



اولین محصول غله فرموله شده تخمیری در ایران

سبوس

سبوس عبارت است از پوسته گندم، جو یا برنج که سرشار از ویتامین B، ویتامین E، اسید پانتوتنیک، آهن، منیزیم، فسفر، پتاسیم، روی، مس، منگنز و سلنیم می باشد و به همین دلیل دارای ارزش غذایی بسیار بالایی است.

سبوس تخمیری:

تخمیر در صنعت به معنای انجام فرآیندهای تحت کنترل با استفاده از میکروارگانیسم‌های مفید است که در حضور یا عدم حضور اکسیژن در محیط‌های غذایی ویژه اتفاق می افتد. مصرف سبوس خام، مضر و از نظر استانداردهای تغذیه برای انسان ممنوع است؛ زیرا سبوس خام حاوی ترکیبات ضد تغذیه‌ای نظیر فیتات و همچنین بار میکروبی بسیار بالا می باشد. شرکت دانش بنیان پارسیان آنزیم ایرانیان، تنها تولید کننده سبوس تخمیری در ایران با برند دکتر سبوس می باشد که موفق گشته از طریق تخمیر و فرآوری، محصولات استریل و با ارزش تغذیه‌ای بسیار بالا تولید نماید که در آنها میزان اسید فیتیک (عامل کم خونی و پوکی استخوان) به حداقل رسیده و خواص شگفت‌انگیز سبوس شامل: فیبر، انواع ویتامین B، منیزیم، آهن، فسفر، منگنز و... را جهت پیشگیری و کمک به درمان انواع بیماری‌ها، حفظ و تقویت نموده است.

برخی از خواص سبوس تخمیری:

- فیبر: درمان یبوست، پاکسازی روده، کاهش کلسترول، احساس سیری به موقع
- ویتامین B1: تقویت رشد و جلوگیری از سفیدی مو
- تیامین: بهبود عملکرد سیستم عصبی
- نیاسین: تقویت عملکرد قلب به واسطه کاهش تری‌گلیسیرید و کلسترول خون
- پانتوتنیک اسید: بهبود سیستم تنفسی



سبوس برنج تخمیری:

بر اساس مقالات موثق بین‌المللی سبوس برنج تخمیری، منبع بسیار غنی از ویتامین‌ها، مواد معدنی طبیعی، اسیدهای آمینه ضروری، اسیدهای چرب ضروری و فیبر محلول و نامحلول است. سبوس برنج از نظر محتوای فیبری بالا بوده و در عین حال از نظر پروتئینی نیز قابل توجه است و یکی از منابع ویژه آنتی‌اکسیدان‌ها به حساب می‌آید.

خواص سبوس برنج تخمیری:

- حاوی پروتئین‌های ضدآلرژی با تمامی اسیدهای آمینه ضروری
- غنی از ویتامین‌های B کمپلکس
- غنی از ویتامین‌های E با خواص آنتی‌اکسیدانی
- حاوی گاما اوریزانول با خواص کاهش دهنده کلسترول، محرک ترشحات هورمونی.
- حاوی مواد معدنی همچون: پتاسیم، منیزیم و منگنز
- ایجاد احساس سیری و کمک به تعدیل وزن

کودکان بالای ۳ سال: حداقل ۲ قاشق مرباخوری صبح و شب
نوجوانان: حداقل ۲-۴ قاشق مرباخوری در طول روز
بزرگسالان: حداقل ۱-۲ قاشق غذاخوری در طول روز



سبوس گندم تخمیری:

سبوس گندم منبع غنی از فیبرها است. علیرغم مزایا و ارزش تغذیه‌ای که سبوس گندم دارد، کاربرد آن در محصولات غذایی به دلیل دارا بودن اسید فیتیک محدود می‌گردد. اسید فیتیک به عنوان یک ترکیب ضد تغذیه‌ای در سبوس گندم مانع از جذب برخی ریز مغذی‌ها نظیر آهن، کلسیم، روی و... و به دنبال آن کم خونی ناشی از فقر آهن، پوکی استخوان و کاهش رشد و نمو بدن می‌گردد. تخمیر سبوس، یک روش مناسب جهت کاهش میزان اسید فیتیک می‌باشد. تخمیر سبوس غلات علاوه بر کاهش اسید فیتیک سبب بهبود ویژگی‌های کیفی این محصولات می‌گردد.

