



DARAKIMIA

تأمين و عرضه مواد شيميائي صنعتي

Supply and distribution of industrial chemicals



DARAKIMIA

تأمین و عرضه مواد شیمیایی صنعتی

Supply and distribution of industrial chemicals



darakimia



darakimiamail@gmail.com



Soheil, Gheytaieh, Tehran, Iran



+98 905 11 11 673
+98 21 22 20 11 78



www.darakimia.com

DARAKIMIA INTRODUCTION

"We are proud to announce that Dara Kimia has become a prominent brand and a unique source in the world of industrial chemicals, led by a CEO with a wealth of diverse experiences and an extensive professional background. After years of experience, they have established the Dara Kimia group with a team of specialized and experienced individuals in commercial and sales fields, founding it with prominent brands from countries like Germany, India, China, and others. Commitment to quality, customer-oriented principles, and providing superior services to clients have continued to be the most fundamental values of Dara Kimia from the beginning to the present, maintaining its unparalleled position.

Dara Kimia is recognized as a leading supplier in the industrial chemical market, symbolizing quality and unparalleled services. Always aiming for improvement and development, it seeks to provide its customers with engaging and memorable experiences, as our esteemed customers have gifted honor and strength to the group with their green support."

معرفی داراکیما

با افتخار اعلام می‌کنیم که شرکت دارا کیمیا، در دنیای مواد شیمیایی صنعتی، با رهبری مدیرعاملی حاصل از تجربیات چندگانه و پیشینه حرفه‌ای فراوان، به برندی برجسته و منبعی بی‌نظیر در دنیای کسب و کار صنعتی و تجاری تبدیل شده است. پس از سال‌ها تجربه، ایشان با تشکیل گروهی از افراد متخصص و با تجربه در زمینه‌های بازرگانی و فروش، مجموعه دارا کیمیا را با برندهای مطرح کشورهای آلمان، هند، چین و سایر کشورها تأسیس کرده‌اند. تعهد به کیفیت، اصول مشتری‌مداری و ارائه خدمات برتر به مشتریان به عنوان اصلی‌ترین ارزش‌های دارا کیمیا از زمان آغاز تا به امروز به حفظ جایگاه بی‌نظیر خود ادامه داده‌اند.

دارا کیمیا یک تأمین‌کننده برجسته در بازار مواد شیمیایی صنعتی به عنوان نمادی از کیفیت و خدمات بی‌نظیر شناخته می‌شود. همواره در راستای بهبود و توسعه، به دنبال تجارب جذاب و ماندگار برای مشتریان خود می‌باشد، زیرا مشتریان محترم با حمایت سبزشان افتخار و قدرت را به مجموعه هدیه داده‌اند.

فهرست محصولات

List of products

HPMC (هیدروکسی پروپیل متیل سلولز) HPMC (Hydroxypropyl Methyl Cellulose)	کد ۱۰۱ Code 101	بنزوات سدیم Sodium Benzoate	کد ۱۱۳ Code 113
اسانس (عصاره گیاهی) Essential Oils (Plant Extracts)	کد ۱۰۲ Code 102	پروپیلن گلیکول Propylene Glycol	کد ۱۱۴ Code 114
اسید آسکوربیک (ویتامین C) Ascorbic Acid (Vitamin C)	کد ۱۰۳ Code 103	پروپیونات کلسیم Calcium Propionate	کد ۱۱۵ Code 115
اسید سیتریک آبدار Citric Acid Liquid	کد ۱۰۴ Code 104	پکتین Pectin	کد ۱۱۶ Code 116
اسید سیتریک خشک Citric Acid Anhydrous	کد ۱۰۵ Code 105	پودر خامه Cream Powder	کد ۱۱۷ Code 117
اسید فسفریک Phosphoric Acid	کد ۱۰۶ Code 106	پودر کاکائو Cocoa Powder	کد ۱۱۸ Code 118
ایزوله سویا Soy Isolate	کد ۱۰۷ Code 107	پودر نارگیل چرب Coconut Milk Powder	کد ۱۱۹ Code 119
ایزومالت Isomalt	کد ۱۰۸ Code 108	پودر نارگیل خشک Dried Coconut Powder	کد ۱۲۰ Code 120
آسپارتام Aspartame	کد ۱۰۹ Code 109	داتم Datem	کد ۱۲۱ Code 121
آسه سولفام Acesulfame	کد ۱۱۰ Code 110	دکستروز آبدار Dextrose Monohydrate	کد ۱۲۲ Code 122
آگار Agar	کد ۱۱۱ Code 111	رنگ خوراکی Edible Color	کد ۱۲۳ Code 123
آلژینات سدیم Sodium Alginate	کد ۱۱۲ Code 112	روغن کرچک Castor Oil	کد ۱۲۴ Code 124

