

# ALVAND

STARCH

Manufacturer of Starch & Its Derivatives

شركة الفاند لصناعة النشاء و مشتقاته



الفاند  
STARCH

# Alvand Starch Industries



## Manufacturer of Starch and Its Derivatives

Alvand Starch Industries is an internationally operating company that manufactures innovative products for the processing industry based on potatoes and wheat. Alvand Starch Industries is the first manufacturer of potato starch and the largest and most up-to-date manufacturer of wheat starch, wheat gluten and wheat glucose, and various types of modified starches in IRAN equipped with the technology of LARSSON Sweden, GEA Germany, BUHLER Switzerland, and DSSE Denmark. Alvand Starch Industries, with the support of technology and technical knowledge of its experts, customized product solutions for our customers in the areas of food products, papers, adhesives, flocking agents, construction additives, textile applications, and filter materials.

### Starch and its derivatives:

Starch is a polymeric carbohydrate containing several glucose units, which most green plants produce as energy storage. In the developed and industrialized countries, several hundred types of starch with different properties are produced and used in various industries such as the food industry, paper making, production of adhesives and resins, oil exploration, and drilling operations.

Despite this, what is mainly produced and marketed in our country is natural raw starch, prepared by the physical process without any chemical conversion from Potato, corn, wheat flour, or other sources.

Alvand Starch Industries Company, with the support of technology and technical knowledge of its experts, has started to produce customized types of modified starch to be the main and stable internal supplier in the supply chain of the mentioned industries.

Starch has received more attention among polymer carbohydrates due to its many applications and unique properties. Starch is considered a food reserve of many plants. Starch granules are compact packages of glucose polymers composed of two parts, linear polymers of amylose and branched polymers of amylopectin. Starch is extracted from various sources such as corn, wheat, potato, and rice.

Raw starch is insoluble in cold water and gelatinizes after heating. The gelatinization temperature is different for different types of starch. Starch improves the textural properties of many foods and is therefore widely used in the food industry as a thickener, colloidal system stabilizer, gelling agent, bulking agent, and water retainer. In addition to using in the food industry, starch is used in various industries such as food industry, paper making, adhesive and resin production, oil exploration, and drilling operations.

### Alvand Starch Industries products:

Potato starch, Wheat starch, Modified starch, Vital Gluten, Wheat Glucose, Animal Feed



# شركة الفاند لصناعة النشاء و مشتقاته

الفاند شركة دولية تعمل في مجال صناعة المنتجات المبتكرة من البطاطس و القمح. الفاند هو اول مصنع لانتاج نشاء البطاطس و اكبر و أحدث مصنع لانتاج نشا القمح, غلوتين القمح و جلوكوز القمح, و أنواع مختلفة من النشاء المعدل في ايران. خطوط انتاج الفاند مجهزة بتقنية شركات عالمية مثل GEA الماني, Larsson السويدية, Buhler سويسري و DSSE دنماركي. الفاند بدعم من التكنولوجيا و المعرفة التقنية لخبرائها, تقدم المنتجات المخصصة لعملائها في مجال المنتجات الغذائية, صناعة الورق, المواد اللاصقة, الحشو, اضافات البناء, صناعة النسيج و مواد التصفية.

## النشاء و مشتقاته

النشاء عبارة عن كربوهيدرات بوليمرية تحتوي علي العديد من وحدات الجلوكوز, و التي تنتجها معظم النباتات الخضراء لتخزين الطاقة. في البلدان الصناعية, مئات من أنواع النشا مختلفة يتم إنتاجها واستخدامها في صناعات مختلفة مثل صناعة المواد الغذائية و صناعة الورق و إنتاج مواد اللاصقة و التنقيب عن النفط و عمليات الحفر. شركة الفاند لصناعة النشاء, بدعم من التكنولوجيا و المعرفة الفنية لخبرائها بدأت في إنتاج أنواع مخصصة من النشا المعدل التي تكون من المواد الرئيسية في الصناعات المذكورة.

نال النشا مزيدًا من الاهتمام بين كربوهيدرات البوليمرية نظرًا لتطبيقاته العديدة و الفريدة من نوعها. يعتبر النشا احتياطيًا غذائيًا للعديد من النباتات. حبيبات النشا عبارة عن عبوات مضغوطة من بوليمرات الجلوكوز. يتم استخراج النشا من مصادر مختلفة مثل الذرة و القمح و البطاطس و الأرز. النشا الخام غير قابل للذوبان في الماء البارد و يتحول بعد التسخين. درجة حرارة الجلتنه مختلفة لأنواع النشاء المختلفة. النشا يحسن الخصائص التركيبية للعديد من الأطعمة و بالتالي فهو واسع الانتشار تستخدم في صناعة المواد الغذائية كمكثف, و المثبت و عامل التبلور, و عامل التكتل, و تجنيب الماء. بالإضافة الي استخدامه في صناعة المواد الغذائية, يستخدم النشا في صناعات مختلفة مثل صناعة الورق و إنتاج المواد اللاصقة و التنقيب عن النفط و عمليات الحفر وغيرها.

## منتجات الفاند الرئيسية:

- 1- نشا البطاطس
- 2- نشا القمح
- 3- جلوكوز
- 4- جلوتين
- 5- نشا المعدل



نشا المعدل  
Modified Starch



جلوكوز  
Wheat Glucose



نشا البطاطس  
Potato Starch



الاغذية الحيوانية  
Animal Feed



جلوتين  
Vital Gluten



نشا القمح  
Wheat Starch



The strategy of Alvand Starch Industries Company is to manufacture innovative products, especially modified starches and starch-based food and industrial additives.

استراتيجية ألفاند هي تصنيع منتجات مبتكرة، خصوصا النشا المعدل و المضافات القائمة على النشاء للشركات الغذائية والصناعية في العالم



Scan Me

**ALVAND**  
STARCH

المصنع: كيلو ٣، طريق طهران، همدان  
هاتف: ٠٥٩٨٨١٣٤٥٨٠٦٨٧  
ايميل: export@alvandstarch.com

شركة الفاند لصناعة النشاء  
مكتب الرئيسي: رقم ٦٦، شارع ١٨، شارع وزراء، طهران، ايران  
هاتف: ٠٥٩٨٢١٨٨١٠٩٥٧١  
الموقع: www.alvandstarch.com

**Alvand Starch Industries Company**

Central Office: 4th Floor, No. 66, Vozara Ave., Tehran, IRAN Postal code: 1511736917

Factory: Lalejin 3rd Km, Tehran Road Police, Hamedan, IRAN Postal code: 653917669

