعی از مواد مختلفی از جمله دانه‌ها، میوه‌ها، سبزیجات، جلبک‌ها و حشرات به دست می‌آیند.

#### ۱. آناتو

رنگ آناتو از دانه‌های آناتو استخراج می‌شود. آناتو دارای دو رنگدانه است: بیکسین (محلول در روغن) و نوربیکسین (محلول در آب).



E-Number : E160b      C. I. No. : 75120

#### ۲. کورکومین

به وسیله آسیاب کردن کورکومین خشک شده تولید می‌شود. کورکومین در حالت کلی نامحلول است، اما با افزودن یک امولسیفایر در مواد غذایی قابل حل است.



E-Number : E100      C. I. No. : 75300

#### ۳. سبزینه یا کلروفیل

کلروفیل از گیاهان استخراج می‌شود و با جایگزینی منیزیم با مس تغییر شیمیایی می‌یابد.



E-Number : E140/E141      C. I. No. : 75810/75815

#### ۴. بیتروت

بیتروت یا پودر آب چغندر با سفید کردن، برش و فشار هیدرولیک تهیه می‌شود. بتانین رنگدانه اصلی موجود در چغندر قند است.



E-Number : E162

#### ۵. آنتوسیانین

آنتوسیانین‌ها ترکیبات محلول در آب هستند که از گیاهان انگور، توت و هویج سیاه، زغال اخته و... استخراج می‌شوند. آنتوسیانین با نام‌های عصاره پوست انگور، کلم قرمز، عصاره کلم قرمز نیز شناخته می‌شود.



E-Number : E163 (ii-v)

#### ۶. کارامل

کارامل از طریق گرما دادن کربوهیدرات‌های غذایی، یا بدون کاتالیزورهای شیمیایی اضافه شده تهیه می‌شود. کارامل به صورت پودری و مایع در چهار نوع مختلف موجود می‌باشد.



E-Number: E150 (a, b, c, d)

#### ۷. پاپریکا

پاپریکا یک پودر مرغوب از انواع خاصی از فلفل دلمه‌ای است. پاپریکای محلول در روغن یک رنگ قرمز طبیعی است که از طریق استخراج، جداسازی و فرآیند پالایش به دست می‌آید. این مایع روغنی به رنگ قرمز تیره است و با نام‌های عصاره پاپریکا، کاپسانتین نیز شناخته می‌شود. کاربرد آن در سس‌ها، محصولات گوشتی، سوپ، محصولات نانی رایج است.



E-Number: E160c

#### ۸. کارمین

این رنگدانه از بدن حشرات ماده استخراج می‌شود. حشرات با آب گرم قلیایی شده خشک و استخراج می‌شوند. سپس مایع حاصل اسپری خشک می‌شود تا پودر مرغوب را تشکیل دهد. کاربرد کارمین در سس‌ها، محصولات گوشتی، سوپ‌ها و محصولات نانی رایج است. کارمین با نام کارمینیک اسید نیز شناخته می‌شود.



E-Number : E120      C. I. No. : 75470



## ۹. اسپیرولینا آبی

فایکوسیانین، رنگ طبیعی آبی رنگی است که از اسپیرولینا استخراج می‌شود. اسپیرولینا در پودر کربنات با pH برابر با ۱۱-۸/۵ کشت می‌شود و سپس رنگدانه‌های آن با آب استخراج می‌شود. در نهایت طی فرآیند اسپری درآید، رنگ آبی اسپیرولینا به دست می‌آید.



## ۱۰. بتاکاروتن

بتاکاروتن از منابع مختلفی از جمله جلبک‌ها، میوه‌ها، هویج نارنجی و میوه‌های نخل روغنی استخراج می‌شود. رنگ بتاکاروتن بسته به غلظت، از زرد تا نارنجی است. موارد کاربرد آن در نوشیدنی‌ها، محصولات لبنی و محصولات نانی می‌باشد.



E-Number : E160a    C. I. No. : 40800

## • رنگ‌های مصنوعی

رنگ‌های غذایی مصنوعی، از طریق شیمیایی تولید می‌شوند و شایع‌ترین رنگ‌های خوراکی در صنایع غذایی، دارویی و لوازم آرایشی هستند.

### ۱. رنگ‌های اصلی (Primary)

 <b>QUINOLINE YELLOW</b>	 <b>TARTRAZINE</b>	 <b>SUNSET YELLOW FCF</b>	 <b>ERYTHROSINE</b>	 <b>PONCEAU 4R</b>
<b>C.I.NO. / E.NO. 47005 / E104</b>	<b>C.I.NO. / E.NO. 19140 / E102</b>	<b>C.I.NO. / E.NO. 15985 / E110</b>	<b>C.I.NO. / E.NO. 45430 / E127</b>	<b>C.I.NO. / E.NO. 16255 / E124</b>
 <b>ALLURA RED</b>	 <b>CARMOISINE</b>	 <b>AMARANTH</b>	 <b>CHOCOLATE BROWN HT</b>	 <b>BRILLIANT BLUE FCF</b>
<b>C.I.NO. / E.NO. 16035 / E129</b>	<b>C.I.NO. / E.NO. 14720 / E122</b>	<b>C.I.NO. / E.NO. 16185 / E123</b>	<b>C.I.NO. / E.NO. 20285 / E155</b>	<b>C.I.NO. / E.NO. 42090 / E133</b>
 <b>PATENT BLUE V</b>	 <b>INDIGO CARMINE</b>	 <b>BLACK PN</b>	 <b>FAST RED E</b>	 <b>GREEN S</b>
<b>C.I.NO. / E.NO. 42051 / E131</b>	<b>C.I.NO. / E.NO. 73015 / E132</b>	<b>C.I.NO. / E.NO. 28440 / E151</b>	<b>C.I.NO. 16045</b>	<b>C.I.NO. / E.NO. 44090 / E142</b>
 <b>RED 2G</b>				
<b>C.I.NO. / E.NO. 18050 / E128</b>				

