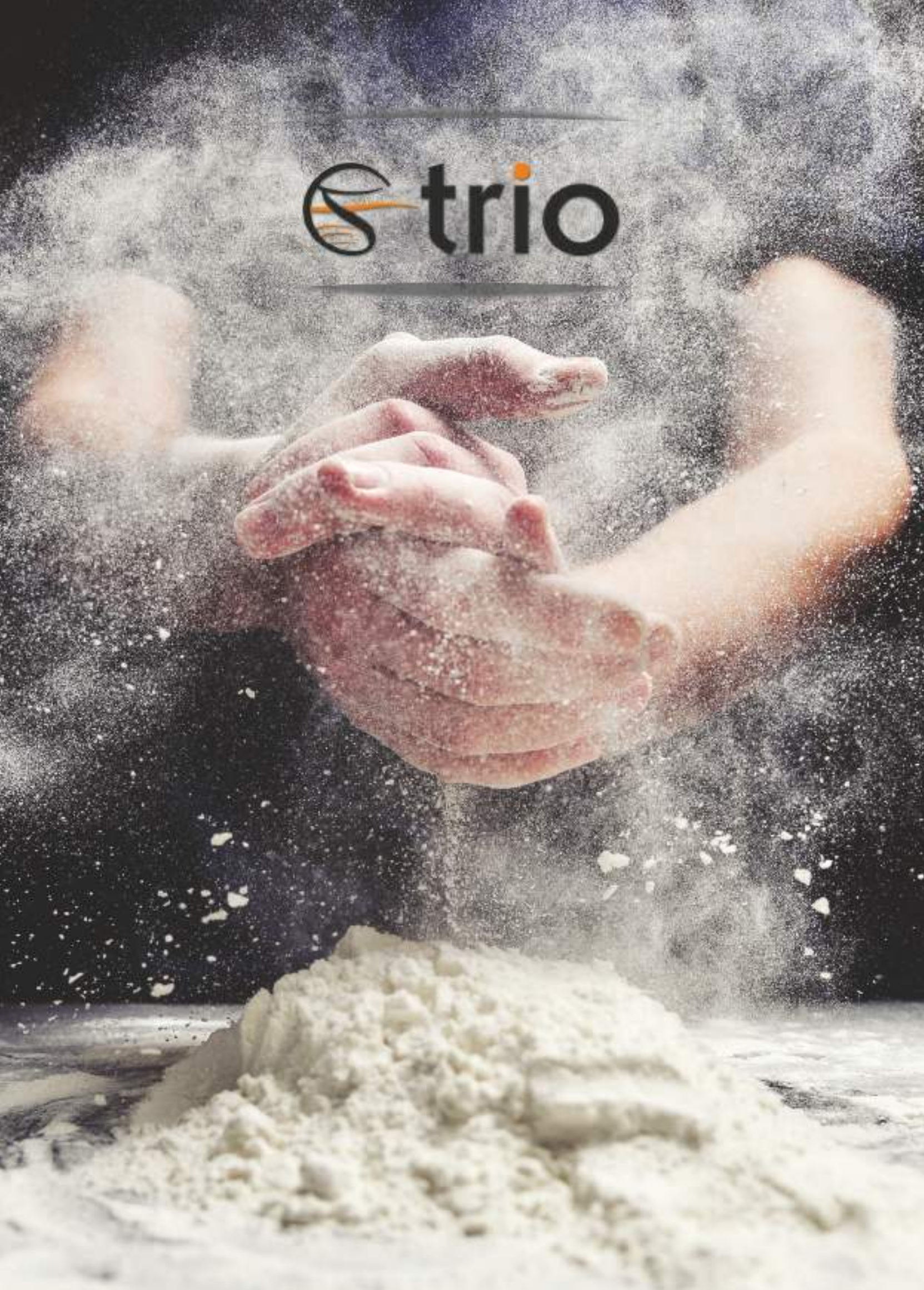


 trio







Trio Gıda 2018 yılında sektörün en değerli ve deneyimli kadrosunu bir araya getirerek değirmencilik ve ekmekçilik sektörlerine ürünler ve çözümler üreten bir firmadır.

Trio, çeşitli nedenlerden kaynaklanan buğday, un ve ekmek kalitelerindeki sorunları çözen ve ürünleri iyileştiren Un ve Ekmek geliştiricileri üretmektedir.

Bünyemizde bulunan buğday, un analiz laboratuvarı ve uygulama fırınıyla müşteri ihtiyaç ve taleplerine uygun ürünler geliştirmektedir. Ayrıca geliştirdiği özel ürünlerle müşterilerin piyasada daha rekabetçi ve avantaj sağlayacakları özel çalışmalarını da müşteri talebi doğrultusunda yapmaktadır. Bu arada yıllar boyunca edindiği bilgi ve tecrübelerini müşteri teknik kadrolarına özel eğitim programları düzenleyerek paylaşmaktadır.

Trio, özellikle Endüstriyel ürünler pazarında da deneyimli teknik kadrosunun geliştirdiği özel ürünlerle de yer almaktadır. Makarna, Bisküvi, Gofret ve Ekmekçilik sektörleri için geliştirdiği endüstriyel ürünler ile gerek yurtiçi gerekse yurt dışı pazarlarda müşterilerine kalite farkı ve fiyat avantajı sağlamaktadır.

Trio bu yıl Pazar istekleri nedeniyle Pastacılık ürünleri ihracatına başlamıştır.

İhracatta da güçlü bir aktör olan Trio, pazar yapısı ve ihtiyaçlarına uygun ürün ve çözümler geliştirerek dünyanın birçok ülkesine gönderimler yaparak ülkemiz ekonomisine de katkı sağlamaktadır.

Trio güçlü Arge ve Satış ekibi dinamik ve yenilikçi yapısıyla insan sağlığına saygılı, doğa ve çevreye uygun ürünler ve çözümler geliştirerek sizlerle birlikte omuz omuza yürümeye devam edecektir....



Trio Food a été inauguré en 2018 en réunissant le personnel le plus précieux et le plus expérimenté de l'industrie. Depuis lors, a commencé à servir des produits et des solutions pour les minoteries et les boulangeries.

Trio Food produit des correcteurs de meunerie et des améliorants de panification qui résolvent les problèmes causés par diverses raisons, et en particulier celles liées à la qualité du blé.

Notre équipe développe des produits adaptés aux besoins et à la demande des clients, en utilisant des laboratoires de dernière technologie pour analyser le blé, puis la farine et en faisant plusieurs applications quotidiennes dans notre centre de cuisson.