فهرست محصولات

List of products

زانتان گام Xanthan Gum	کد ۱۲۵ Code 125	گلیسین Glycine	کد ۱۳۷ Code 137
ساخارین Saccharin	کد ۱۲۶ Code 126	گلیسرین Glycerin	کد ۱۳۸ Code 138
سوربات پتاسیم Potassium Sorbate	کد ۱۲۷ Code 127	گوارگام Guar Gum	کد ۱۳۹ Code 139
سوکرالوز Sucralose	کد ۱۲۸ Code 128	لاکتوز Lactose	کد ۱۴۰ Code 140
کربوکسی متیل سلولز (CMC) Carboxymethyl Cellulose (CMC)	کد ۱۲۹ Code 129	لستین سویا Soy Lecithin	کد ۱۴۱ Code 141
سیترات پتاسیم Potassium Citrate	کد ۱۳۰ Code 130	مالتودکسترین Maltodextrin	کد ۱۴۲ Code 142
سیترات سدیم Sodium Citrate	کد ۱۳۱ Code 131	دی مونو گلیسرید Dimono Glyceride	کد ۱۴۳ Code 143
فومر Fomrer	کد ۱۳۲ Code 132	مونو سدیم گلوتامات Monosodium Glutamate (MSG)	کد ۱۴۴ Code 144
کریمر Creamer	کد ۱۳۳ Code 133	ناتامایسین Natamycin	کد ۱۴۵ Code 145
کاراگینان Carrageenans	کد ۱۳۴ Code 134	نشاسته ذرت Corn Starch	کد ۱۴۶ Code 146
کافئین Caffeine	کد ۱۳۵ Code 135	وانیلین Vanillin	کد ۱۴۷ Code 147
کربن اکتیو Activated Carbon	کد ۱۳۶ Code 136		

HPMC (Hydroxypropyl Methyl Cellulose)

هیدروکسی پروپیل متیل سلولز (HPMC)

- صنایع غذایی: با افزودن HPMC به مواد غذایی، از پخت‌کردن و آب‌گیری تا بهبود ترکیبات و افزایش پایداری محصولات.
- صنایع داروسازی: در تولید داروها به عنوان افزودنی مؤثر در کنترل آبیاری داروها و افزایش ایستایی.

- **Food Industry:** Adding HPMC to food enhances cooking, water retention, improves compositions, and increases product stability.
- **Pharmaceutical Industry:** Used as an effective additive in drug production for controlling drug irrigation and enhancing stability.

Essential Oils (Plant Extracts)

اسانس (عصاره گیاهی)

- صنایع غذایی: با اضافه کردن اسانس‌ها به محصولات، از طعم و عطر گرفته تا افزایش جذابیت ظاهری.
- صنایع داروسازی: در تولید داروها به عنوان مؤثرترین راه برای ایجاد طعم و بوهای دلپذیر.

- **Food Industry:** By adding essences to products, it enhances flavor, fragrance, and visual attractiveness.

- **Pharmaceutical Industry:** In drug production, essential oils are the most effective way to create pleasant tastes and odors.

Ascorbic Acid (Vitamin C)

اسید آسکوربیک (ویتامین C)

- صنایع غذایی: به عنوان یک آنتی‌اکسیدان قوی در تولید مواد غذایی مانند آبمیوه‌ها، مربا و محصولات پخت‌کار.
- صنایع داروسازی: در فرآیندهای تولید داروها به عنوان یک عامل افزایش ماندگاری و تقویت خواص دارویی.

- **Food industry:** It serves as a potent antioxidant in the production of food items such as juices, jams, and baked goods.
- **Pharmaceutical Industry:** It enhances shelf life and strengthens medicinal properties in drug manufacturing processes.

Citric Acid Liquid

اسید سیتریک آبدار

- صنایع غذایی: به عنوان یک افزودنی طعم و اسیدیته مناسب در تولید مواد غذایی از نوشیدنی‌ها گرفته تا ترشحات.
- صنایع داروسازی: در فرآیندهای تولید داروها به عنوان یک تنظیم‌کننده اسیدیته و تقویت خواص دارویی.

- **Food industry:** It acts as a flavor enhancer and provides suitable acidity in the production of food items ranging from beverages to pickles.

- **Pharmaceutical Industry:** It regulates acidity and enhances medicinal properties in drug manufacturing processes.

Citric Acid Anhydrous

اسید سیتریک خشک

- صنایع غذایی: به عنوان یک افزودنی طعم و اسیدیته مطلوب در تولید مواد غذایی از نوشیدنی‌ها گرفته تا محصولات نانویی.
- صنایع داروسازی: در فرآیندهای تولید داروها به عنوان یک ماده تنظیم‌کننده اسیدیته و تقویت خواص دارویی.

- **Food industry:** Used as a flavor enhancer and desirable acidity regulator in the production of food items from beverages to bakery products.

- **Pharmaceutical Industry:** Acts as a pH regulator and enhances medicinal properties in drug manufacturing processes.

Phosphoric Acid

اسید فسفریک

- صنایع غذایی: به عنوان یک ماده حافظه در تولید محصولاتی مانند کنسروها و مواد نگهدارنده در تولید محصولات گوشتی.
- صنایع داروسازی: در فرآیندهای تولید داروها به عنوان یک ماده مهم در تنظیم HP و افزایش استحکام فیلم‌زایی.

- **Food industry:** It serves as a preservative in the production of products like canned goods and a preservative in the production of meat products.

