

Plant-Based Protein

Zitex™

0

Brown
Granule
Meat Analogue



Crafting

1

Brown
Shredded
Meat Analogue



Nature

2

Light
Shredded
Meat Analogue



Anew

زیتکس® آنالوگ کاراملی

آنالوگ گوشتی (LMMA) بر پایه گندم با بافت رشته‌ای و رنگ طبیعی
☘ زیتکس® فیبری کاراملی، محصولی پیشرفته بر پایه پروتئین گندم است که بافتی رشته‌ای و ساختارمند مشابه گوشت حیوانی دارد. این محصول با استفاده از گلوتن گندم، آرد، نشاسته، فیبر گندم، گاراگینان، نمک و کارامل گیاهی تولید شده و کاملاً فاقد هرگونه مشتقات حیوانی است.

NUTRITION FACTS (ا‌زیش تغذیه ای)	
Based On 100 gr Dry Material (برپایه صد گرم ماده خشک)	
Calories (انرژی)	315.5 kcal
Total Fat (چربی کل)	1.2
Saturated fat (چربی اشباع شده)	0
Salt (نمک)	2
Added Sugar (قند افزوده)	0.07
Fiber (فیبر)	6
Carbohydrates (کربوهیدرات)	7.5
Protein (پروتئین)	68

کاربردها

- برگ‌های گیاهی با ظاهر و بافت گوشتی
- کوفته، ناگت و غذاهای سنتی، خورشدها و کنسروهای بدون گوشت
- مناسب برای غذاهای ترکیبی با گوشت کم‌چرب
- قابل استفاده در رژیم‌های گیاهی و نیمه‌گیاهی

نحوه آماده‌سازی

۱. خیساندن با آب سرد به همراه طعم و ادویه و یا استاک سبزیجات به نسبت ۲ برابر وزن خشک
۲. استراحت به مدت ۱۲ ساعت در یخچال برای جذب طعم و بو و رسیدن به بافت مطلوب

۱۰۰ گرم ماده آماده مصرف 100 gr Hydrated Material	
Calories (انرژی)	105 kcal
Total Fat (چربی کل)	0.4
Salt (نمک)	0.6
Added Sugar (قند افزوده)	0.02
Carbohydrates (کربوهیدرات)	2.5
Protein (پروتئین)	22.7

ویژگی‌های کلیدی

- بافت فیبری و ساختار گوشتی واقعی
- رنگ کاراملی بدون منشاء حیوانی (شکر سوخته)
- جذب آب تا ۲ برابر وزن خشک
- طعم و بوی خنثی پس از آبرسانی
- پذیرش عالی طعم‌دهنده‌های محلول در آب
- فاقد هرگونه مواد حیوانی – مناسب برای رژیم‌های گیاه‌خواری
- فاقد سویا

زیتکس® آنالوگ روشن

آنالوگ گوشتی (LMMA) بر پایه گندم با بافت رشته‌ای و رنگ روشن
☘ زیتکس® فیبری، محصولی پیشرفته بر پایه پروتئین گندم است که بافتی رشته‌ای و ساختارمند مشابه گوشت سفید دارد. این محصول با استفاده از گلوتن گندم، آرد، نشاسته، فیبر گندم، گاراگینان، نمک تولید شده و کاملاً فاقد هرگونه مشتقات حیوانی است.

NUTRITION FACTS (ا‌زیش تغذیه ای)	
Based On 100 gr Dry Material (برپایه صد گرم ماده خشک)	
Calories (انرژی)	325 kcal
Total Fat (چربی کل)	0.8
Saturated fat (چربی اشباع شده)	0
Salt (نمک)	1.5
Added Sugar (قند افزوده)	0
Fiber (فیبر)	7
Carbohydrates (کربوهیدرات)	8.5
Protein (پروتئین)	68