En plus de cela, nous réalisons des travaux spéciaux en fonction des demandes des clients, pour développer des produits spéciaux qui permettent aux clients d'être plus compétitifs et avantageux sur le marché. Parallèlement, nous partageons les connaissances et l'expérience acquises au fil des années en organisant des programmes de formation pour le personnel technique des clients.

Trio Food fait également la différence sur le marché des produits industriels avec des solutions spéciales développées par son personnel technique expérimenté et destinées à être utilisées par les usines de pâtes alimentaires, de biscuits, de gaufrettes et les boulangeries à grande échelle pour offrir une différence de qualité et un avantage de prix aux clients dans le marché local et international.

Trio Food a commencé à exporter des ingrédients et des produits de pâtisserie cette année en raison de la demande du marché et des clients.

En tant qu'acteur fort de l'industrie, Trio Food développe des produits et des solutions adaptés à la structure et aux besoins du marché international et exporte dans de nombreux pays du monde. Grâce à son organisation dynamique et innovante, son équipe R&D et commerciale, Trio Food continuera à vous accompagner en développant des produits et des solutions qui respectent la santé humaine et adaptés à la nature et à l'environnement.



Trio Food was inaugurated in 2018 by bringing the most valuable and experienced staff of the industry together. Since then, started serving products and solutions for the milling and bakery companies.

Trio Food produces Flour correctors and Bread improvers that solve the problems caused by various reasons, and especially the ones related to wheat quality.

Our team develops products suitable for customer need and demand, by using the latest technology laboratories to analyze wheat, then flour and by doing several daily applications in our baking center. Besides that, we carry out special works in line with customer requests, to develop special products that allows customers to be more competitive and advantageous in the market. Meanwhile, we share knowledge and experience gained over the years by organizing special training programs for customers technical staff.

Trio Food is also making difference in the Industrial products market with special solutions developed by its experienced technical staff, and intended to be used by Pasta, Biscuit, Wafer factories and large-scale bakeries to provide quality difference and price advantage to customers in both local and international markets.

Trio Food started to export Pastry ingredients and products this year due to market and customer demand.

Being a strong actor in the industry, Trio Food develops products and solutions suitable for the international market structure and needs, and exports to many countries in the world.

With its dynamic and innovative organization, Trio's strong R&D and Sales team will continue to walk shoulder to shoulder with you by developing products and solutions that respect human health and are suitable for nature and the environment.



تم افتتاح Trio Food في عام 2018 حيث جمعت الموظفين الأكثر قيمة وخبرة في المجال. منذ ذلك الحين بدأت صناعة المنتجات وتطوير الحلول لمطاحن الدقيق والمخابز.

تنتج شركة Trio Food محسنات الدقيق والخبز التي تعمل على حل المشاكل الناجمة عن أسباب مختلفة، ولا سيما تلك المتعلقة بجودة القمح.

يقوم فريقنا بتطوير منتجات تتكيف مع احتياجات العملاء وطلباتهم، باستخدام أحدث المختبرات التكنولوجية لتحليل القمح، ثم الدقيق وعمل العديد من التطبيقات اليومية في مركز الخبز لدينا. بالإضافة إلى ذلك، نقوم بتنفيذ مشاريع خاصة وفقاً لطلبات العملاء لتطوير منتجات خاصة تمكن العملاء من أن يكونوا أكثر تنافسية وأفضلية في السوق. في الوقت نفسه، نشارك المعرفة والخبرة المكتسبة على مر السنين من خلال تنظيم برامج تدريبية للموظفين التقنيين للعملاء.

تقوم Trio Food أيضاً بإحداث فرق في سوق المنتجات الصناعية من خلال حلول خاصة طورها طاقمنا الفني ذو الخبرة لاستخدامها من قبل مصانع المعكرونة، البسكويت، الويفر والمخابز الكبيرة لتحقيق اختلاف في الجودة وتميز في الأسعار للعملاء على الصعيدين المحلي والدولي.

بدأت شركة Trio Food في تصدير مكونات ومنتجات الحلويات أيضاً هذا العام بسبب الطلب المتزايد من طرف العملاء.

بصفتها لاعباً قوياً في المجال، تقوم Trio Food بتطوير منتجات وحلول تتكيف مع هيكل واحتياجات السوق الدولية و تقوم بتصديرها إلى العديد من البلدان حول العالم، بفضل تنظيمها الديناميكي والمبتكر، وفريق البحث والتطوير والمبيعات الخاص بها، ستواصل Trio Food دعم عملائها من خلال تطوير المنتجات والحلول التي تحترم صحة الإنسان وتتكيف مع الطبيعة والبيئة.

# İçindekiler

index | contenu | فهرس

Un geliştiriciler flour improvers   correcteurs de meunerie   محسنات الدقيق	04
Ekmeklik unlar bread flour   farine de pain   دقيق الخبز	06
Makarna pasta & noodles   les pâtes alimentaires   المعكرونة والنودلز	08
Bisküvi, gofret ve kraker biscuits, wafers and crackers   biscuits, gaufrettes et craquelins   البسكويت، الويفر، والمقرمشات	10
Dondurulmuş ürünler frozen products   produits surgelés   المخبوزات المجمدة	12
Koruyucular preservatives   les conservateurs   المواد الحافظة	14
Vitamin ve mineraller vitamins & minerals   vitamines et minéraux   الفيتامينات و المعادن	16
Ekmek geliştiriciler bread improvers   les améliorants de panification   محسنات الخبز	18
Pastacılık ürünleri pastry ingredients   ingrédients de pâtisserie   مكونات الحلويات	20



Birlikte geleceęe

Together into the future

Ensemble vers l'avenir

معا نحو المستقبل

# Un geliřtiriciler

flour improvers | correcteurs de meunerie | محسنات الدقيق



Dünyanın deęişen tarımsal řartları ve ekolojik dengeleri dolayısıyla her üründe olduęu gibi buęday kalitesi de deęişmektedir.

Bu durum buędayda kalite istikrarsızlıęı ve sorunları olarak karřımıza çıkmaktadır. Aynı zamanda deęişen teknoloji ve beslenme alışkanlıkları da müřterilerin beklentilerini karřılamaya yönelik olarak yeni bakış açıları getirmeyi, karřılařılan problemleri etkin ve ekonomik yollarla çözmeyi gerektirmektedir.

Amacımız müřteri beklentilerini en yüksek düzeyde karřılamak, yasal düzenlemelerin gerektirdięi rotaları takip ederek un kalitesini iyileřtirmek ve unun kullanıldıęı her alanda üretilen gıdanın kalitesine deęer saęlamaktır.