- **Pharmaceutical Industry:** In drug manufacturing processes, it plays a crucial role in pH regulation and enhancing film-forming strength.

Soy Isolate

ایزوله سویا

- صنایع غذایی: به عنوان یک منبع پروتئین باکیفیت برتر در تولید محصولات مانند غلات، نوشیدنی‌ها و مواد غذایی.
- صنایع داروسازی: در تولید داروها به عنوان یک ماده با خواص تقویت‌کننده و تنظیم‌کننده.

- **Food industry:** It serves as a superior-quality protein source in the production of products like cereals, beverages, and food items.

- **Pharmaceutical Industry:** In drug manufacturing processes, it acts as a substance with enhancing and regulating properties.

Isomalt

ایزومالت

- صنایع غذایی: به عنوان یک ماده افزودنی غذایی در تولید شیرینی جات، نان، و محصولات شیرینی پزی.
- صنایع داروسازی: در فرآیندهای تولید داروها به عنوان یک ماده پایدارکننده و افزایش قابلیت حل در آب.

- **Food industry:** Used as a food additive in the production of confectionery, bread, and pastry products.
- **Pharmaceutical Industry:** In drug manufacturing processes, it serves as a stabilizing agent and enhances water solubility.

Aspartame

آسپارتام

- صنایع غذایی: به عنوان یک شیرین کننده مصنوعی موثر در تولید مواد غذایی از نوشیدنی‌ها گرفته تا محصولات لبنی.
- صنایع داروسازی: در فرآیندهای تولید داروها به عنوان یک جایگزین شیرین برای افزایش طعم داروها.

- **Food Industry:** It serves as an effective artificial sweetener in the production of food items ranging from beverages to dairy products.
- **Pharmaceutical Industry:** In the manufacturing processes of drugs, it acts as a sweet substitute to enhance the taste of medications.

Acesulfame

آسه سولفام

- صنایع غذایی: به عنوان یک افزودنی مؤثر در تولید مواد غذایی از نوشیدنی‌ها گرفته تا محصولات نانوایی.
- صنایع داروسازی: در فرآیندهای تولید داروها به عنوان یک ماده پایدارکننده و افزایش حلالیت.

- **Food Industry:** As an effective additive in the production of various food items, from beverages to bakery products.
- **Pharmaceutical Industry:** In the production processes of drugs, it serves as a stabilizing agent and enhances solubility.

Agar

آگار

- صنایع غذایی: به عنوان یک افزودنی در تولید محصولات مختلف از غلات تا نان، به منظور بهبود ترکیبات رنگی و طعم.
- صنایع داروسازی: در تولید داروها به عنوان یک ماده تنظیم‌کننده و افزایش حلالیت.

- **Food Industry:** Used as an additive in the production of various products, from cereals to bread, to enhance color and taste compositions.
- **Pharmaceutical Industry:** In drug production, it functions as a regulator and increases solubility.

Sodium Alginate

آلژینات سدیم

- صنایع غذایی: به عنوان یک افزودنی در تولید محصولات از سوپ‌ها گرفته تا محصولات پخته و سرد.
- صنایع داروسازی: در تولید داروها به عنوان یک ماده پایدارکننده و افزایش قابلیت حلالت.

- Food Industry: Used as an additive in the production of products from soups to cooked and chilled items.
- Pharmaceutical Industry: In drug production, it serves as a stabilizing agent and enhances solubility.

Sodium Benzoate

بنزوات سدیم

- صنایع غذایی: بنزوات سدیم به عنوان یک افزودنی حافظ طبیعی در تولید محصولات غذایی از جمله آبمیوه، رب، و مربا به کار می‌رود. این ترکیب باعث جلوگیری از رشد میکروبها و افزایش عمر مفید محصولات می‌شود.
- صنایع داروسازی: در تولید برخی از داروها و محصولات بهداشتی، بنزوات سدیم به عنوان یک ماده حافظ باکتری‌کش و محلول‌کننده به کار می‌رود. این خصوصیات باعث افزایش پایداری و اثربخشی داروها می‌شود.

- **Food Industry:** Sodium benzoate is used as a natural preservative additive in the production of food products such as fruit juices, ketchup, and jams. This compound prevents the growth of microorganisms, increasing the shelf life of the products.

- **Pharmaceutical Industry:** In the production of certain drugs and hygiene products, sodium benzoate is employed as a bacteriostatic and solubilizing agent, enhancing the stability and effectiveness of drugs.

Propylene Glycol

پروپیلن گلیکول

- صنایع غذایی: پروپیلن گلیکول به عنوان یک ماده حافظ طبیعی در تولید محصولات غذایی، از شیرینی پزی گرفته تا بستنی، به کار می‌رود. این ترکیب باعث افزایش دوام و عمر مفید محصولات می‌شود.
- صنایع داروسازی: در تولید داروها، پروپیلن گلیکول به عنوان یک محلول حلال و محرک اثربخشی داروها به کار می‌رود. این ویژگی باعث افزایش جذب و اثربخشی داروها در بدن می‌شود.

