

صنایع غذایی اُماج، به یاری ایزد منان و پشتیبانی مردم عزیز از سال ۱۳۸۰ فعالیت خود را در زمینه تولید انواع بهبود دهنده های نان و شیرینی آغاز کرد. این مجموعه با استفاده از تکنولوژی روز دنیا و با بهره گیری از بهترین مواد اولیه خارجی و رعایت کامل ضوابط فنی و بهداشتی تحت نظارت کارشناسان خبره محصولات خود را ارائه می نماید. اجرای بیش از صدها پروژه تحقیقاتی از زمینه بهینه سازی محصولات، ایجاد دانش فنی و فرمولاسیون های جدید جهت بهبود کیفیت انواع نان، عرضه محصولات جدید، تغییر و ارتقاء تکنولوژی تولید، با هدف بهبود کیفیت و کاهش ضایعات نان از دیگر موفقیت های صنایع غذایی اُماج می باشد.

شعار این شرکت همواره کیفیت مطلوب بوده که خود نشانه وفاداری به مصرف کننده است. محصولات جدید اُماج، انواع روکش و براق کننده های ساده و اکلیلی، کرم مغزی های مقاوم به حرارت، پودر خامه قنادی، خمیر فوندانت در تنوع رنگی بالا و انواع شکلات های تخته ای و سکه ای می باشد که آماده ارائه به مشتریان عزیز می باشد.

شرکت اُماج با انگیزه ایجاد ارتباط نزدیک با مشتریان، سامان بخشیدن به فرآیند توزیع، کاهش قیمت و افزایش ضریب سلامت کار، از همان ابتدا واحد پخش را ایجاد کرد که با حضور نیروهای متخصص و دلسوز تاکنون توانسته است به بیشترین اهداف از پیش تعیین شده خود در این زمینه دست یابد که این همانا ارتباط سازنده با مشتریان و ایجاد اعتماد و وفاداری در میان آنان است.

**آرزوی مدیران صنایع غذایی اُماج ایرانی آباد، آزاد و توانمند با ایرانیانی شاد و موفق است.**

So help us God and by supports of our dear people, Omaj Food Industry started its work since year 2001 to produce different types of sweet bread improvers. This group presents its products via the advanced technologies in the world, by use of the best imported raw materials, and considering all technical and health regulations under supervision of professional experts.

Other successes of Omaj Food Industry include more than hundreds of research projects, technical knowledge, new formulations in order to improve the quality of different types of breads, new products, change and improvement of production technology aiming at bread quality improvement and less bread wastes.

Desired quality has always been the slogan of this company which depicts our loyalty to the consumers.

The new products of Omaj are different types of classic and sparkling glazes, heat-resistant fillings, confectionery cream powder, various color of fondant dough, and different types of coin and bar chocolates which are ready to present to dear customers.

Aiming at making a close relationship, organizing distribution process, price reduction and increasing the work health coefficient, Omaj Company initially created a distribution department which has been able to achieve the pre-determined objectives in this field by help of experts and compassionate staff that is a customer positive relationship, trust making and loyalty.

**Omaj Food Industry managers wish acultivated, free and competent Iran with happy and successful people.**



## OMAJ'S BREAD IMPROVERS

### مواد بهبود دهنده نان اُماج

محصولات بهبوددهنده نان اُماج باتوجه به کیفیت و نوع آرد مصرفی (قوی - ضعیف) در رنگ ها و انواع مختلف طراحی و بسته بندی می شوند.

این محصولات بسیار قوی و جهت افزایش حجم ، کیفیت و ماندگاری انواع نان می باشد. میزان مصرف این محصولات بین ۰/۵ - ۰/۳ درصد وزن آرد می باشد.

- کد S۱۱۱ با بسته بندی سبز مخصوص عموم آردها
- کد S۱۱۳ با بسته بندی آبی مخصوص آردهای ضعیف
- کد S۱۱۵ با بسته بندی طلایی مخصوص آردهای ضعیف
- کد S۱۱۰ با بسته بندی قهوه ای مخصوص نان های نیمه حجیم نظیر بربری و سنگک
- کد S۱۱۲ با بسته بندی سرمه ای مخصوص آردهای خیلی ضعیف
- کد S۱۱۴ با بسته بندی زرد مخصوص نان های تخت نظیر لواش و تافتون

### OMaj's Bread Improvers

OMaj's bread improvers are designed and packaged in different types and colours based on the flour weakness and strongness.

These strong improvers using for increase volum, Quality and extend shelf life of breads. The recommended dosage is 0.3-0.5% based on flour weight.