Bu gaye ile una deęer katan enzimler, fonksiyonu arttırılmıř karıřımlar ve yardımcı katkı maddeleri ile faaliyetlerimizi sürdürmekteyiz.



Due to the changing agricultural conditions and ecological balances of the world, wheat quality also changes, as in every product.

This situation emerges as quality instability and problems in wheat. At the same time, changing technology and nutritional habits require bringing new perspectives to meet the expectations of customers and solving the problems encountered in effective and economical ways.

Our aim is to meet customer expectations at the highest level, to improve our quality by following the routes required by legal regulations, and to provide value to the quality of food produced in every eld where our is used.

For this purpose, we continue our activities with enzymes that add value to our, mixtures with increased functionality and auxiliary additives.



En raison des conditions agricoles changeantes et des équilibres écologiques du monde, la qualité du blé change également, comme dans chaque produit.

Cette situation se traduit par une instabilité de la qualité et des problèmes dans le blé. En même temps, l'évolution des technologies et des habitudes alimentaires nécessite d'apporter de nouvelles perspectives pour répondre aux attentes des clients et résoudre les problèmes rencontrés de manière ecace et économique.

Notre objectif est de répondre au plus haut niveau aux attentes des clients, d'améliorer la qualité de la farine en suivant les itinéraires requis par les réglementations légales et de valoriser la qualité des aliments produits dans tous les domaines où la farine est utilisée.

Pour ce faire, nous poursuivons nos activités avec des enzymes qui valorisent la farine, des mélanges à fonctionnalité accrue et des additifs auxiliaires.



بسبب الظروف الزراعية المتغيرة والتوازنات البيئية في العالم ، تتغير جودة القمح أيضًا ، كما هو الحال مع كل منتج .

يظهر هذا الوضع على في عدم استقرار الجودة ومشاكل في القمح. في الوقت نفسه ، يتطلب تغيير التكنولوجيا والعادات الغذائية طرح وجهات نظر جديدة لتلبية توقعات العملاء وحل المشكلات التي تواجههم بطرق فعالة واقتصادية .

هدفنا هو تلبية توقعات العملاء على أعلى مستوى ، وتحسين جودة الدقيق من خلال اتباع الطرق التي تتطلبها اللوائح القانونية ، وتقديم قيمة لجودة الطعام المنتج في كل مجال يستخدم فيه الدقيق .

لهذا الغرض ، نواصل أنشطتنا باستعمال الإنزيمات التي تضيف قيمة إلى الدقيق، والخلطات ذات الوظائف المتعددة والمحسنات المساعدة .

# Enzimler

enzymes | les enzymes | الأنزيمات

Kod / Code الرمز	Adı / Name / Nom الاسم	Aktivite / Activity Activite / الفعالية	Dozaj / Dosage* الجرعة
trizyme® Bk 1000	Bakteriyel amilaz / Bacterial amylase / ايميليز بكتيري	60 RAU / gr.	0,2 - 5
trizyme® FA 1000	Fungal alpha amylase / ايميليز فطري	100.000 SKBU / gr.	0,1 - 2
trizyme® FA 1001	Fungal alpha amylase / ايميليز فطري	60.000 SKBU / gr.	0,2 - 5
trizyme® FA 1002	Fungal alpha amylase / ايميليز فطري	140.000 SKBU / gr.	0,1 - 1,5
trizyme® FH 1000	Fungal hemiselülaz / Fungal hemicellulase / هيميسيلوليز فطري	2500 EDX / gr.	0,5 - 8
trizyme® FH 1001	Fungal hemiselülaz / Fungal hemicellulase / هيميسيلوليز فطري	40.000 EDX / gr.	0,03 - 0,5
trizyme® BH 1000	Bakteriyel hemiselülaz / Bacterial hemicellulase / هيميسيلوليز بكتيري	2500 NBXU / gr.	0,2 - 4
trizyme® BH 1001	Bakteriyel hemiselülaz / Bacterial hemicellulase / هيميسيلوليز بكتيري	20.000 NBXU / gr.	0,025 - 0,5
trizyme® SL	Selülaz / Cellulase / سيلوليز	500 EGU / gr.	1 - 3
trizyme® GO 1000	Glukozoksidaz / Glucose Oxidase / جلوکوز اڪسیدیز	10.000 SRU / gr.	0,1 - 1
trizyme® GO 1001	Glukozoksidaz / Glucose Oxidase / جلوکوز اڪسیدیز	2500 SRU / gr.	0,2 - 4
trizyme® LP 1000	Lipaz / Lipase / لایبیز	2000 DLU / gr.	0,2 - 2
trizyme® LP 1001	Lipaz / Lipase / لایبیز	1100 DLU / gr.	0,4 - 4
trizyme® PR 1000	Proteaz / Protease / پروتتیز	50.000 NPU / gr.	2,5 - 10
trizyme® MA 1000	Maltojenik amilaz / Maltogenic amilase / ايميليز مالتوجيني	5500 NMAU / gr.	0,4 - 6
trizyme® GA 1000	Glukoamilaz / Glucoamylase / جلوکو ايميليز	40.000 AGI / gr.	0,5 - 10

\* Dozaj: gr./100 kg.un'a / Dosage: gr/ 100 kg. of flour / Dosage: gr./100 kg. de farine / الجرعة: جرام / 100 كيلو من الدقيق.

\*\* Ambalaj / Packing / Emballage / التغليف: 25 kg Karton / Box / Carton / كرتون.

# Ekmeklik unlar

bread flour | farine de pain | دقيق الخبز



Bu kategori altında un değirmenlerine yönelik geliştirici çözümlerimiz yer almaktadır.

Unların muhtelif eksikliklerine takviye olarak ve undan yapılan nihai ürün niteliklerindeki müşteri beklentilerine göre formüle edilen karışımlar ile daha standard un üretmek mümkündür.

Yoğun laboratuvar çalışmaları ve pişirme denemeleri sonucu ortaya çıkan, dönemin buğday şartlarına en iyi adaptasyonu sağlayan ve sürekli güncellenen geliştiriciler ile en iyi un performans elde etmekteyiz.



Dans cette catégorie se trouvent nos solutions d'amélioration pour les minoteries.

Il est possible de produire des farines plus standard avec des mélanges formulés pour améliorer la qualité des farines selon les attentes des clients en termes de produit nal.

Les meilleures performances de farine peuvent être obtenues avec nos améliorants, qui sont le résultat d'analyses intensives en laboratoire et d'essais de cuisson. Ainsi, nous nous adaptons au mieux aux conditions réelles du blé et nous ajustons en permanence.

Nos améliorants contiennent des compléments qui peuvent être nécessaires à chaque type de pain avec ses propres conditions de traitement.



