

ماهی سالمون نروژی

Mah
Protein


MAH
PROTEIN
Co. Ltd.

شرکت ماه پروتئین

تولید و عرضه کننده بهترین محصولات دریایی

شرکت مه پروتئین

تولید و عرضه کننده بهترین محصولات دریایی

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

فاکس: ۸۸۷۰ ۱۸۳۰ - ۸۸۷۱ ۸۳۱۰ (۰۲۱)

Mahprotein Co.

ماهی سالمون			
نوع فرآوری	کد کالا	وزن بسته	بسته بندی
فیله ماهی سالمون نروژی بصورت فیله شده	۱۴۲۰۹	۶۵۰ گرم	● ۲۴ بسته در یک کارتن
ماهی سالمون نروژی بصورت سرزده - شکم خالی	۰۰۶	۲ کیلو به بالا	● بسته بندی شده در کارتن
ماهی سالمون دودی (COLD SMOKED)	۱۴۱۴۸	۱۰۰ گرم	● ۷۵ بسته در یک کارتن



Mah Protein Co



شرکت

ما پروتئین
Mah Protein Co.



Salmon Fish

ماهی سالمون

خواص ماهی سالمون

امروزه گوشت آبزیان دریایی به عنوان منبع سرشار از پروتئینها، ویتامینها (B, A, D)، مواد معدنی (مانند آهن، سلنیم، ید، منیزیم، کلسیم، فسفر، و...) 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 بیماریهایی مانند کم خونی، حمله قلبی، انواع سرطان و آلزایمر، کمک به پیشگیری و درمان آسم و آلرژی، 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 امگا ۳ و امگا ۶ و چربیهای اشباع نشده می باشد. به همین دلیل ماهی سالمون برای سلامتی مفید و ضروری و برای رژیم غذایی مناسب می باشد. 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 سفره ها می آورد.

سالمون که در شرایط کاملا بهداشتی تهیه می شود و در فرآیندی طبیعی دودی می شود، علاوه بر آنکه طعمی لذیذ دارد، حاوی ویتامینهای مهم، مواد معدنی، پروتئینهای باارزش و همه اسید آمینههای مهم نیز می باشد.

هر تکه سالمون دودی حاوی کالری کمی می باشد. و همچنین

شامل امگا ۳ و امگا ۶ می باشد 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

می گیرد، این نوع ماهی دارای ماندگاری بالا

می باشد 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 باکتری ها

کمک می کند.



www.mahprotein.com

E-Mail: mahprotein@hotmail.com

دفتر مرکزی: تهران - خیابان ولیعصر، بالاتر از خیابان شهید بهشتی، خیابان اکبری (مستوفی)، پلاک ۱۰
تلفن: ۰۸۸۷۰۸۴۰۰ (خط ۶) - ۰۸۸۷۰۶۸۸۰ - ۱، فاکس: ۰۸۸۷۱۸۳۱۰، 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

ما 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.

مصرف 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 ۵۰٪ خطر حمله قلبی را کاهش دهد.

اشخاصی که بدن آنها مقدار کافی روغن ماهی دریافت می کند 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.

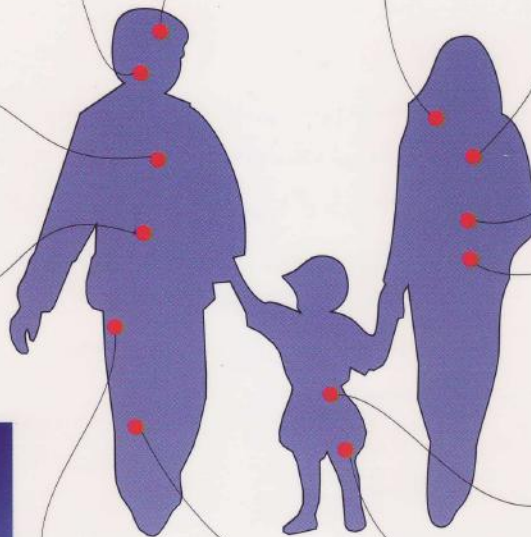
مادران باردار می بایست مصرف ماهی خود را بسیار افزایش دهند زیرا مغز و اعصاب و چشم نوزاد توسط بلوک های بوجود آمده بوسیله امگا ۳ ساخته می شود.

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.

مصرف 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 پرچرب مصرف می کنند به مراتب غیر معمول تر است از اشخاصی که ماهی در سبب 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 (خط ۶) - ۸۸۷۰۶۸۸۰۱، فاکس: ۸۸۷۱۸۳۱۰، 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.