## BREAD PERMIX

### انواع پرمیکس

انواع پرمیکس اُماج برای پخت انواع نان های رژیمی و خاص که شامل نان اُمگا ۳، تست، روغن نرم، روغن، جو، کروسان و نان همبرگری می باشد کاربرد دارد. میزان مصرف بنا به نوع نان تولیدی بین ۱۰-۵ درصد وزن آرد مصرفی است.

### Different Types of Bread Permixon

Different Types of Omaj premix are used for baking various kinds of diet and special bread including omega 3 rich bread, toast bread, soft Rogan bread, barley Rogan bread, croissant, and burger bread.

Its usage volume is between 5-10 percent of used flour weight and it depends to the type of baking bread.



روکش انبه  
**MANGO**  
GLAZE COATING



روکش قهوه  
**COFFEE**  
GLAZE COATING



روکش تمشک  
**BLACKBERRY**  
GLAZE COATING



روکش لیمو  
**LEMON**  
GLAZE COATING



روکش بلوبری  
**BLUEBERRY**  
GLAZE COATING



روکش نسکافه  
**NESCAFFE**  
GLAZE COATING



روکش آناناس  
**PINEAPPLE**  
GLAZE COATING



روکش شکلاتی  
**CHCOLATE**  
GLAZE COATING



روکش کارامل  
**CARAMEL**  
GLAZE COATING



روکش کلاسیک ساده  
**CLASSIC**  
GLAZE COATING



روکش توت فرنگی  
**STRAWBERRY**  
GLAZE COATING

روکش صدفی  
**WHITE SHELLS**  
GLAZE COATING



روکش پرتقال  
**ORANGE**  
GLAZE COATING

روکش موز  
**BANANA**  
GLAZE COATING



روکش سیب سبز  
**GREEN APPLE**  
GLAZE COATING



## GLAZE & COATING

### انواع روکش ها و براق کننده ها

قابل استفاده برای پوشش و تزئین انواع شیرینی جات، مناسب جهت حفظ طراوت و تازگی میوه ها و انواع شیرینی با ایجاد ماندگاری بالا و ظاهری زیبا.  
روش کار با براق کننده های اُمَاج بسیار ساده می باشد که به صورت لایه های نازک به وسیله کاردک و پالت بر روی سطح شیرینی و کیک ها کشیده می شود.  
این براق کننده ها آماده مصرف می باشد و در طعم های کلاسیک ساده، شکلات، توت فرنگی، انبه، بلوبری، سیب سبز، موز، آناناس، صدفی، قهوه، کارامل، لیمو ترش، آلبالو، فراپاچینو و تمشک عرضه می گردد.

### Different Types of Glazes and Coatings

For coating and dressing of different types of sweets, suitable for keeping fresh the fruits and sweets with high durability and good looking appearance.

Instruction of Omaj glazes use is very easy and the thin layers should be rubbed on the sweets and cakes by spatula and palette.

These glazes are ready to use and they are presented in different flavors such as chocolate, caramel, classic and fruity flavors.

Classic, chocolate, strawberry, mango, blueberry, green apple, banana, pineapple, white shell, coffee, caramel, lime, sour cherry, frappuccino and blackberry coatings.



صنایع غذایی اُمَاج  
Omaj Food Industry



مغزی شیری  
**MILKY**  
CREAM FILLING



مغزی موز  
**BANANA**  
CREAM FILLING



مغزی شکلاتی  
**CHOCOLATE**  
CREAM FILLING



مغزی کارامل  
**CARAMEL**  
CREAM FILLING



مغزی عسل  
**HONEY**  
CREAM FILLING



مغزی وانیلی  
**VANILLA**  
CREAM FILLING



مغزی نارگیل  
**COCONUT**  
CREAM FILLING



مغزی پسته  
**PISTACHIO**  
CREAM FILLING



مغزی لیمو  
**LEMON**  
CREAM FILLING



## FILLING



### انواع کرم مغزی های مقاوم به حرارت

کرم های مغزی خوراکی آماده مصرف در طعم های مختلف با ماندگاری بالا و مقاوم در برابر حرارت و انجماد، با عطر و طعم مطلوب در محصول نهایی استفاده می گردد.

این محصولات امروزه به طور وسیعی در صنایع شیرینی پزی به سهولت قابل استفاده هستند و از لحاظ اقتصادی برای مصرف کننده مقرون به صرفه می باشند و به طور متداول مورد استفاده قرار می گیرند.

کرم های مغزی در طعم های شیری، وانیلی، شکلات، عسل، زعفران، کارامل، لیمو، نارگیل، پسته، موز، هل، دارچین و سیب دارچین قابل عرضه هستند.

### Different Types of Heat- Resistant Fillings

Ready for use edible fillings with various flavor, high durability and resistant against heating and freezing, with desirable scents and flavors are used in final products.