- **Food Industry:** Propylene glycol is used as a natural preservative in the production of food products, ranging from pastry baking to ice cream, enhancing the longevity and shelf life of the products.
- **Pharmaceutical Industry:** In drug manufacturing, propylene glycol serves as a solvent and enhancer for the effectiveness of drugs, increasing their absorption and impact in the body.

Calcium Propionate

پروپیونات کلسیم

- صنایع غذایی: در تولید محصولات غذایی، پروپیونات کلسیم به عنوان یک ماده حافظ طبیعی و باکتری‌کش به کار می‌رود. این ویژگی باعث افزایش عمر مفید و حفظ کیفیت محصولات غذایی می‌شود.
- صنایع داروسازی: پروپیونات کلسیم در تولید داروها به عنوان یک ماده پایدارساز و محافظ استفاده می‌شود، که به بهبود پایداری و اثربخشی داروها کمک می‌کند.

- **Food Industry:** In the production of food products, calcium propionate acts as a natural preservative and bactericide, increasing the shelf life and preserving the quality of food products.
- **Pharmaceutical Industry:** Calcium propionate is used in drug production as a stabilizing and protective substance, contributing to the improved stability and effectiveness of drugs.

Pectin

پکتین

- صنایع غذایی: در تولید مربا، ژله، و محصولات غذایی دیگر، پکتین به عنوان یک چسبزن طبیعی و افزودنی جذب کننده به کار می رود. این خصوصیات باعث بهبود قوام و دوام محصولات می شود.
- صنایع داروسازی: در فرآیند تولید داروها، پکتین به عنوان یک ماده پایدارکننده و محمل کننده مؤثر استفاده می شود. این ویژگی ها باعث بهبود انحلال و جذب داروها در بدن می شود.

- **Food Industry:** In the production of jams, jellies, and other food products, pectin is used as a natural adhesive and absorbent additive, improving the texture and durability of the products.
- **Pharmaceutical Industry:** In the process of drug manufacturing, pectin is employed as a stabilizing and carrier substance, enhancing the dissolution and absorption of drugs in the body.

Cream Powder

پودر خامه

- صنایع غذایی: پودر خامه به عنوان یک افزودنی برتر در تولید محصولات غذایی از جمله شیرینی، بیسکویت، و آجیل به کار می‌رود. این ماده باعث افزایش لطافت و کرم‌مانندی در ساختار محصولات غذایی می‌شود.
- صنایع داروسازی: در تولید برخی از داروها و محصولات دارویی، پودر خامه به عنوان یک ماده پایدارکننده و محلول‌کننده به کار می‌رود. این خصوصیات باعث افزایش قابلیت حلالیت و پایداری در داروها می‌شود.

- **Food Industry:** Cream powder is utilized as a superior additive in the production of various food products, including pastries, biscuits, and nuts.

This substance enhances the smoothness and creaminess in the structure of food products.

- **Pharmaceutical Industry:** In the production of certain drugs and pharmaceutical products, cream powder is used as a stabilizing and solubilizing agent.

These properties increase the solubility and stability of drugs.

Cocoa Powder

پودر کاکائو

- صنایع غذایی: پودر کاکائو به عنوان یک عنصر اساسی در تولید محصولات شکلاتی، کیک، کلوچه، و بستنی به کار می‌رود. این ماده باعث افزایش رنگ و طعم شیرین در محصولات خوراکی می‌شود.
- صنایع داروسازی: در تولید برخی از داروها و محصولات بهداشتی، پودر کاکائو به عنوان یک ماده محلول‌کننده و افزایش قابلیت حلالیت به کار می‌رود. این خصوصیات باعث افزایش پایداری و کیفیت در داروها می‌شود.

- **Food Industry:** Cocoa powder is an essential element in the production of chocolate products, cakes, cookies, and ice cream. This substance enhances the color and sweet flavor in food products.
- **Pharmaceutical Industry:** In the production of some drugs and hygiene products, cocoa powder is used as a solubilizing agent, enhancing solubility and stability in drugs.

Coconut Milk Powder

پودر نارگیل چرب

- صنایع غذایی: پودر نارگیل چرب به عنوان یک عنصر اساسی در تولید محصولات غذایی متنوع مانند شیرینی، کیک، دسرها، و محصولات پخته به کار می‌رود. این ماده باعث افزایش لطافت و طعم خاص در محصولات غذایی می‌شود.

- صنایع داروسازی: در تولید برخی از داروها و محصولات بهداشتی، پودر نارگیل چرب به عنوان یک افزودنی با ویژگی‌های محلول‌کننده و آرام‌بخش به کار می‌رود. این خصوصیات باعث افزایش قابلیت حلالیت و اثربخشی داروها می‌شود.

- **Food Industry:** Coconut milk powder is a fundamental element in the production of various food products such as pastries, cakes, desserts, and baked goods. This substance enhances the smoothness and imparts a unique flavor to food products.

- **Pharmaceutical Industry:** In the production of some drugs and hygiene products, coconut milk powder is used as an additive with soothing and solubilizing properties. These characteristics increase the solubility and effectiveness of drugs.

