



اهتمام به مسئولیت اجتماعی

این شرکت در راستای مسئولیت‌های اجتماعی خود و کمک به رفع نیاز بیماران سلیاک، تولید نان بدون گلوتن را در دستور کار قرار داده است. همچنین بیسکویت بدون شکر، محصولی کاملاً بدون شکر است و از هیچ نوع شیرین کننده با اندیس گلیسمی (شاخصی برای اندازه گیری میزان افزایش قند خون در اثر مصرف برخی مواد غذایی خاص) بالا در تولید آن استفاده نمی‌شود.

این محصول کمتر از ۳ درصد قند دارد و در صورت مصرف کنترل شده توسط بیماران مبتلا به دیابت، میزان قند خون افراد را بالا نمی‌برد. این بیسکویت برای ورزشکاران و افرادی که رژیم غذایی بدون شکر استفاده می‌کنند نیز مناسب است، این بیسکویت برخلاف برخی از محصولات بدون شکر موجود در بازار که اکثراً طعم خوشایندی ندارند، از طعم مناسب و مطلوبی برخوردار و مورد پسند مشتریان واقع شده است.

بیسکویت بدون شکر و بیسکویت جودو سر هم از جمله محصولاتی هستند که از سوی مشتریان عام درخواست داشته و نیاز به تولید آن‌ها، توسط واحد تحقیقات بازار به واحد تحقیق و توسعه اعلام شده بود.

ایجاد خط تولید نان بدون گلوتن

نان بدون گلوتن، محصولی بدون آرد گندم است. این نان مناسب برای افراد مبتلا به سلیاک است و سلیاک، یک بیماری گوارشی - وراثتی است که افراد مبتلا به آن، نسبت به پروتئین‌های موجود در گندم (گلوتن)، جو و چاودار حساسیت دارند، به این صورت که در زمان مصرف گلوتن، سیستم ایمنی بدن فعال شده و به سلول‌های روده حمله می‌کند، از همین رو این عارضه سبب ایجاد مشکلات گوارشی شدید، تخریب دیواره روده و سوء جذب مواد مغذی در افراد مبتلا به این بیماری می‌شود. این محصول فاقد آرد جو و گندم و چاودار است و برای تولید در این محصول از آرد سایر غلات و حبوبات استفاده می‌شود. تولید سه مدل نان لواش، بربری و شیرمال بدون گلوتن به دلیل تکنولوژی تولید با توجه به خواص منحصر به فرد گلوتن در ایجاد بافت در نان پیچیدگی‌های خاص خود را داشته و به همین دلیل فضایی جدا برای تولید این محصولات در نظر گرفته شده است. با تولید این سه نوع نان ذکر شده توسط شرکت صنایع غذایی رضوی، نیاز بیماران شرق کشور تا حد زیادی تأمین خواهد شد و مصرف این نوع نان‌ها برای بیماران مبتلا به سلیاک و همچنین کودکان به دلیل ارزش غذایی بالای آن توصیه می‌شود.