Under this category are our improving solutions for our mills.

It is possible to produce more standard our with blends formulated to improve the quality of our according to customer expectations in terms of final product.

The best our performance can be obtained with our improvers, which are the result of intensive laboratory analysis and baking trials. Thus, we make the best adaptation to the actual wheat conditions and we update continuously.

Our improvers contain supplements that may be needed by each type of bread under its own processing conditions



هذه الفئة تحتوي على المحسنات الخاصة بدقيق أنواع المخبوزات المختلفة، وهي محسنات موجهة للمطاحن.

من الممكن إنتاج الدقيق بجودة عالية مع خلطاتنا المصممة لتحسين الدقيق وفقاً لتوقعات العملاء من حيث المنتج النهائي.

يمكن الحصول على أفضل أداء للدقيق من خلال محسناتنا ، والتي أنتجتها التحليلات المخبرية المكثفة واختبارات الطهي. وبالتالي، فإننا نتكيف مع الظروف الحالية للقمح في العالم قدر الإمكان ونقوم بالتكيف باستمرار.

تحتوي محسناتنا على مكملات قد تكون ضرورية لكل نوع من أنواع الخبز مع الأخذ بعين الاعتبار ظروف الانتاج الخاصة بكل نوع.



trizyme® ST 3000	trizyme® PL 3000	trizyme® BA 3000	trizyme® MG 3000	trizyme® LX 3000
<p><b>Ekmeklik unlar için un geliştirici</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hamurun daha iyi ve daha kısa sürede olgunlaşmasını sağlar.</li> <li>• Hamuru pürüzsüz hale getirir.</li> <li>• Hamurun mayalanma toleransını artırır.</li> <li>• Bazı ekmeklerde fermantasyon süresi kontrolü sağlar.</li> <li>• Yeterli ve kontrollü hacim artışı sağlar.</li> <li>• İstenen fırın sıçraması ve bıçak açıklığı sağlar.</li> <li>• Ekmek kabuğu ve iç yapısını beklenti yönünde geliştirir.</li> </ul>	<p><b>Pide, pita, lepyoshka, arap ekmeği ve haceri ekmeği için un geliştirici</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hamurların çekme yapmadan açılmasını ve verilen hamur şeklini korumasını sağlar.</li> <li>• Görsel olarak daha çekici görüntü sağlar.</li> <li>• Parlak ve kızarıklık kabuk yapısı sağlar.</li> <li>• Erken bayatlama ve kabuk döküntülerini engeller.</li> </ul>	<p><b>Baget ve kalın kabuklu ekmekler için un geliştirici</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Uzun fermantasyon dayanımı sağlar.</li> <li>• Hamuru mekanik strese karşı korur.</li> <li>• Dışı daha çıtır olan ancak iç dokusu iyi gelişmiş, daha iri gözenekli ekmek yapma imkanı sağlar.</li> <li>• Kabukta istenmeyen çatlama ve döküntüleri önler.</li> </ul>	<p><b>Tahıllı unlar için geliştirici</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Un içindeki büyük polimerik selülozik yapıları parçalar.</li> <li>• Lif içeriği yüksek unların yarattığı zayıflığı giderir.</li> <li>• Glutenin daha iyi elastikiyet almasını sağlar ,hacim yapmaya destek verir.</li> <li>• Naturel tadlar ve geleneksel ekmek kokusunu artırır.</li> </ul>	<p><b>Çeşitlik ve baton ekmeklik unlar için geliştirici</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hamurun işlenen prosese uyumlu olmasını sağlar.</li> <li>• Çeşitlik un standardizasyonu sağlar.</li> <li>• Son ürün kalitesini iyileştirir.</li> </ul>
<p><b>Improver for bread flour</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Enables the dough to mature better and in a shorter time.</li> <li>• Makes the dough smooth.</li> <li>• Increases the dough's fermentation tolerance.</li> <li>• Provides control of fermentation time in some breads.</li> <li>• Provides sufficient and controlled volume.</li> <li>• Provides desired oven spring.</li> <li>• Improves the crust and internal structure of bread.</li> </ul>	<p><b>Flour Improver for pita, lepyoshka, arabic bread and similar breads.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Allows the dough to be opened without pulling and to maintain the given dough shape.</li> <li>• Provides a visually more attractive bread.</li> <li>• Provides a shiny and reddened crust structure.</li> <li>• Prevents premature staling and crusting.</li> </ul>	<p><b>Flour Improver for French Baguette and similar breads.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Provides long fermentation resistance.</li> <li>• Protects the dough against mechanical stress.</li> <li>• Provides the opportunity to make bread that is more crispy on the outside but with a well-developed inner texture and larger pores.</li> <li>• Prevents unwanted cracking and spills on the shell.</li> </ul>	<p><b>Flour Improver for cereal flour</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Breaks down the large polymeric cellulosic structures in the flour.</li> <li>• Eliminates the weakness created by flours with high fiber content.</li> <li>• Allows gluten to gain better elasticity and supports volume.</li> <li>• Tastes natural and enhances the smell of traditional bread.</li> </ul>	<p><b>Improver for all purpose and loaf bread flour</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ensures that the dough is compatible with the preparation process.</li> <li>• Provides variety flour standardization.</li> <li>• Improves the final product quality.</li> </ul>
<p><b>Correcteur pour la farine de pain</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Permet à la pâte de mieux mûrir et plus rapidement.</li> <li>• Rend la pâte lisse.</li> <li>• Augmente la tolérance à la fermentation de la pâte.</li> <li>• Permet de contrôler le temps de fermentation de certains pains.</li> <li>• Fournit un volume suffisant et contrôlé.</li> <li>• Donne le résultat de coups de lame souhaité.</li> <li>• Améliore la croûte et la structure interne du pain</li> </ul>	<p><b>Correcteur de la farine du Pita, lepyoshka, pain arabe et similaires.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Facilite le traitement de la pâte et la conservation de la forme de la pâte façonnée sans contraction.</li> <li>• Fournit un pain visuellement plus attrayant.</li> <li>• Fournit une structure de croûte brillante et de bonne couleur.</li> <li>• Empêche le rassissement prématuré et la formation de croûtes.</li> </ul>	<p><b>Correcteur pour farine de la Baguette française et pains similaires.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fournit une longue résistance à la fermentation.</li> <li>• Protège la pâte des contraintes mécaniques.</li> <li>• Offre la possibilité de faire du pain plus croustillant à l'extérieur mais avec une texture intérieure bien développée et des pores plus larges.</li> <li>• Empêche les fissures et les déversements indésirables sur la croûte.</li> </ul>	<p><b>Correcteur pour la farine de céréales</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Décompose les grandes structures cellulose polymères dans la farine.</li> <li>• Élimine la faiblesse créée par les farines à haute teneur en fibres.</li> <li>• Permet au gluten d'acquiescer une meilleure élasticité et soutient le volume.</li> <li>• A un goût naturel et rehausse l'odeur du pain traditionnel.</li> </ul>	<p><b>Correcteur pour la farine à tout usage</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Assure que la pâte est compatible avec le processus de préparation.</li> <li>• Fournit la standardisation de la farine à tout usage.</li> <li>• Améliore la qualité du produit final.</li> </ul>
<p><b>محسن دقيق الخبز.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• يمكن العجين من النضج بشكل أفضل وفي وقت أقصر.</li> <li>• يجعل العجين ناعماً.</li> <li>• يزيد من تحمل العجين للتخمير الطويل.</li> <li>• يوفر التحكم في وقت التخمير في بعض أنواع الخبز.</li> <li>• يوفر حجمًا كافيًا ومحكمًا.</li> <li>• يحسن القشرة والبنية الداخلية للخبز.</li> </ul>	<p><b>محسن دقيق خبز البيتزا، الخبز العربي وأنواع الخبز المماثلة.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• يسمح بفتح العجين دون عناء و الحفاظ على شكل العجين بعد فتحه.</li> <li>• يوفر خبزًا أكثر جاذبية.</li> <li>• يوفر اللون المطلوب في الخبز بعد الطهي.</li> <li>• يمنع التفتت و التكسر المبكر للخبز.</li> </ul>	<p><b>محسن دقيق الخففرنسي وأنواع الخبز المماثلة.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• يوفر مقاومة للتخمير الطويل.</li> <li>• يحمي العجين من الإجهاد.</li> <li>• يمكن من إنتاج خبز مقرمش مع قوام داخلي متجانس ومسام أكبر.</li> <li>• يمنع التشقق والتفتت غير المرغوب فيه في الخبز.</li> </ul>	<p><b>محسن دقيق خبز الحبوب.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• يساعد في يكسر الهياكل البوليميرية السليلوزية الكبيرة في الدقيق.</li> <li>• يقضي على الضعف الناتج عن نسبة عالية من الألياف في الدقيق.</li> <li>• يسمح للجلوتين باكتساب مرونة أفضل ويدعم الحجم.</li> <li>• طعمه طبيعي ويعزز رائحة الخبز التقليدي.</li> </ul>	<p><b>محسن الدقيق المستعمل لكل المخبوزات</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• يضمن توافق العجين مع عملية التحضير.</li> <li>• يوفر توحيد جودة الدقيق المتنوع.</li> <li>• يحسن جودة المنتج النهائي.</li> </ul>