Dried Coconut Powder

پودر نارگیل خشک

- صنایع غذایی: پودر نارگیل خشک به عنوان یک عنصر معطر و طعم‌دهنده در تولید محصولات غذایی چون شیرینی، کلوچه، و آبنبات به کار می‌رود. این افزودنی باعث افزایش طعم و عطر نارگیل در محصولات غذایی می‌شود.
- صنایع داروسازی: در تولید برخی از داروها و محصولات بهداشتی، پودر نارگیل خشک به عنوان یک ماده محلول‌کننده و آرام‌بخش به کار می‌رود. این خصوصیات باعث افزایش قابلیت حلالیت و تاثیربخشی داروها می‌شود.

- **Food Industry:** Dried coconut powder is used as a fragrant and flavoring element in the production of food products such as pastries, cookies, and confections.

This additive enhances the taste and aroma of coconut in food products.

- **Pharmaceutical Industry:** In the production of some drugs and hygiene products, dried coconut powder is utilized as a solubilizing and soothing agent.

These characteristics enhance the solubility and effectiveness of drugs.

Datem

داتم

- صنایع غذایی: داتم به عنوان یک افزودنی برتر در تولید محصولات غذایی استفاده می‌شود. ویژگی‌های منحصر به فرد این ترکیب، از جمله خاصیت ضد باکتری و افزایش دوام، محصولات را در برابر فساد حفظ می‌کند. استفاده از داتم در شیرینی‌پزی، تولید آب‌میوه و مواد غذایی دیگر، باعث بهبود کیفیت و عمر مفید این محصولات می‌شود.
- صنایع داروسازی: داتم به عنوان یک ماده حافظ و پایدارکننده در تولید داروها به کار می‌رود. ویژگی‌های آن از جمله افزایش پایداری داروها و قابلیت حل‌الیت بالا، باعث بهبود جذب و اثربخشی داروها در بدن می‌شود. استفاده از داتم در صنعت داروسازی بهبود فرآیندهای تولید و کیفیت نهایی محصولات را تضمین می‌کند.

- **Food Industry:** Datem is utilized as a superior additive in the production of food products. Its unique features, including antibacterial properties and increased durability, help preserve products against spoilage. The use of Datem in baking, fruit juice production, and other food items enhances the quality and shelf life of these products.
- **Pharmaceutical Industry:** Datem serves as a preservative and stabilizing agent in pharmaceutical production. Its characteristics, such as increased stability and high solubility, contribute to the improved absorption and effectiveness of drugs in the body. The use of Datem in the pharmaceutical industry ensures enhanced production processes and the final product's quality.

Dextrose Monohydrate

دکستروز آبدار

- صنایع غذایی: دکستروز آبدار به عنوان یک فرآورده مهم در تولید محصولات غذایی به کار می‌رود. این ترکیب به عنوان منبع انرژی سریع مصرفی در مواردی همچون تولید نوشیدنی‌ها، محصولات پخته، شیرینی‌پزی، و آبمیوه‌ها مورد استفاده قرار می‌گیرد.

- صنایع داروسازی: در تولید داروها و محصولات بهداشتی، دکستروز آبدار به عنوان یک ماده محلول‌کننده و مؤثر در فرآیندهای تولید به کار می‌رود. این ویژگی می‌تواند در افزایش حلالیت و اثربخشی داروها تأثیرگذار باشد.

- **Food Industry:** Dextrose monohydrate is a crucial ingredient in the production of various food products, serving as an essential component in items like beverages, baked goods, pastries, and fruit juices.
- **Pharmaceutical Industry:** In the pharmaceutical industry, dextrose monohydrate is used as a solubilizing and effective substance in the production processes, enhancing the solubility and effectiveness of drugs.

Edible Color

رنگ خوراکی

- صنایع غذایی: رنگ خوراکی به عنوان یک عامل اصلی در تولید محصولات غذایی مانند شیرینی، آجیل، آبنبات، و نوشیدنی‌ها استفاده می‌شود. این رنگ‌ها، علاوه بر افزایش جذابیت بصری محصولات، بهبود رنگ، تازگی، و تفکیک اجزای مختلف غذاها را نیز فراهم می‌کنند.

- صنایع داروسازی: در تولید داروها و محصولات بهداشتی، رنگ خوراکی به عنوان یک عامل مهم در شناسایی و تمایز بین داروها به کار می‌رود. این کاربرد باعث سهولت مصرف داروها و اطمینان از اصالت آنها می‌شود.

- **Food Industry:** Edible color, as a fundamental element in various industries, is used in the production of diverse products, including food, pharmaceuticals, construction, and other industries. In the food industry, it enhances the visual appeal of products like pastries, nuts, candies, and beverages, improving color, freshness, and differentiation of various food items.

- **Pharmaceutical Industry:** In the pharmaceutical industry, edible colors play a crucial role in identifying and distinguishing drugs.

This application ensures the ease of drug consumption and confidence in their authenticity.

Castor Oil

روغن کرچک

- صنایع غذایی: روغن کرچک به عنوان یک منبع چربی با کیفیت در تولید محصولات غذایی مانند انواع روغن‌های خوراکی، شکلات، و نان‌ها به کار می‌رود. با داشتن خصوصیات مفید برای سلامتی، این روغن می‌تواند در افزودنی‌ها و پخت مواد غذایی متنوع مورد استفاده قرار گیرد.
- صنایع داروسازی: در صنعت داروسازی، روغن کرچک به عنوان یک حلال طبیعی و منبع مواد مؤثر در تولید داروها و محصولات بهداشتی به کار می‌رود. این روغن باعث افزایش جذب برخی مواد دارویی در بدن می‌شود.