۲. رنگ‌های مخلوط (Blended)



۳. رنگ‌های تقطیری (Lake)



## • روغن‌های گیاهی

وینایک یکی از برترین تولیدکنندگان و صادرکنندگان انواع روغن گیاهی است. ما انواع مختلفی از روغن گیاهی را که می‌توان در لوازم آرایشی، دارویی و صنایع غذایی استفاده کرد در اختیار داریم.



**AJWAIN OIL**  
روغن زنبان رومی



**ANISEED OIL**  
روغن بادیان رومی



**BASIL OIL**  
روغن ریحان



**CEDAR WOOD OIL**  
روغن چوب سدر



**CITRONELLA OIL**  
روغن سنبل هندی



**CLOVE OIL**  
روغن میخک صدپر



**DILL OIL**  
روغن شوید



**EUCALYPTUS OIL**  
روغن اکالیپتوس



**FENNEL OIL**  
روغن رازیانه



**JASMINE OIL**  
روغن یاس



**JOJOBA OIL**  
روغن جوجوبا



**LEMON GRASS OIL**  
روغن علف لیمو - سرده



**MENTHA PIPERITA OIL**  
روغن نعناى فلفلى



**MENTHA ARVENSIS OIL**  
روغن نعناى وحشى



**NEEM OIL**  
روغن چریش



**SPEARMINT OIL**  
روغن نعناى دشتى



**NUTMEG OIL**  
روغن جوز هندی



**PALMAROSA OIL**  
روغن پالماروسا



**CYPRESS OIL**  
روغن سرو



**CARROT SEED OIL**  
روغن دانه هویج

## • منتول طبیعی

منتول، همان جوهر نعناع خشک شده است که عموماً از گیاهان پونه، نعناع و اکالیپتوس تهیه می‌شود. منتول کریستال ماده‌ایست که خواص درمانی فوق‌العاده‌ای دارد و تهیه شده از روغن فرار گیاهان دارویی می‌باشد. وینایک منتول کریستال و پیرمینت اویل را که می‌توان در لوازم آرایشی، دارویی و صنایع غذایی استفاده کرد ارائه می‌دهد.



### موارد استفاده:

محصولات	رده	محصولات	رده
لوسیون‌ها دستمال اسپری پا شامپو حوله معطر ژل خنک‌کننده	روغن معطر	خمیر دندان اسپری دهان شوینده دهان	دهانی
پرفیوم ادوتویلت دئودورانت	روغن نعنا تند	دارو کمپرس‌ها روغن‌های درمانی مسکن‌ها روغن ماساژ	دارویی
سیگار معمولی سیگار نعنایی تنباکو پیپ تنباکو جویدنی	تنباکو	آدامس آبنبات آبنبات سرفه آبنبات گلودرد شیرین بیان	قنادی



## • کافور

کافور ارائه شده از گیاه *Cinnamomum Camphora* (که به آن *Laurus camphora* نیز می‌گویند) از خانواده *(Lauraceae)* استخراج می‌شود. روغن کافور با تقطیر بخار از چوب خرد شده، کنده‌های ریشه و شاخه‌های درخت کافور استخراج می‌شود و سپس تحت خلاء و فشار فیلتر می‌شود.

### موارد استفاده

روغن کافور دارای خواص دارویی بسیاری است و ماده‌ای محرک، ضد اسپاسم، ضد عفونی کننده، ضد احتقان، بی‌حس کننده، آرام‌بخش، ضد نورالژیک، ضد التهاب و حشره‌کش است. روغن کافور به عنوان یک محرک موثر فعالیت سیستم گردش خون، متابولیسم، هضم، ترشح و دفع را افزایش می‌دهد.

روغن کافور در درمان مشکلات و بیماری‌های مرتبط با گردش خون نامناسب، هضم غذا، سرعت متابولیک کم‌کار یا پرکار، ترشحات انسداد یافته و سایر موارد کمک می‌کند. همچنین شدت اختلالات عصبی و تشنج، حملات صرعی، عصبی بودن و اضطراب مزمن را کاهش می‌دهد و در درمان افسردگی عصبی، التهاب، آکنه، آرتروز، دردهای عضلانی، روماتیسم، رگ به رگ شدن، برونشیت، سرماخوردگی، سرفه، تب، آنفولانزا و بیماری‌های عفونی استفاده می‌شود.