# Makarna

pasta & noodles | les pâtes alimentaires | المعكرونة والنودلز



Dünya çapında çeřitli faktörlere baęlı olarak durum buędayı üretimi azalmaktadır. Küresel iklim deęiřiklikleri de hesaba katılır ise bu durum hem ülkemizde hem de tüm Dünyada büyük bir sorun olarak karřımıza çıkmaktadır.

Dünya çapında makarna ve benzeri ürünlere olan talebin artması ile de üretilen kaliteli durum buędayının makarna üretimi ihtiyacını karřılaması için yeterli gelmemektedir.

Makarna üretimi talebini karřılamak için son yıllarda durum buędayı dıřındaki ekmeçlik sınıf buędaylardan makarna yapımı yaygın hale gelmiřtir.

Ekmeçlik buęday unundan makarna üretmek durum buędayı irmięinden makarna üretmeye göre oldukça zor bir iřlemdir.

Ayrıca kalite ve dięer problemleri de beraberinde getirmektedir. Özellikle makarna, eriřte gibi ürünlere kurutma, üretim çıkıřı ve paketlenme sonrası kırılma, parçalanmalar görülmektedir.

Ayrıca makarna içi beneklenmeler, renk kayıplarında kalite problemleri olarak karřımıza çıkmaktadır.



The production of durum wheat is decreasing due to various factors around the world. If global climate changes are taken into account, this situation emerges as a big problem in the whole world.

With the increase in the demand for pasta and similar products around the world, the quality durum wheat produced is not enough to meet the pasta production need.

In order to meet the demand for pasta production, pasta making from bread grade wheat has become common in recent years.

Producing pasta from bread wheat flour is a very difficult process compared to producing pasta from durum wheat semolina.

It also brings quality and other problems. Especially in products such as pasta and noodles, breakage and fragmentation are observed after drying, production output and packaging.

In addition, mottling and color loss in pasta appear as quality problems.



La production de blé dur diminue en raison de divers facteurs dans le monde. Si les changements climatiques mondiaux sont pris en compte, cette situation apparaît comme un gros problème dans le monde entier.

Avec l'augmentation de la demande de pâtes et de produits similaires dans le monde, la qualité du blé dur produit n'est pas suffisante pour répondre aux besoins de la production de pâtes.

Afin de répondre à la demande de production de pâtes, la fabrication de pâtes à partir de blé panifiable est devenue courante ces dernières années.

La production de pâtes à partir de farine de blé tendre est un processus très difficile par rapport à la production de pâtes à partir de semoule de blé dur.

Aussi des problèmes de qualité du produit final. En particulier dans les produits tels que les pâtes et les nouilles, des cassures et des fragmentations sont observées après le séchage, la sortie de production et l'emballage.

De plus, les marbrures et la perte de couleur des pâtes apparaissent comme des problèmes majeurs de qualité.

يتناقص إنتاج القمح الصلب بسبب عوامل مختلفة حول العالم. و إذا تم أخذ التغيرات المناخية العالمية في الاعتبار ، فإن هذا الوضع يظهر كمشكلة كبيرة في العالم كله.

مع زيادة الطلب على المعكرونة والمنتجات المماثلة في جميع أنحاء العالم ، لا يكفي إنتاج القمح الصلب لتلبية احتياجات إنتاج المعكرونة. من أجل تلبية الطلب على إنتاج المعكرونة ، أصبح صنع المعكرونة من دقيق الخبز أمرًا شائعًا في السنوات الأخيرة.

يعتبر إنتاج المعكرونة من دقيق الخبز عملية صعبة للغاية مقارنة بإنتاج المعكرونة من سميد القمح الصلب. كما أن ذلك يتسبب بمشاكل في الجودة. في الم، حيث تلاحظ تكسر ات وتفتت بعد التجفيف والتعبئة. بالإضافة إلى ذلك ، تظهر بقع وفقدان اللون في المعكرونة كمشاكل أخرى.