- **Food Industry:** Castor oil is utilized as a high-quality fat source in the production of various food products, including edible oils, chocolates, and bread. With beneficial health properties, this oil can be used in additives and cooking diverse food items.

- **Pharmaceutical Industry:** In the pharmaceutical industry, castor oil serves as a natural solvent and a source of effective ingredients in the production of drugs and hygiene products. This oil enhances the absorption of certain pharmaceutical substances in the body.

Xanthan Gum

زانتان گام

- صنایع غذایی: افزودنی ضخیم‌کننده: زانتان گام به عنوان یک افزودنی موثر در تولید محصولات غذایی مانند سس‌ها، پودینگ‌ها و آبنبات به کار می‌رود. ویژگی ضخامت‌دهی آن باعث افزایش پایداری و کیفیت محصولات می‌شود.

- صنایع داروسازی: استفاده به عنوان امولسیفایر: در تولید برخی از داروها، زانتان گام به عنوان یک ماده امولسیفایر مؤثر و پایدار کمک می‌کند. این خاصیت باعث افزایش حلالیت و جذب مواد موثره در داروها می‌شود.

- **Food Industry:** Thickening Additive: Xanthan gum is used as an effective additive in the production of food products like sauces, puddings, and candies. Its thickening property enhances the stability and quality of food products.

- **Pharmaceutical Industry:** Emulsifier: In the production of certain drugs, xanthan gum serves as an effective and stable emulsifying agent, aiding in increased solubility and absorption of active substances in drugs.

Saccharin

ساخارین

- صنایع غذایی: حافظ طبیعی: ساخارین به عنوان یک حافظ طبیعی در تولید محصولات غذایی مانند لبنیات، نان، و میوه‌های کنسرو به کار می‌رود. این خصوصیت باعث افزایش عمر مفید و حفظ کیفیت محصولات می‌شود.
- صنایع داروسازی: استفاده به عنوان ماده پایدارساز: در تولید برخی از داروها و محصولات بهداشتی، ساخارین به عنوان یک ماده پایدارساز و محلول‌کننده مؤثر به کار می‌رود. این خصوصیت باعث افزایش پایداری و اثربخشی داروها می‌شود.

- **Food Industry: Natural Preservative:** Saccharin serves as a natural preservative in the production of food products such as dairy, bread, and canned fruits. This property enhances the shelf life and preserves the quality of the products.

- **Pharmaceutical Industry: Stabilizing Agent:** In the production of certain drugs and healthcare products, saccharin is employed as a stabilizing agent and effective solvent. This characteristic enhances the stability and effectiveness of medications.

Potassium Sorbate

سوربات پتاسیم

- صنایع غذایی: حافظ طبیعی: سوربات پتاسیم به عنوان یک حافظ طبیعی در تولید محصولات غذایی مانند نان، لبنیات، و میوه‌های کنسرو استفاده می‌شود. این خاصیت باعث جلوگیری از رشد میکروب‌ها و افزایش عمر مفید محصولات می‌گردد.
- صنایع داروسازی: ماده حافظ برای داروها: در تولید برخی از داروها و محصولات بهداشتی، سوربات پتاسیم به عنوان یک ماده حافظ و باکتری‌کش به کار می‌رود. این خصوصیت باعث افزایش پایداری و اثربخشی داروها می‌شود.

- **Food Industry: Natural Preservative:** Potassium sorbate is used as a natural preservative in the production of food products such as bread, dairy, and canned fruits. This property prevents microbial growth and enhances the shelf life of the products.

- **Pharmaceutical Industry: Preservative for Drugs:** In the production of certain drugs and healthcare products, potassium sorbate is employed as a preservative and bactericide. This property enhances the stability and effectiveness of drugs.

Sucralose

سوکرالوز

- صنایع غذایی: عامل ضخیم‌کننده و استابیلایزر: سوکرالوز به عنوان یک عامل ضخیم‌کننده در تولید محصولات غذایی مانند سس‌ها، پودینگ، و کرم‌ها استفاده می‌شود. این ویژگی باعث بهبود قوام و پایداری در محصولات می‌گردد.
- صنایع داروسازی: پوشش دهی و محافظتی: در تولید داروها، سوکرالوز به عنوان یک ماده پوشش دهنده و محافظ برای قرص‌ها و کپسول‌ها استفاده می‌شود. این خاصیت باعث افزایش پایداری و اثربخشی داروها می‌شود.

- **Food Industry: Thickening Agent and Stabilizer:** Sucralose is used as a thickening agent in the production of food products such as sauces, puddings, and creams. This property improves the texture and stability of the products.
- **Pharmaceutical Industry: Coating and Protective Agent:** In the production of drugs, sucralose is used as a coating and protective agent for tablets and capsules. This property enhances the stability and effectiveness of drugs.

