

ماهی سالمون نروژی

Mah
Protein

MAH
PROTEIN
Co. Ltd.

شرکت مه پروتئین

تولید و عرضه کننده بیشترین محصولات دریایی

شرکت مه پروتئین

تولید و عرضه کننده بهترین محصولات دریایی

دفتر مرکزی تهران: ۸۸۷۰ ۶۸۸۱ - ۸۸۷۰ ۶۸۸۰ - ۸۸۷۰ ۸۴۰۰ (۰۲۱)

فaks: ۸۸۷۱ ۸۳۱۰ - ۸۸۷۰ ۱۸۳۰ (۰۲۱)

Mahprotein Co.

ماهی سالمون

بسته بندی	وزن بسته	کد کالا	نوع فرآوری
● ۲۴ بسته در یک کارتن	۶۵۰ گرم	۱۴۲۰۹	فیله ماهی سالمون نروژی بصورت فیله شده
● بسته بندی شده در کارتن	۳ کیلو به بالا	.۰۶	ماهی سالمون نروژی بصورت سرزده - شکم خالی
● ۷۵ بسته در یک کارتن	۱۰۰ گرم	۱۴۱۴۸	ماهی سالمون دودی (COLD SMOKED)



Mah Protein Co



شرکت

ماه پروتئین
Mah Protein Co.

Salmon Fish



ماهی سالمون

خواص ماهی سالمون

امروزه گوشت آبزیان دریایی به عنوان منبع سرشار از پروتئینها، ویتامینها (A, B, D) ، مواد معدنی (مانند آهن، سلنیم، ید، منیزیم ، کلسیم، فسفر، و ...) و به ویژه امگا ۳ و امگا ۶ و امگا ۲ و امگا ۱ و امگا ۰) و به ویژه امگا ۳ و امگا ۶ شناخته شده است.

همچنین پژوهش‌های علمی فراوانی که بر تاثیر مصرف ماهی در کاهش خطر ابتلا به بیماری‌های مانند کم خونی، حمله قلبی، انواع سرطان و آلزایمر، کمک به پیشگیری و درمان آسم و آرلزی ، کاهش چاقی و تقویت بدن در برابر عفونتها ، همچنین کمک به سلامت سیستم و سلامت پوست و رشد و ترمیم استخوان، دانشمندان را برآن داشته است که مصرف این منبع دارای ارزش غذایی بالا را در میان وعده‌های غذایی توصیه کنند.

ماهی سالمون

از میان انواع ماهی‌ها، ((سالمون)) دارای کیفیتی بالا و سرشار از مواد غذایی غنی مانند پروتئین ، مواد معدنی، ویتامینها و به ویژه مگا ۳ و امگا ۶ و چربی‌های اشباع نشده می‌باشد. به همین دلیل ماهی سالمون برای سلامتی مفید و ضروری و برای رژیم غذایی مناسب می‌باشد. روش‌های مختلف پخت ماهی سالمون به صورت بخارپز ، سرخ شده ، کبابی ، گریل ، خام و کاربرد این ماهی در انواع سوپها و دیگر غذاهای مخلوط ، وعده‌های غذایی مطلوبی را سر سفره‌ها می‌آورد.

سالمون که در شرایط کاملاً بهداشتی تهیه می‌شود و در فرآیندی طبیعی دودی می‌شود، علاوه بر آنکه طعمی لذیذ دارد، حاوی ویتامین‌های مهم، مواد معدنی، پروتئین‌های بالرزش و همه اسید آمینه‌های مهم نیز می‌باشد.

هر تکه سالمون دودی حاوی کالری کمی می‌باشد. و همچنین شامل امگا ۳ و امگا ۶ می‌باشد که مزایای زیادی برای کنترل کلسترول دارد و نیز عدم وجود کربوهیدراتها در سالمونهای دودی از دیگر مزایای آن است.

فرآیند تولید این نوع ماهی بدون استفاده از نگهدارنده‌های مصنوعی یا مواد رنگی صورت می‌گیرد، این نوع ماهی دارای ماندگاری بالا می‌باشد زیرا در حرارت بالا و به مدت طولانی در فرآیند دودی شدن قرار داشته است.

سالمون دودی شده با روش‌های سرد و گرم به نگهداری بهتر ماهی به صورت خشک و تضعیف عملکرد و رشد باکتری‌ها کمک می‌کند.



www.mahprotein.com

E-Mail: mahprotein@hotmail.com

دفتر مرکزی: تهران - خیابان ولی‌عصر، بالاتر از خیابان شهید بهشتی، خیابان اکبری (مستوفی)، پلاک ۱۰
تلفن: ۸۸۷۰۸۴۰۰ - ۸۸۷۱۸۳۱۰ - ۱، فاکس: ۸۸۷۰۶۸۸۰ - ۱ کارخانه: بوشهر - جاده نیروگاه - کیلومتر یک