کاربردها

- برگ‌های گیاهی با ظاهر و بافت گوشتی
- کوفته، ناگت و غذاهای سنتی، خورشدها و کنسروهای بدون گوشت
- مناسب برای غذاهای ترکیبی با گوشت کم‌چرب
- قابل استفاده در رژیم‌های گیاهی و نیمه‌گیاهی

نحوه آماده‌سازی

۱. خیساندن با آب سرد به همراه طعم و ادویه و یا استاک سبزیجات به نسبت ۲ برابر وزن خشک
۲. استراحت به مدت ۱۲ ساعت در یخچال برای جذب طعم و بو و رسیدن به بافت مطلوب

۱۰۰ گرم ماده آماده مصرف 100 gr Hydrated Material	
Calories (انرژی)	108 kcal
Total Fat (چربی کل)	0.4
Salt (نمک)	0.6
Added Sugar (قند افزوده)	0
Carbohydrates (کربوهیدرات)	28
Protein (پروتئین)	22.7

ویژگی‌های کلیدی

- بافت فیبری و ساختار گوشت سفید
- جذب آب تا ۲ برابر وزن خشک
- طعم و بوی خنثی پس از آبرسانی
- پذیرش عالی طعم‌دهنده‌های محلول در آب
- فاقد هرگونه مواد حیوانی – مناسب برای رژیم‌های گیاه‌خواری

درباره ما

شرکت زیستا در سال ۱۴۰۰ شمسی با هدف توسعه و تولید جایگزین‌های گیاهی گوشت (آنالوگ‌های گوشتی) بر پایه پروتئین های تغلیظ شده گیاهی تأسیس شد. فعالیت‌های مطالعاتی و تحقیقاتی این حوزه از سال ۱۳۹۷ آغاز گردید، چرا که در آن زمان، تولید چنین محصولاتی با ویژگی‌های مورد نظر در کشور وجود نداشت. زیستا با تکیه بر دانش تخصصی و تلاش بی‌وقفه، توانست از همان ابتدای بهره‌برداری، فرآیند تحقیق و توسعه را به‌صورت عملیاتی و شبانه‌روزی در مقیاس نیمه‌صنعتی و صنعتی دنبال کند.

محصولات اولیه زیستا با ویژگی‌های منحصربه‌فرد به بازار عرضه شدند و به‌عنوان آنالوگ‌های گوشتی بر پایه سویا، جایگاه ویژه‌ای در صنعت غذا کشور پیدا کردند. این موفقیت حاصل بومی‌سازی کامل دانش فنی، هم در حوزه سخت‌افزار و هم در حوزه نرم‌افزار تولید بود.

با توجه به اینکه تحقیق و توسعه بخش جدایی‌ناپذیر فعالیت‌های زیستا است، در سال ۱۴۰۲ سه پروژه کلیدی در این حوزه تعریف و آغاز شد:

- توسعه آنالوگ‌های گوشتی بر پایه پروتئین‌های گیاهی غیر از سویا
- توسعه امولسیفایرهای غذایی با فناوری اصلاح چندانگانه نشاسته
- تولید محصولات مبتنی بر پایه اصلاح چندانگانه نشاسته‌ها

امروز مفتخریم اعلام کنیم که در حوزه آنالوگ‌های گوشتی غیرسویا، موفق به تولید محصولاتی بر پایه گندم، گندم و کینوا، و گندم و نخود شده‌ایم که در اشکال، رنگ‌ها و ویژگی‌های متنوع با نام تجاری **زیتکس** به بازار عرضه شده‌اند. همچنین در دو حوزه دیگر نیز، سه نوع امولسیفایر نوآورانه با بهره‌گیری از تکنولوژی اصلاح چندانگانه نشاسته تولید و عرضه شده‌اند.

شرکت زیستا با نگاهی آینده‌نگر و تعهد به نوآوری، امیدوار است بتواند نقشی مؤثر، مفید و سازنده در صنعت غذا کشور و جهان ایفا کند .