Makarna çeřitleri ve noodle benzeri ürünler için geliřtirici / Flour improver for pasta & noodle / Correcteur pour la farine des pâtes alimentaires / محسن المكروننة و النودلز و المنتجات المشابهة

Özellikler / Features / Caractéristiques / المميزات

trizyme® PN 4000

- Durum dışı buğdaylardan üretilen makarnalık unların kalite eksiklerini giderir
- Makarnayı daha parlak yapar.
- Renk kaybını azaltır.
- Makarna yapısını düzenler.
- Gri noktaları kontrol eder.
- Yapışkanlığı engeller.
- Son üründe kırılma ve çatlamayı önler.

- Eliminates the quality deficiencies of wheat flours produced from soft wheat.
- Makes the pasta brighter.
- Reduces color loss
- Regulates the pasta structure
- Eliminates gray spots.
- Prevents stickiness.
- Prevents breakage and cracking in the final product.

- Élimine les défauts de qualité des farines de blé produites à partir de blé tendre.
- Rend les pâtes plus brillantes.
- Réduit la perte de couleur.
- Régule la structure des pâtes.
- Élimine les taches grises.
- Empêche le collage.
- Empêche la rupture et la fissuration dans le produit final.

- يقضي على المشاكل في جودة الدقيق المنتج من القمح اللين.
- يجعل المعكرونة أكثر لمعاناً.
- يقلل من فقدان اللون.
- ينظم هيكل المعكرونة.
- يزيل البقع الرمادية.
- يمنع الالتصاق.
- يمنع الكسر والتشقق في المنتج النهائي.

# Bisküvi, gofret ve kraker

biscuits, wafers and crackers | biscuits, gaufrettes et craquelins | البسكويت، الويفر، والمقرمشات



Artık Bisküvi, kraker ve gofret üretimi için müşterilerinize daha iyi unlar sunmak mümkündür. Son ürün üreticisi olduğunuz takdirde hem enerjiden tasarruf edin hem de fire ve kayıpları azaltarak daha çok kazanın.

Bisküvi ve kraker üretiminde kullanılan unların ekmeklik unlara göre daha az protein içeriğine sahip olmaları gerekir.

Bisküvi için daha düşük protein içeriği daha az elastikiyet ve daha az su kaldırma aranan un nitelikleridir. Bisküvilerin piştikten sonra kalınlıklarını ve şekillerini korumaları üreticilerin kalite beklentileri arasında yer almaktadır.

Proteazlar bisküvi ve kraker hamruları için en çok tercih edilen enzimlerdir. Hamurların rahat şekillendirilmelerini sağlar, pişmiş ürünlerin kırılma ve çatlama azaltıp görünümlerini iyileştirirler.

Gofret üretimi için hamur viskozitesi çok önemlidir. Hamurun viskozitesini azaltmak ve tekrar topaklanma yapmasını engellemek kalite açısından önemlidir. Viskozitenin düşürülmesi aynı zamanda bulamaca ilave edilen su miktarını da düşürdüğü için pişme zamanı ve ısısından tasarruf sağlar. Bu durum enerji maliyetini düşürür. Çevre açısından da duyarlılık sağlar.



With our products, it is possible to offer your customers better flours for the production of biscuits, crackers and wafers. If you are a final product manufacturer, save energy and earn more by reducing waste and losses.

Flours used in biscuit and cracker production should have less protein content than bread flours. For biscuits, lower protein content, less elasticity and less water absorption are sought-after flour qualities. It is among the quality expectations of the manufacturers that the biscuits maintain their thickness and shape after baking.

Proteases are the most preferred enzymes for biscuit and cracker dough. They allow the dough to be shaped easily, reduce the breakage and cracking of baked goods and improve their appearance.

Dough viscosity is very important for wafer production. It is important in terms of quality to reduce the viscosity of the dough and prevent it from clumping again. Reducing the viscosity also reduces the amount of water added, thus saving baking time and heat.

This reduces the energy cost. It also provides sensitivity in terms of the environment.



Avec nos produits, il est possible d'offrir à vos clients de meilleures farines pour la fabrication de biscuits, crackers et gaufrettes. Si vous êtes un fabricant de produits finis, économisez de l'énergie et gagnez plus en réduisant les déchets et les pertes.

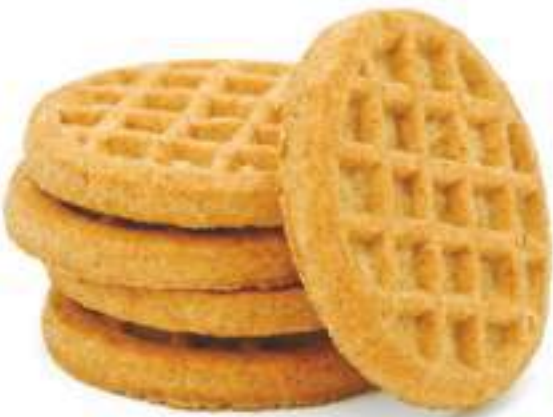
Les farines utilisées dans la production de biscuits et de craquelins devraient avoir une teneur en protéines inférieure à celle des farines panifiables.

Pour les biscuits, une teneur en protéines plus faible, une élasticité moindre et une absorption d'eau moindre sont des qualités de farine recherchées. C'est parmi les attentes de qualité des fabricants que les biscuits conservent leur épaisseur et leur forme après cuisson.

Les protéases sont les enzymes les plus préférées pour la pâte à biscuits et à craquelins. Ils permettent de façonner facilement la pâte, réduisent la casse et la fissuration des produits de cuits et améliorent leur aspect.

La viscosité de la pâte est très importante pour la production de gaufrettes. Il est important en termes de qualité de réduire la viscosité de la pâte et d'éviter qu'elle ne s'agglutine à nouveau. La réduction de la viscosité réduit également la quantité d'eau ajoutée, économisant ainsi du temps de cuisson et de la chaleur.

Cela réduit le coût de l'énergie. Il apporte également une sensibilité vis-à-vis de l'environnement.