Carboxymethyl Cellulose (CMC)

کربوکسی متیل سلولز (CMC)

- صنایع غذایی: ضخیم کننده و پایدارکننده: CMC به عنوان یک ضخیم کننده مؤثر در تولید محصولات غذایی مانند سس ها، مربا، و آبنبات به کار می رود. این خاصیت باعث بهبود قوام و پایداری در محصولات غذایی می شود.
- صنایع داروسازی: پایداری داروها: در تولید داروها، CMC به عنوان یک ماده پایدارکننده و حمل کننده مؤثر استفاده می شود. این خصوصیات باعث افزایش قابلیت حلالیت و پایداری در داروها می شود.

- **Food Industry: Thickener and Stabilizer:** CMC is used as an effective thickener in the production of food products such as sauces, jams, and marshmallows. This property improves the texture and stability of food products.
- **Pharmaceutical Industry: Stability of Drugs:** In drug production, CMC is used as a stabilizing and effective carrier substance. These properties increase the solubility and stability of drugs.

Potassium Citrate

سیترات پتاسیم

- صنایع غذایی: سیترات پتاسیم به عنوان یک ترکیب کلیدی در تنظیم pH محصولات غذایی، از جمله نوشیدنی‌ها، مربا، و محصولات شیرینی‌پزی به کار می‌رود. این ترکیب به عنوان یک افزودنی مؤثر نه تنها به تعادل طعم و اسیدیته کمک می‌کند بلکه ماندگاری محصولات را نیز بهبود می‌بخشد.
- صنایع داروسازی: در صنعت داروسازی، سیترات پتاسیم به عنوان یک ماده تنظیم‌کننده pH در فرآیندهای تولید داروها استفاده می‌شود. این خصوصیت باعث بهبود اثربخشی داروها و جذب بهتر در بدن می‌گردد.

- **Food Industry:** Potassium citrate is utilized as a key compound in regulating the pH of food products, including beverages, jams, and bakery items. This compound, acting as an effective additive, not only contributes to flavor balance and acidity but also enhances the shelf life of products.
- **Pharmaceutical Industry:** In the pharmaceutical industry, potassium citrate serves as a pH regulator in the production processes of drugs. This property improves the effectiveness of drugs and enhances their absorption in the body.

Sodium Citrate

سیترات سدیم

- صنایع غذایی: سیترات سدیم به عنوان یک ترکیب اصلاح‌کننده Hp در تولید محصولات غذایی مانند آبمیوه‌ها، رب گوجه فرنگی، و کنسروها به کار می‌رود. این ترکیب به طعم و اسیدیته مطلوب در محصولات کمک می‌کند و بهبود ماندگاری آنها را ایجاد می‌نماید.

- صنایع داروسازی: در صنعت داروسازی، سیترات سدیم به عنوان یک تنظیم‌کننده Hp در فرآیندهای تولید داروها و قرص‌ها به کار می‌رود. این خصوصیت باعث افزایش استحکام و کیفیت داروها می‌شود.

- **Food Industry:** Sodium citrate, as a pH modifier, is used in the production of food products such as juices, tomato ketchup, and canned goods. This compound aids in achieving desired taste and acidity, enhancing the longevity of these products.
- **Pharmaceutical Industry:** In the pharmaceutical sector, sodium citrate acts as a pH regulator in the production processes of drugs and tablets. This property increases the strength and quality of pharmaceuticals.

فومر

Fomrer

- صنایع غذایی: فومر به عنوان یک ماده افزودنی امولسیفایر در تولید محصولات غذایی مانند پنکیک، آب نبات، و کیک ها به کار می رود. این ماده باعث بهبود قوام و پفی شدگی در محصولات خمیری می شود و در فرآیند تولید باعث ترکیب همگن و استحکام بالای مواد می گردد.

- **Food Industry:** Fomrer is utilized as an emulsifier additive in the production of food products such as pancakes, marshmallows, and cakes. This substance improves the texture and fluffiness of dough-based products, creating a homogenous composition with high strength during production.

کریمر

Creamer

- صنایع غذایی: کریمر به عنوان یک افزودنی استفاده می شود که در تولید محصولات خوراکی مانند کیک، بیسکویت، و بستنی بهبوددهنده پفی شدگی و ترکیب همگن مواد می باشد. این ماده باعث افزایش حجم و پفی شدگی محصولات خمیری می شود و به آنها ترکیب مطلوبی می بخشد.

- **Food Industry:** Creamer is used as an additive in the production of food products such as cakes, biscuits, and ice cream, enhancing fluffiness and the homogeneity of ingredient compositions. This substance increases the volume and fluffiness of dough-based products, providing them with a desirable composition.

Carrageenans

کاراگینان

- صنایع غذایی: کاراگینان به عنوان یک عامل زمینه‌ساز و رژنده در تولید محصولات غذایی مانند سس‌ها، پودینگ، و محصولات لبنی به کار می‌رود. این ترکیب با توانایی ایجاد پایداری در ساختار محصولات، به بهبود کیفیت و دوام آنها کمک می‌کند.
- صنایع داروسازی: در صنعت داروسازی، کاراگینان به عنوان یک عامل زمینه‌ساز و افزودنی در تولید شربت‌ها و داروها به کار می‌رود. این ماده باعث ایجاد استحکام و رژندگی در داروها می‌شود.

