

صنایع غذایی دریایی

نادر



نادر

NADER
TUNA FISH



درباره ما

نادر، با بهره‌گیری از تجربه چند دهه‌ای در صنعت فرآوری و بسته‌بندی محصولات شیلاتی، یکی از برندهای پیشگام در ارائه راهکارهای تغذیه‌ای مبتنی بر پروتئین خالص دریایی است. هدف ما تولید محصولات ایمن، مغذی، باکیفیت و سازگار با استانداردهای جهانی در حوزه صنایع غذایی است. بهره‌گیری از فناوری‌های روز دنیا در کنار تیم تخصصی متعهد، ما را قادر ساخته تا سبدی متنوع از محصولات شامل انواع ماهی تازه و منجمد، مشتقات فرآوری شده، تن و کنسرو ماهی و نیز پودرهای صنعتی پروتئینی ارائه کنیم. افتخار ما همراهی با مصرف‌کننده‌ای است که کیفیت و سلامت را در اولویت انتخاب‌های خود قرار می‌دهد.



انواع محصولات



۱. ماهی‌های دریایی تازه و منجمد | طراوت دریا، خالص در بسته‌بندی

ماهی‌های دریایی برند ما، حاصل صیدی دقیق و مسئولانه از بکرترین زیستگاه‌های آبی ایران‌اند؛ گونه‌هایی نظیر شیر، شوریده، سنگسر، هامور، حلوا سفید، و هوور که با بافت گوشتی منسجم، طعم اصیل و ارزش تغذیه‌ای بالا شناخته می‌شوند.

فرآورده‌های سریع‌پس از صید، شامل شستشو با آب خنک، بسته‌بندی در شرایط خلأ و انجماد فوری (IOF)، تضمین می‌کنند که محصول نهایی عاری از آلودگی، با حفظ ساختار سلولی و طعم طبیعی به دست مصرف‌کننده برسد. کنترل مستمر اکسیژن، رطوبت و دمای انبارش در تمام مراحل، باعث شده که ماهی‌های دریایی ما نه تنها در بازار داخل، بلکه در صادرات نیز زبانزد باشند.



۲. ماهی‌های پرورشی استاندارد | پایداری در تولید، سلامت در مصرف

ماهی‌های پرورشی ما حاصل ترکیبی از علم، محیط کنترل شده و مدیریت دقیق تغذیه‌اند. گونه‌هایی چون قزل‌آلا، تیلاپیا و کپور با استفاده از جیره‌های غذایی فرموله شده بدون آنتی‌بیوتیک یا هورمون رشد، در سیستم‌های پرورشی مدرن پرورش می‌یابند. کنترل شاخص‌هایی همچون تراکم ماهی، کیفیت آب، تعویض پیوسته اکسیژن و رصد رفتار تغذیه‌ای، منجر به تولید ماهیانی با بافتی لطیف، طعمی مطبوع و ارزش تغذیه‌ای بالا شده است. این گروه از محصولات به‌ویژه برای خانواده‌هایی که به تغذیه سالم و پایدار اهمیت می‌دهند، انتخابی ایده‌آل به شمار می‌رود.



۳. تن ماهی | پروتئین آماده با استاندارد جهانی

تن ماهی‌های ما با انتخاب از بهترین گونه‌های تن سان مانند گیدر، زرده و هوور، در دو نوع کلاسیک (در روغن گیاهی تصفیه شده) و رژیمی (در آب نمک سبک) تولید می‌شوند. استفاده از تکنولوژی استریلیزاسیون حرارتی و قوطی‌های ضد خوردگی با پوشش داخلی لاک‌دار، ماندگاری بالا را بدون نیاز به مواد نگهدارنده فراهم کرده است. بافت یکنواخت، درصد فیله خالص بالا و طعم ملایم، تن‌های ما را به گزینه‌ای ممتاز برای ورزشکاران، خانواده‌ها و سازمان‌ها تبدیل کرده است.