من خلال منتجاتنا ، من الممكن أن تقدم لعملائك دقيقاً أفضل لإنتاج البسكويت، الويفر والمقرمشات. إذا كنت منتجاً نهائياً ، فوفر الطاقة واكسب المزيد من خلال تقليل النفايات والخسائر. يجب أن يحتوي الدقيق المستخدم في إنتاج البسكويت والمكسرات على نسبة بروتين أقل من دقيق الخبز. بالنسبة للبسكويت ، فإن محتوى البروتين المنخفض والمرونة الأقل وامتصاص الماء الأقل هي صفات الطحين المطلوبة. من بين توقعات الجودة للمصنعين أن يحافظ البسكويت على سمكه وشكله بعد الطهي. البروتياز هو الإنزيم المفضل لعجينة البسكويت والمقرمشات. إنه يمكن من تشكيل العجين بسهولة ، ويقلل من تكسر وتشقق المعجنات ويحسن مظهرها. لزوجة العجين مهمة جداً لإنتاج بسكويت الويفر. من المهم من حيث الجودة تقليل لزوجة العجين ومنعها من التكتل مرة أخرى. يمكن تقليل اللزوجة أيضاً من تقليل كمية المياه المضافة ، وبالتالي توفير وقت الطهي والحرارة. هذا يقلل من تكلفة الطاقة. كما أنه يمكن من احترام البيئة.

Gofret, kadayıf, Bisküvi ve Kraker için proteaz enzimi / Protease enzyme for wafers, kadaif, biscuits and crackers / Protéase pour gaufrettes, kadaïf, biscuits et crackers / المقرمشات، الويفر، والمقرمشات

Özellikler / Features / Caractéristiques / الميزات

trizyme® WF 4000

trizyme® BV 4000

trizyme® PR 4000

- Unda bulunan gluten ve protein bağlarını parçalar.
- Hamur akışkanlığını artırır.
- Son üründe kırılma ve çatlamları giderir.
- Gevreklik sağlar.

- Breaks down the gluten and protein bonds in flour.
- Increases dough fluidity.
- Removes breaks and cracks in the final product.
- Provides crispiness

- Brise les liaisons du gluten et des protéines dans la farine.
- Augmente la fluidité de la pâte.
- Elimine les cassures et les fissures dans le produit final.
- Donne un produit final croustillant.

- يكسر روابط الغلوتين والبروتين في الدقيق.
- يزيد من توازن انسيابية العجين.
- يزيل الشقوق والتشققات في المنتج النهائي.
- يزيد القرمشة في المنتج النهائي.



Farklılıđı keřfet

Discover the difference

Découvrez la différence

اكتشف معنا الفرق



# Ekmek geliřtiriciler

bread improver | les amériorants de panification | محسنات الخبز



Ekmek geliřtiriciler geleneksel veya endüstriyel ekmek fırınlarında deęişen řartların kontrol altında tutulmasını saęlayarak ekmek kalitesinin olumsuz etkilenmesini engeller.

Deęişen řartlar ile un ve mayadaki deęişkenlikler, ortam ve hamurda meydana gelen nem, sıcaklık farkları, iřçilik hataları ve fırın makinelerine baęlı hatalar yaşanmaktadır.

Ekmek geliřtiriciler, bu řartları kontrol altında tutmak hem piřirilen ürünün kalitesini optimize etmede hem de verimlilik saęlamada fırıncıya avantaj saęlar.

Ekmek geliřtiricilerin fırıncıya yararı ekmekte istenen görünümü saęlamak, raf ömrünü uzatmak, lezzet ve tadı geliřtirmek, iç ve dış yapıyı iyileřtirmek yönündedir.

Ayrıca zamanın ve iřçilięin daha iyi kullanımı maliyet ve verimlilik kazancı saęlar.



Bread improvers ensure that variable conditions are kept under control in traditional or industrial bakeries, thus preventing negative impacts on bread quality.

The variable conditions mean the changing in flour and yeast, humidity in the environment and dough, temperature differences, workmanship or machinery errors.

Keeping these conditions under control provides an advantage to the baker both in optimizing the quality of the baked product and in providing efficiency.

The benefits of bread improvers for the baker are to provide the desired appearance of the bread, extend the shelf life, improve the flavor and taste, and improve the internal and external structure.

In addition, better use of time and labor provides cost and efficiency gains.



Les amériorants de panification garantissent que les conditions variables sont maîtrisées dans les boulangeries traditionnelles ou industrielles, évitant ainsi les impacts négatifs sur la qualité du pain.

Les conditions variables signifient le changement de farine et de levure, l'humidité de l'environnement et de la pâte, les différences de température, les erreurs de fabrication ou de machinerie.

La maîtrise de ces conditions est un avantage pour le boulanger à la fois pour l'optimisation de la qualité du produit final et pour son efficience.

Les avantages des amériorants de pain pour le boulanger sont de fournir l'apparence souhaitée du pain, de prolonger la durée la conservation, la fraîcheur, d'améliorer la saveur et le goût et d'améliorer la structure interne et externe.

De plus, une meilleure utilisation du temps et de la main-d'œuvre permet des gains sur le coût et d'atteindre l'efficacité.



تضمن محسنات الخبز الحفاظ على الظروف المتغيرة تحت السيطرة في المخابز التقليدية أو الصناعية، وبالتالي منع الآثار السلبية على جودة الخبز. تعني الظروف المتغيرة التغير في الدقيق والخميرة، والرطوبة في البيئة والعجين، والاختلافات في درجات الحرارة، وأخطاء الصناعة أو الآلات.

يوفر الحفاظ على هذه الظروف تحت السيطرة ميزة للخباز في تحسين جودة المنتج المخبوز والكفاءة على حد سواء.

تتمثل فوائد محسنات الخبز في توفير المظهر المطلوب للخبز، وإطالة العمر الافتراضي، وتحسين النكهة والمذاق، وتحسين الهيكل الداخلي والخارجي. بالإضافة إلى ذلك، يوفر الاستخدام الأفضل للوقت والعمالة مكاسب من حيث التكلفة والكفاءة.