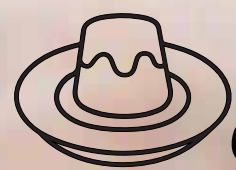
Today, such products are widely used in confectionery industry and they are economically affordable for consumers and are used commonly.

Milky, vanilla, chocolate, honey, saffron, caramel, lime, coconut, pistachio, banana, cardamom, cinnamon, and cinnamon apple fillings.



صنایع غذایی اُماج  
Omaj Food Industry





## روکش کارامل CARMEL

GLAZE COATING



صنایع غذایی اُمَاج  
Omaj Food Industry



## مغزی شکلات CHOCOLATE

CREAM FILLING



صنایع غذایی اُمَاج  
Omaj Food Industry





روکش اکیلی توت فرنگی  
**STRAWBERRY**  
SPARKLING GLAZE COATING

روکش اکیلی  
سفید صدفی  
**WHITE**  
SPARKLING GLAZE COATING

روکش اکیلی بلوبری  
**BLUEBERRY**  
SPARKLING GLAZE COATING

روکش اکیلی انبه  
**MANGO**  
SPARKLING GLAZE COATING

روکش اکیلی آناناس  
**PINEAPPLE**  
SPARKLING GLAZE COATING

روکش اکیلی لیمو ترش  
**SOUR LEMON**  
SPARKLING GLAZE COATING

## SPARKLING GLAZE

### انواع روکش اکیلی

روکش های براق کننده آینه ای شرکت اُماج با فرمولاسیون جدید و تنوع رنگی و طعم های جدید جلوه ای زیبا به کیک می بخشد و خاصیت پخش کنندگی یکنواخت و شفافیت بالا در طول زمان از خصوصیات این محصول هستند.  
روکش اکیلی صدفی، توت فرنگی، کارامل، بلوبری و آناناس و انبه.

### Different Types of Sparkling Glazes

With a new formulation, variety of colors and new flavors, the mirror sparkling glazes of Omaj Company creates a nice appearance for the cakes, and the features of this product are even spreading and high glittering over the time.  
White shell, strawberry, caramel, blueberry and pineapple glaze coatings.



صنایع غذایی اُماج  
Omaj Food Industry





## FRUTIONS

### فروشن ها

فروشن ها محصولاتى از شرکت اُماج هستند که برآمده از میوه های طبیعى و تازه است که به آنها مغزى میوه ای گفته مى شود. این محصولات در طعم های متنوع و جذاب بصورت مارمالاد و یا تیکه کامل میوه عرضه مى شوند.

### Frutions

Frutions are the products of omaj Co which derivated of fresh fruits a delicious and attractive fruit filling in Marmalad and whole pieces form.

فروشن زردآلو  
**APRICOT**  
FRUTION



فروشن توت فرنگى  
**STRAWBERRY**  
FRUTION



فروشن آلبالو  
**CHERRY**  
FRUTION



صنایع غذایی اُماج  
Omaj Food Industry





## CAKE POWDER

### انواع پودر کیک اسفنجی ساده و شکلاتی

نوعی کیک از کیک های بدون چربی یا فوم است که اسفنجی نیز نامیده می شود. این کیک یکی از انواع کیک هایی است که ظاهر و بافت اسفنجی دارد. در حال حاضر بیشتر کیک ها از نوع اسفنجی است و نیمی از هنر قنادی در پخت مناسب این کیک نمایان می شود. در پودر کیک های اسفنجی آماج فقط با اضافه کردن آب به همراه تخم مرغ می توان این هدف را محقق کرد.

مواد لازم برای تهیه هر ۱۰ کیلو گرم پودر کیک اسفنجی آب: ۲/۴۰۰ کیلو گرم تخم مرغ: ۷ کیلو گرم پودر آماده آماج را در ابتدا با تخم مرغ و آب مخلوط نموده و یک دقیقه با دور کند و ۵ دقیقه با دور تند می زنیم. **توجه:** دور میکسر باید استاندارد باشد.

### Different Types of Sponge and Chocolate Cake Powders

The sponge cake is a kind of cake. No fat cake or foam cake are called sponge cake too. A sponge cake is a kind of cake with a sponge appearance and texture. Currently, most of cakes are sponge ones. A half of confectionery art is baking a good sponge cake, which is possible only by adding water and eggs to Omaj sponge cake powders.



## RED VELVET

### پودر کیک ردولوت

کیک ردولوت به معنی مخمل قرمز یک کیک بسیار خوشمزه و هیجان انگیز است. این کیک برخلاف ظاهرش که بسیار پیچیده و وقت گیر به نظر می رسد و تصور همه آن است که برای پخت این کیک باید ساعت ها وقت در آشپزخانه صرف کرد، پخت ردولوت کار ساده ای است و به راحتی می توان آن را در منزل تهیه کرد.