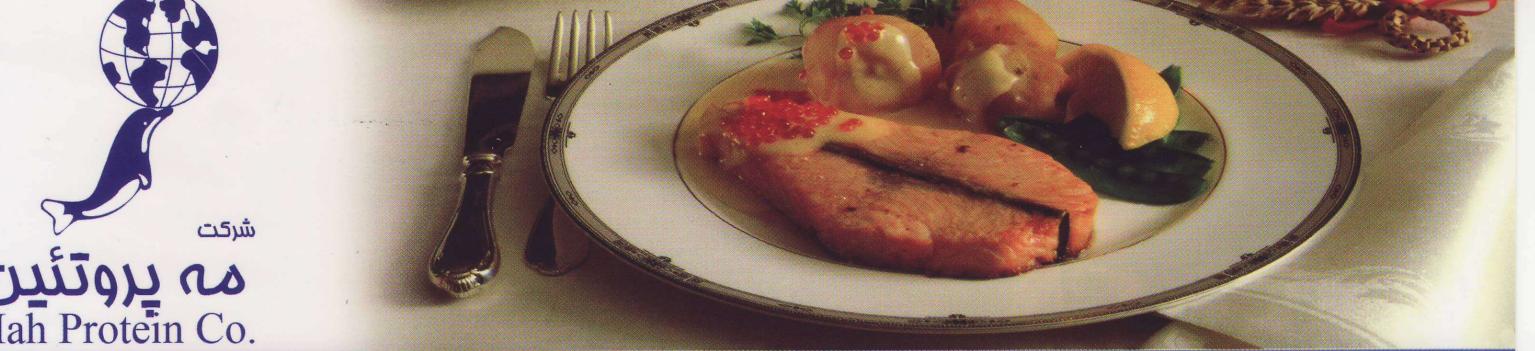
HEAD OFFICE : -Bock-10, Shaheed Akbari st.(Mostofi), Yousefabad, Vali-e-Asr Ave., Tehran - Iran.
Tel.: 021-88708400 (6 lines) , Fax : 021-88718310 (International) FACTORY :-KM-1, Niroogah Highway, Busher - Iran.



شرکت

مه پروتئین
Mah Protein Co.

Family Care Salmon



سالمون سلامتی خانواده

اشخاصی که مقدار بیشتری ماهی سالمون مصرف می کنند کمتر به افسردگی مبتلا می شوند.

صرف ماهی شانس زنده ماندن در اثر سکته قلبی را افزایش می دهد.

افزایش مقدار دریافت امگا ۳ توسط اشخاص مبتلا به سکته به نجات جان آنها کمک می نماید.

امگا ۳ موجود در ماهی سالمون می تواند٪ ۵ خطر حمله قلبی را کاهش دهد.

اشخاصی که بدن آنها مقدار کافی روغن ماهی دریافت می کنند کمتر تحریکات عصبی از خود نشان می دهند.

مادران می بایست به مصرف ماهی سالمون پس از زایمان ادامه دهند، زیرا امگا ۳ از طریق شیر مادر به نوزاد منتقل می گردد.

چربی امگا ۳ موجود در ماهی سالمون کمک به کاهش فشار خون می نماید و از تشکیل لخته خون جلوگیری می کند، میزان چربی خون را کاهش داده و ضربان قلب را تنظیم می نماید.

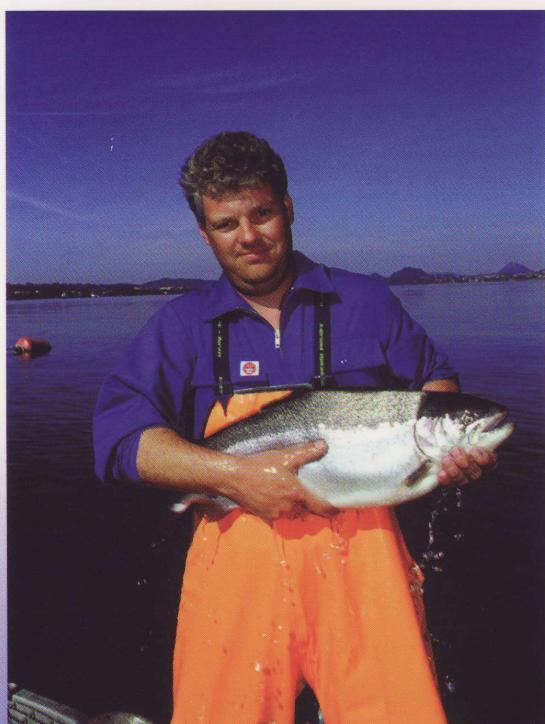
مادران باردار می بایست مصرف ماهی خود را بسیار افزایش دهند زیرا مغز و اعصاب و چشم نوزاد توسط بلوک های موجود آمده بوسیله امگا ۳ ساخته می شود.

امگا ۳ می تواند به کاهش علائم بیماری ((نقص توجه و بیش فعالی)) در کودکان کمک کند.

افزودن چربی امگا ۳ به رژیم غذایی می تواند به برطرف نمودن دردهای ناشی از رماتیسم کمک کند.

صرف ماهی های پر چرب مانند سالمون ارتباط مستقیم با کاهش خطر بیماری های آسم در کودکان دارد.

خطر سکته در اشخاصی که مقدار قابل توجهی ماهیهای پر چرب مصرف می کنند به مراتب غیر معمول تراست از اشخاصی که ماهی در سبد مصرف غذایی آنها جایگاهی ندارد.



www.mahprotein.com

E-Mail: mahprotein@hotmail.com

دفتر مرکزی: تهران - خیابان ولیعصر، بالاتر از خیابان شهید بهشتی، خیابان اکبری (مستوفی)، بلاک ۱۰
تلفن: ۸۸۷۰۸۴۰۰ ، ۸۸۷۱۸۳۱۰ - ۱، فاکس: ۸۸۷۰۶۸۸۰ - ۱

HEAD OFFICE : -Bock-10, Shaheed Akbari st.(Mostofi), Yousefabad, Vali-e-Asr Ave., Tehran - Iran.
Tel.: 021-88708400 (6 lines) , Fax : 021-88718310 (International) FACTORY :KM-1, Niroogah Highway, Busher - Iran.