trimega® EKO trimega® PRO	trimega® SOFT	trimega® FLAT	trimega® PZ
<p>Ekmek çeşitleri ve paketlenmiş ekmekler için geliştirici</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Her türlü un ile uyumlu içeriği sayesinde ekmekte aranan özelliklerin ve kalitenin oluşmasını sağlar.</li> <li>Ekmek hacmini artırır.</li> <li>Homojen gözenek yapısı sağlar.</li> <li>Kabuk özelliklerini iyileştirir.</li> <li>Tazeliliği korur.</li> </ul>	<p>Hamburger ekmeği, sandviç, tost ekmeği ve roll için geliştirici</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>İçerisinde katı ve sıvı yağ bulunan ekmek reçetelerinde aranan kalite niteliklerini sağlar.</li> <li>Özellikle yumuşak ve parlak ekmek kabuğu oluşmasına destek verir.</li> <li>Ekmeklerde iç yapı homojenitesi sağlar.</li> <li>İç ve kabuk dökülmelerini giderir.</li> <li>Ekmeğin yumuşaklığını artırır.</li> <li>Tazeliliği korur.</li> <li>Daha iyi doku sağlar.</li> </ul>	<p>Yassı, düz ekmek çeşitleri için geliştirici (Totrilla, pide...)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ekmeğin daha yumuşak olmasını ve bekleme süresi boyunca yumuşak ve esnekliğini korumasını sağlar.</li> <li>Daha uzun raf ömrü sağlar.</li> <li>Hamura verilen su veya sıvı miktarını arttırmaya destek verir.</li> <li>Ekmeğin katlanabilirliği ve dürüm şekli almasını kolaylaştırır.</li> </ul>	<p>Pizza hamuru için geliştirici</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Piza hamurunun rahat ve pürüzsüz şekilde açılmasını sağlar.</li> <li>Hamur reçetesinde daha az yağ kullanımına imkan verir.</li> <li>Pizza tabanının düzgün görünümü ve daha ince gözenekli olmasını sağlar.</li> </ul>
<p>Improver for bread varieties and packaged breads.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Thanks to its content compatible with all kinds of flour, it provides the desired properties and quality in bread.</li> <li>Increases bread volume.</li> <li>Provides homogeneous pore structure.</li> <li>Improves crust properties.</li> <li>Preserves freshness.</li> </ul>	<p>Bread improver for Hamburger buns, sandwich, toast and rolls and similar.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Provides the sought quality properties in bread containing solid and liquid fat.</li> <li>Particularly, it supports the formation of soft and shiny bread crust.</li> <li>Provides internal structure homogeneity in breads.</li> <li>Removes internal and crust spills.</li> <li>Increases bread volume.</li> <li>Increases bread softness.</li> <li>Preserves freshness.</li> <li>Provides better texture.</li> </ul>	<p>Bread improver for flat breads (Tortilla, pita...)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ensures that the bread is softer and maintains its softness and elasticity during the waiting period.</li> <li>Provides longer shelf life.</li> <li>Helps to increase the amount of water or liquid given to the dough.</li> <li>Makes it easier for the bread to be folded and take the shape of a wrap.</li> </ul>	<p>Improver for Pizza dough</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Allows the pizza dough to be shaped out comfortably and smoothly.</li> <li>Allows to decrease the oil amount in the dough recipe.</li> <li>Provides the pizza base with a smooth appearance and finer pores.</li> </ul>
<p>Améliorant pour les variétés de pain et pains emballés</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Grâce à son contenu compatible avec toutes sortes de farines, il apporte les propriétés et la qualité souhaitées au pain.</li> <li>Augmente le volume du pain.</li> <li>Fournit une structure homogène des pores.</li> <li>Améliore les propriétés de la croûte du pain.</li> <li>Préserve la fraîcheur.</li> </ul>	<p>Améliorant pour les pains hamburger, sandwich, de mie et similaires.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fournit les propriétés de qualité recherchées dans le pain contenant des matières grasses solides et liquides.</li> <li>En particulier, il favorise la formation d'une croûte de pain douce et brillante.</li> <li>Assure l'homogénéité de la structure interne du pain.</li> <li>Élimine les déversements internes et de croûte.</li> <li>Augmente le volume du pain.</li> <li>Augmente la douceur du pain.</li> <li>Préserve la fraîcheur.</li> <li>Fournit une meilleure texture.</li> </ul>	<p>Améliorant de panification pour pains plats (Tortilla, pita...)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Garantit que le pain est plus moelleux et conserve sa douceur et son élasticité pendant la période d'attente.</li> <li>Fournit une durée de conservation plus longue.</li> <li>Aide à augmenter la quantité d'eau ou de liquide apportée à la pâte.</li> <li>Facilite le pliage du pain et lui donner la forme d'un wrap.</li> </ul>	<p>Améliorant pour la pâte de Pizza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Permet de façonner la pâte à pizza confortablement et avoir une pâte douce.</li> <li>Permet de diminuer la quantité d'huile dans la recette de pâte à Pizza.</li> <li>Fournit à la base de la pizza un aspect lisse et des pores plus fins.</li> </ul>
<p>محسن للمخبوزات المختلفة والخبز المغلف.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>يفضل محتواه المتوافق مع جميع أنواع الدقيق فإنه يوفر الخصائص والجودة المرغوبة في الخبز.</li> <li>يزيد حجم الخبز.</li> <li>يوفر هيكل مسام متجانس.</li> <li>يحسن خصائص القشرة.</li> <li>يحافظ على الطراوة.</li> </ul>	<p>محسن الخبز للهامبورجر، الساندويتش، التوست وما شابه ذلك.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>يوفر خصائص الجودة المطلوبة في الخبز المحتوي على دهون صلبة وسائلية.</li> <li>على وجه الخصوص، فهو يدعم تكوين قشرة خبز ناعمة ولامعة.</li> <li>يوفر تجانس الهيكل الداخلي في الخبز.</li> <li>يزيل التفتتات الداخلية وفي القشرة.</li> <li>يزيد حجم الخبز.</li> <li>يزيد من نعومة الخبز.</li> <li>يحافظ على الطراوة.</li> <li>يوفر ملمسًا أفضل.</li> </ul>	<p>محسن الخبز للتورتيا، البيتزا، الخبز العربي وما شابه ذلك.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>يضمن ليونة الخبز ويحافظ على نعومته ومرونته خلال فترة التخزين.</li> <li>يوفر مدة صلاحية أطول.</li> <li>يساعد على زيادة كمية الماء أو السائل المعطى للعجين وامتصاصه.</li> <li>يسهل طي الخبز ولفه.</li> </ul>	<p>محسن لعجينة البيتزا.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>يسمح بتشكيل عجينة البيتزا بشكل مريح وسلس.</li> <li>يسمح بتقليل كمية الزيت في وصفة العجين.</li> <li>يمنح قاعدة البيتزا مظهرًا ناعمًا ومسماً أدق.</li> </ul>

\* Müşterinin ihtiyacına bağlı olarak çeşitli ambalaj türleri ve dozaj seçenekleri mevcuttur

\* Various packaging types and dosage choices available, depending the client need

\* Différents types d'emballages et choix de dosage disponibles, en fonction des besoins du client

\* تتوفر لدينا خيارات مختلفة للتغليف وتركيز المنتجات، حسب حاجة العميل.\*







📍 Güzelce Mh. Aydınlar Cd. No: 358/A-2  
Büyüçekmece, İstanbul / TURKEY

☎ +90 212 864 04 82

🏠 +90 212 864 04 83

📞 +90 544 864 04 42

[info@triogida.com.tr](mailto:info@triogida.com.tr)

[www.triogida.com.tr](http://www.triogida.com.tr)



[/triogida](#)



[/triogida](#)



[company/triogida](#)