### Red Velvet Cake Powder

Red velvet cake is a delicious and exciting cake. Though of its time consuming and complicated appearance and people suppose they should spend long time in the kitchen, this cake has an easy recipe and it can be simply baked at home.





## MUFFINS

### انواع پودر مافین ساده و شکلاتی

پودر کیک مافین آماده با عطر و طعم مطلوب، جهت تهیه کیک های روغنی و مافین به کار می رود. ماندگاری فوق العاده، حجم مناسب و بافت نرم و لطیف محصول از مزایای منحصر به فرد مصرف این پودر کیک می باشد.

مواد لازم برای تهیه مافین وانیلی  
پودر مافین وانیلی: ۱۰ کیلوگرم تخم مرغ: ۴ کیلوگرم روغن: ۴ کیلوگرم آب: ۲ کیلوگرم  
مواد لازم برای تهیه مافین شکلاتی  
پودر مافین شکلاتی: ۱۰ کیلوگرم تخم مرغ: ۴ کیلوگرم روغن: ۴ کیلوگرم آب: ۲ کیلوگرم

### Different Types of Ordinary and Chocolate Muffins

The ready muffin cake powder with good taste and scent is used to bake fat-cake and muffins.

Extra durability, suitable volume and soft texture are unique features of this cake powder.

Ingredients for baking vanilla muffin:

Vanilla muffin cake powder: 10kg Egg: 4kg Oil: 4kg Water: 2kg

Ingredients for baking chocolate muffin:

Chocolate muffin cake powder: 10kg Egg: 4kg Oil: 4kg Water: 2kg



## BAKING POWDER

### بیکیینگ پودر

بیکیینگ پودر باعث آماده سازی بهتر خمیر و پوکی و تخلخل بیشتر محصولات غیر تخمیری می گردد.

طبق دستورالعمل تهیه کیک و شیرینی (عموماً ۲-۵ درصد وزن آرد) مصرف می شود. این محصول در اوزان ۱، ۵، ۱۰ و ۲۵ کیلویی برای مصارف خانگی، کارگاهی و صنعتی ارائه می شود.

### Baking Powder

Baking powder makes better dough and more hollowness and porosity for non-fermented productions.

It is used according to cake and sweet recipes (usually 2-5 percent of flour weight).

This product is presented as 1, 5, 10 and 25kg for home and industrial uses.





## CHOCOLATE BAR

### شکلات تخته ای

این شکلات جهت مصارف قنادی از بهترین نوع پودر کاکائو تهیه و تولید شده است. شکلات تخته ای شرکت اُماج با وزن یک کیلوگرم قابل عرضه می باشد.

### Chocolate Bar

This chocolate has been produced from cocoa powder for confectionery use. Omaj chocolate Bar is presented as 1kg packs.



## FONDANT

### فوندانت

با توجه به گستردگی استفاده از خمیرهای فوندانت در صنعت قنادی اولین دغدغه مشتریان جدا کردن فوندانت از سطح کیک و دور ریز آن است، فوندانت جدید شرکت اُماج با استفاده از رنگ های طبیعی و فرمول جدید این محصول را فوق العاده خوش خوراک و خوشمزه کرده است. عدم چسبندگی به دست، قابلیت نازک شدن و شکل پذیری جهت ساخت اشکال مختلف به همراه طعم ها و رنگ های زیبا از خصوصیات این محصول است.

### Fondant

Considering the wide use of fondants dough in confectionery industry, the first trouble customers face with is separating and putting away the fondant from the cake surface. The new fondant of Omaj Company with natural colors and new formulation has a good taste and is delicious.

The features of this product are being non-sticky, easy getting thin and formation, various flavors and nice colors.





## CREAM POWDER

### پودر خامه قنادی گیاهی

محصولی جدید است که از نظر بافت، طعم و خواص رئولوژیک منحصر به فرد بوده و کاملاً مشابه خامه قنادی لبنی است. مهم ترین خاصیت این محصول در مقایسه با نمونه های مشابه عدم کاهش حجم خامه تولید شده در یخچال، کاهش هزینه ها، حمل و نقل آسان و ماندگاری بیشتر است.

### Non-Dairy Cream Powder

(It is similar to dairy cream powder)

It is a new product which is unique in terms of texture, flavor, and rheological properties and it is totally similar to dairy cream powder.

The most important features of this product, comparing with similar products, are no shrinking in cream volume in the fridge, cost reduction, easy transportation and longer durability.



صنایع غذایی اُمَاج  
Omaj Food Industry