مأموریت (Mission)

خلق و توسعه‌ی محصولات غذایی نوآورانه، سالم و پایدار بر پایه پروتئین‌های گیاهی، با هدف ارتقاء کیفیت تغذیه و حفظ محیط زیست، از طریق تحقیق، توسعه و بومی‌سازی دانش فنی روز جهان.

چشم‌انداز (Vision)

تبدیل شدن به برند پیشرو در صنعت غذاهای گیاهی در ایران و منطقه، با تأثیرگذاری جهانی در مسیر تغذیه پایدار، سلامت عمومی و نوآوری فناورانه.

ارزش‌ها (Core Values)

- نوآوری مستمر**: ما به‌دنبال خلق راه‌حل‌های جدید و مؤثر در صنعت غذا هستیم.
- پایداری و مسئولیت‌پذیری**: حفظ محیط زیست و منابع طبیعی، بخشی از تعهد ماست.
- کیفیت و سلامت**: محصولات ما باید سالم، ایمن و باکیفیت باشند.
- دانش‌محوری**: تصمیمات ما بر پایه تحقیق، تجربه و دانش تخصصی است.
- صداقت و شفافیت**: ارتباطات ما با مشتریان، همکاران و جامعه بر پایه اعتماد شکل می‌گیرد.
- توسعه بومی**: ما به توان داخلی و بومی‌سازی فناوری باور داریم

زیتکس® گرانول

آنالوگ گوشتی با رطوبت پایین (LMMA) بر پایه پروتئین گندم و نخود
محصول زیتکس® گرانول، ترکیبی نوآورانه از گلوتن گندم، کنسانتره پروتئین نخود، نشاسته، نمک و کارامل گیاهی است که به‌طور کامل از منابع غیرحیوانی تهیه شده است. این محصول بافتی مشابه گوشت چرخ‌کرده دارد و در دو نوع سفید و کاراملی عرضه می‌شود.

ویژگی‌های کلیدی

- بافت سفت و ارتجاعی مشابه گوشت حیوانی
- جذب آب تا ۲.۶ برابر وزن خشک
- طعم و بوی خنثی
- هیدراته شدن کامل با ۱ ساعت خیساندن در آب جوش
- پذیرش عالی طعم‌دهنده‌های محلول در آب
- رنگ کاراملی حاصل از کارامل (شکر سوخته)، بدون هیچ‌گونه مشتقات حیوانی
- فاقد سویا

(ارزش تغذیه ای) NUTRITION FACTS

برپایه صد گرم ماده خشک (Based On 100 gr Dry Material)	
Calories (انرژی)	333 kcal
Total Fat (چربی کل)	1.5
Saturated fat (چربی اشباع شده)	0
Salt (نمک)	1.5
Added Sugar (قند افزوده)	0.06
Fiber (فیبر)	7
Carbohydrates (کربوهیدرات)	11.5
Protein (پروتئین)	64.9

کاربردها

- برگر گیاهی با بافت گوشتی
- کوفته و ناگت بدون گوشت
- غذاهای سنتی با جایگزین گیاهی گوشت
- مناسب برای رژیم‌های گیاه‌خواری و ترکیبی (نیمه گیاهی)

نحوه آماده‌سازی

- خیساندن با آب سرد به همراه طعم و ادویه و یا استاک سبزیجات به نسبت ۲.۶ برابر وزن خشک
- استراحت به مدت ۱ ساعت برای جذب طعم و بو

Low Moisture
Meat Analogue
Meat like Mimic,
Clean Taste
Made From
Wheat, Contains
Caramel

Low Moisture
Meat Analogue
Chicken Breast
Meat like Mimic,
Clean Taste
Made From
Wheat

Low Moisture
Meat Analogue
Made From
Wheat &
Chickpea,
Contains Caramel
Ground meat like
Mimic, Clean
Taste

WWW.ZITEXPROTEIN.COM
@zi.tex

+98 910 2600762
+98 919 0662585
+98 (21) 31005219



Made in IRAN,
By Tavakoli's food
factory,
Qarchak Industrial Park,
Tehran Province

Find the cooking
directions here