این ماده اغلب برای افسردگی، بی‌خوابی، شوک، مشکلات تنفسی، چربی پوست و دردها استفاده می‌شود.



## • طعم دهنده ها

وینایک قابلیت‌های حساس برجسته‌ای را به ارمغان می‌آورد تا بتواند طعم‌های با کیفیت بالا را به طور کامل برای هر نوع سلیقه فراهم سازد. وینایک طیف وسیعی از طعم‌ها را در انواع مایع، پودری و کپسولی ارائه می‌کند تا در بخش‌های مختلف غذا و آشامیدنی استفاده شوند.

### ۱. طعم‌دهنده‌های مایع و پودری

میوه‌ای		ادویه‌ای	معزجات
سیب قرمز	کیوی	آناناس	نارگیل
سیب سبز	شیرین بیان	آلو	فندق
سیب ترش	انبه	انار	بادام زمینی
زردآلو	خربزه	کشمش	پسته
موز	توت	تمشک	گردو
انگور قرمز	چند میوه	تمشک شیرین	میخک صدر
انگور سیاه	شاه‌توت	توت فرنگی	زیره سبز
بلوبری	هلو	تمر هندی	زنجبیل
بادام هندی	گلابی	استوایی	ادویه‌جات مخلوط
گیلاس	نارگیل	هندوانه	مرزنگوش
آلبالو	انجیر		پاپریکا
خرما	انگور سفید		جعفری

سنتی هندی	گیاه	گل و گیاه طبیعی	مرکبات	نعناع	قهوه
بادام پسته	فلفل دلمه‌ای	چای سبز	پرتقال	ریحان	بیسکویت
روغن حیوانی	فلفل سبز	گیاه دارویی	لیمو	نعناع دوتایی	کره
گل‌قند	هویج	یاس	لیمو سبز	نعناع	کره نمکی
فرنی	گشنیز	اسطوخودوس	لیموناد	منتول	کیک
پان ماسالا	خیار	رز	لیمو فلفلی	نعناع داغ	کاپوچینو
	گوچه	رز سبز	لیمو ترش	نعناع تازه	کارامل
	سیر	رز سفید	لیمو تلخ	نعناع تند	شیر کارامل
	هالوپینو	زعفران	ماندارین	کاج	پنیر
	پیاز	زعفران کشمیری	ماندارین قرمز	شیر	شکلات تلخ
	لوبیا قرمز		پالپ پرتقال	شیر خشک	نعناع شکلاتی
			نارنگی	شیر خامه ای	شکلات
				نکتار	وانیل خامه‌ای
				تیرامیسو	وانیل
				تافی کره‌ای	

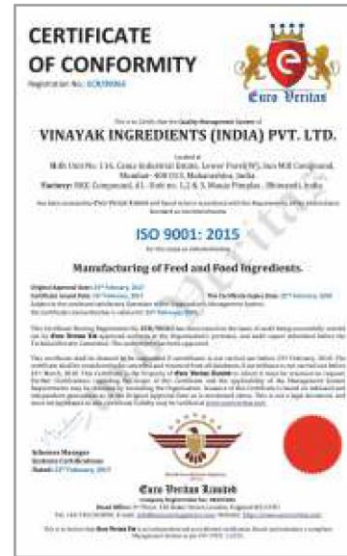
## ۲. طعم دهنده‌های پودر ریزکپسول شده

طعم دهنده‌های پودر ریزکپسول شده				
سیب	هل	وانیل خامه‌ای	لیمو	نعنا فلفلی خاص
بستنی	گیلاس	میوه خشک	لیمو ترش	آناناس
زردآلو	نعنا گیلاس	رازیانه	سرخالو	پسته
بادام پسته	دارچین	زنجبیل	انبه	تمشک
موز	مرکبات	عسل	انبه سبز	زعفران
انگور	کاکائو	فرنی	خربزه	نعنا دشتی
کره	قهوه	زیره سبز	شیر	توت‌فرنگی
تافی	نوشابه	هلو	چند میوه	شکر
وانیل	شیر خشک	خامه	پرتقال	پرتقال شیرین

## ۳. طعم دهنده‌های رایج میوه‌ای

طعم دهنده‌های رایج				
گیلاس	خیار	توت‌فرنگی	موز	پرتقال
انگور	وانیل	چند میوه	هلو	انبه
سیب موز	نارگیل	آلبالو	طالبی	سیب
موهیتو	هندوانه	انار	لیمو	آناناس





Vinayak Ingredients (India) Pvt. Ltd

دستیار مدیرعامل در ایران:

رضا صفرزاده

۰۹۱۲۴۷۷۴۶۰۱

۰۲۱۵۵۶۴۲۰۱۷

[www.vinayak.ir](http://www.vinayak.ir)

Unit No.116, 1st Floor, Cama Industrial Estate

Sunmill Compound Lower Parel – West

Mumbai – 400 013, India

Tel : +91 22 40560400 (Hunting)

[Reza@vinayakcorporation.com](mailto:Reza@vinayakcorporation.com)

[www.vinayakcorporation.com](http://www.vinayakcorporation.com)