خواص سبوس گندم تخمیری:

- حاوی فیبر، املاح معدنی مغذی (منگنز، منیزیم، فسفر، آهن، مس و روی)
- حاوی ویتامین‌های گروه B
- کمک به کاهش کلسترول بد، قند و چربی خون
- ایجاد احساس سیری و کمک به تعدیل وزن
- جلوگیری و درمان یبوست

کودکان بالای ۳ سال: حداقل ۲ قاشق مرباخوری صبح و شب
نوجوانان: حداقل ۲-۴ قاشق مرباخوری در طول روز
بزرگسالان: حداقل ۱-۲ قاشق غذاخوری در طول روز



جوانه گندم تخمیری:

جوانه گندم بخشی از دانه گندم است که به رویش مجدد گیاه کمک می‌کند؛ بنابراین به طور طبیعی حاوی مواد مغذی مورد نیاز برای رشد و تبدیل شدن به یک گیاه سالم و جدید است. جوانه گندم منبع غنی از انرژی، فیبر، پروتئین و کربوهیدرات‌های پیچیده است که تمامی موارد ذکر شده از طرق متعددی در سیستم داخلی بدن ما نقش ایفا می‌نماید. ویتامین‌های مورد نیاز روزانه از جمله فولات، ویتامین E و گروه ویتامین‌های B به مقدار مناسب در جوانه گندم تخمیری یافت می‌شوند. جوانه گندم از نظر مواد معدنی سطوح بالایی از پتاسیم، آهن و سطح مناسبی از روی، کلسیم، فسفر و سلنیوم را فراهم می‌کند. بعلاوه جوانه گندم حاوی اسیدهای چرب امگا ۳ است که برای بدن ضروری است.

خواص جوانه گندم تخمیری:

- تقویت سیستم ایمنی بدن
- بهبود سلامت قلب
- جوانسازی پوست
- بهبود متابولیسم سلولی
- ارتقا توسعه ماهیچه
- کنترل اشتها و وزن
- کاهش خطر ابتلا به دیابت

همراه عسل در وعده صبحانه

به همراه ماست، سالاد و . . .

در سایر غذاهای سرخ کردنی مانند کوکو و . . .

کودکان بالای ۳ سال: حداقل ۲ قاشق مرباخوری صبح و شب

نوجوانان: حداقل ۲-۴ قاشق مرباخوری در طول روز

بزرگسالان: حداقل ۱-۲ قاشق غذاخوری در طول روز



سبوس یولاف (جودوسر) تخمیری:

سبوس یولاف (جودوسر) تخمیری با وجود دارا بودن گستره وسیعی از مواد مغذی، غنی از فیبر بوده و با فراهم آوردن انرژی پایدارتر موجب بهبود سلامتی مصرف‌کننده می‌شود.

سبوس یولاف تخمیری در عین اینکه فاقد کلسترول است و چربی کمی دارد، حاوی میزان قابل توجهی پروتئین، فیبر و سایر مواد مغذی است. این محصول منبعی مناسب از ویتامین‌های گروه K، A، B و E می‌باشد. سبوس یولاف تخمیری دارای مقادیر زیادی از مواد معدنی همچون: کلسیم، منیزیم، آهن، فسفر، پتاسیم، روی، مس و سلنیم است.

خواص سبوس جودوسر تخمیری:

- تنظیم کلسترول تام بدن و کاهش دهنده کلسترول بد (LDL)
- تقویت سیستم ایمنی بدن
- بهبود عملکرد هضم غذا
- کنترل اشتها و وزن
- تنظیم قند خون
- جلوگیری از بیماری‌های قلبی و عروقی
- سرشار از پروتئین و مواد مغذی مناسب برای عملکرد ورزشی بدن

کودکان بالای ۳ سال: حداقل ۲ قاشق مرباخوری صبح و شب
نوجوانان: حداقل ۲-۴ قاشق مرباخوری در طول روز
بزرگسالان: حداقل ۱-۲ قاشق غذاخوری در طول روز