۴. کنسروهای ترکیبی دریایی | خلاقیت طعم در ظرفی کوچک

فراتر از کنسروهای کلاسیک، ما مجموعه‌ای متنوع از کنسروهای ترکیبی را ارائه کرده‌ایم که با الهام از ذائقه جهانی طراحی شده‌اند. از جمله:

کنسرو ماهی با لوبیای بخارپز و فلفل دلمه‌ای

کنسرو ماهی با سس گوجه تند و سیر

کنسرو مدیترانه‌ای با روغن زیتون و سبزیجات خشک شده

فرمولاسیون این محصولات به گونه‌ای است که تعادل بین پروتئین، فیبر و اسیدهای چرب مفید برقرار باشد؛ در حالی که طعم و بافت، تنوع سفره شما را تضمین می‌کند. تمامی این محصولات بدون افزودن نگهدارنده، گلوتن یا مواد حساسیت‌زا تهیه شده‌اند.



۵. فرآورده‌های نوین از گوشت ماهی | غذاهای سریع، سالم و خوشمزه

در پاسخ به نیاز روزافزون به غذاهای آماده اما سالم، ما مجموعه‌ای از فرآورده‌های خوش خوراک بر پایه گوشت ماهی را توسعه داده‌ایم. این محصولات شامل:

• ناگت ماهی با روکش ترد بدون جذب روغن

• برگر ماهی با سبزیجات معطر

• کوفته ماهی مخصوص با سس آماده

• سوسیس ماهی بدون گلوتن و کم نمک

ترکیب پروتئین کامل، فیبر، و چربی کنترل شده، این فرآورده‌ها را به گزینه‌ای بی‌رقیب در تغذیه کودکان، سالمندان و علاقه‌مندان به غذاهای سالم تبدیل کرده است. آماده‌سازی آسان در فر یا سرخ‌کن بدون روغن، از دیگر مزیت‌های آن‌هاست.



۶. پودر ماهی صنعتی | قدرت تغذیه در زنجیره تولید دام، طیور و آبزیان

پودر ماهی برند ما با پروتئین خام بالای ۶۰٪، حاصل فرآوری کنترل شده ضایعات غیر خوراکی ماهی در خط تولیدی کاملاً بهداشتی است. این پودر فاقد بو، بدون آلودگی فلزی، و با چربی کنترل شده است؛ که در تولید خوراک دام گوشتی، مرغ تخم گذار، ماهی پرورشی و حتی در برخی فرمولاسیون های کود زیستی مورد استفاده قرار می گیرد. کنترل دقیق پارامتر هایی همچون درصد خاکستر، رطوبت، پروفایل اسید آمینه و قابلیت هضم بالا، پودر ماهی ما را به محصولی رقابتی در بازار بین المللی خوراک دام تبدیل کرده است.



کیفیت، مسئولیت پذیری و توسعه پایدار

تمامی خطوط تولید در این مجموعه مطابق با استانداردهای بهداشتی GMP، HACCP و ISO ۲۲۰۰۰ تجهیز شده‌اند. آزمایشگاه‌های کنترل کیفیت مستقر در محل، با تجهیزات مدرن کروماتوگرافی، تست پروتئین، رطوبت سنج و میکروب شناسی، بر کیفیت هر واحد محصول نظارت مستمر دارند. از طرفی، شرکت متعهد به رعایت اصول توسعه پایدار است: مدیریت بهینه منابع آب، استفاده از مواد بسته بندی زیست تجزیه پذیر، کاهش ضایعات تولید، و مشارکت در پروژه‌های احیای منابع دریایی. همکاری با نهادهای علمی و پژوهشی برای ارتقاء روش‌های پرورش، صید و فراوری، نشانه‌ای از نگاه بلندمدت و مسئولانه این مجموعه به صنعت شیلات کشور است.



چشم انداز ما

هدف ما تبدیل شدن به یکی از قطب‌های تولید، فرآوری و صادرات محصولات دریایی در منطقه است. با تکیه بر نوآوری، تحقیق و توسعه، بهبود مستمر کیفیت و گسترش سبد محصولات، مسیر رشد پایدار را با قدرت ادامه می‌دهیم. اعتقاد داریم که غذا فقط کالای مصرفی نیست، بلکه ابزار حفظ سلامت، فرهنگ و هویت تغذیه‌ای یک ملت است. ما متعهدیم که این مسئولیت را با جدیت ادامه دهیم.



علی حمیدزاده

۰۹۳۹۹۳۰۶۵۱۱

HAMIDZADEHNADER@GMAIL.COM