- **Food Industry:** Carrageenans are used as a gelling and thickening agent in the production of food products such as sauces, puddings, and dairy products. With the ability to create stability in product structures, it contributes to improving their quality and durability.

- **Pharmaceutical Industry:** In the pharmaceutical industry, carrageenans serve as a gelling agent and additive in the production of syrups and medicines. This substance enhances the strength and viscosity of pharmaceuticals.

Caffeine

کافئین

- صنایع غذایی: کافئین به عنوان یک ماده انرژی‌زا و تحریک‌کننده در تولید محصولات غذایی مانند نسکافه، شکلات، و نوشابه‌های انرژی‌زا به کار می‌رود. این ماده باعث افزایش انرژی و بیداری مصرف‌کننده می‌شود.
- صنایع داروسازی: در صنعت داروسازی، کافئین به عنوان یک محرک مرکزی در تولید قرص‌ها و نوشیدنی‌های بیدارکننده به کار می‌رود. این خصوصیت باعث افزایش هوشیاری و کاهش خواب‌آلودگی می‌شود.

- **Food Industry:** Caffeine acts as an energizing and stimulating substance in the production of food products such as coffee, chocolate, and energy drinks. This component increases consumer energy and alertness.
- **Pharmaceutical Industry:** In the pharmaceutical industry, caffeine serves as a central stimulant in the production of tablets and wake-promoting beverages. This property enhances alertness and reduces drowsiness.

Activated Carbon

کربن اکتیو

- صنایع غذایی: کربن اکتیو به عنوان یک جاذب قوی و تصفیه‌کننده در تولید محصولات غذایی مانند شکلات، آب‌نبات، و نوشیدنی‌های فیلتر شده به کار می‌رود. این ماده با تخلیه از مواد ناخواسته و ترکیبات ناپسند موجود در مواد غذایی، به بهبود کیفیت و طعم محصولات کمک می‌کند.
- صنایع داروسازی: در صنعت داروسازی، کربن اکتیو به عنوان یک جاذب و تصفیه‌کننده در فرآیندهای تولید داروها و محصولات بهداشتی مورد استفاده قرار می‌گیرد. این خصوصیت باعث پاک‌سازی و حذف مواد زائد از داروها می‌شود.

- **Food Industry:** Activated carbon serves as a strong absorbent and purifier in the production of food products such as chocolate, beverages, and filtered drinks. This substance helps improve the quality and taste of products by eliminating unwanted substances and undesirable compounds.

- **Pharmaceutical Industry:** In the pharmaceutical industry, activated carbon is used as an absorbent and purifier in the production processes of drugs and hygiene products. This property ensures purification and removal of excess materials from drugs.

Glycine

گلايسين

- صنایع غذایی: گلايسين به عنوان يك اسيد آمينه اساسی در تولید محصولات غذایی مانند ژلاتین، سوپ‌ها، و محصولات گوشتی به کار می‌رود. این ترکیب باعث افزایش لذت مصرف محصولات و بهبود ویژگی‌های ترکیبات می‌شود.
- صنایع داروسازی: در صنعت داروسازی، گلايسين به عنوان يك اسيد آمينه اساسی در تولید داروها و مکمل‌های مختلف به کار می‌رود. این اسيد آمينه باعث تقویت اثربخشی برخی از داروها می‌شود.

- **Food Industry:** Glycine is used as an essential amino acid in the production of food products such as gelatin, soups, and meat products. This compound enhances the enjoyment of consuming products and improves the characteristics of the compounds.
- **Pharmaceutical Industry:** In the pharmaceutical industry, glycine is employed as an essential amino acid in the production of various drugs and supplements. This amino acid enhances the effectiveness of some drugs.

Glycerin

گلیسرین

- صنایع غذایی: گلیسرین به عنوان یک ماده رطوبت‌دهنده و افزودنی در تولید محصولات غذایی مانند شکلات، آبمیوه، و کیک به کار می‌رود. این ترکیب باعث بهبود رطوبت و لطافت محصولات می‌شود.
- صنایع داروسازی: در صنعت داروسازی، گلیسرین به عنوان یک ماده رطوبت‌دهنده و حلال در تولید داروها و سیروپ‌ها به کار می‌رود. این ماده باعث افزایش حلالیت و جذب داروها در بدن می‌شود.

- **Food Industry:** Glycerin is used as a moisturizing and additive in the production of food products such as chocolate, fruit juices, and cakes. This compound improves the moisture and smoothness of the products.
- **Pharmaceutical Industry:** In the pharmaceutical industry, glycerin is used as a moisturizing and solvent agent in the production of drugs and syrups. This substance increases the solubility and absorption of drugs in the body.

Guar Gum

گوارگام

- صنایع غذایی: گوارگام به عنوان یک افزودنی طعم‌دهنده و چربی در تولید محصولات غذایی مانند پنیر، سس‌ها، و شکلات به کار می‌رود. این ترکیب باعث افزایش عطر و طعم محصولات می‌شود.
- صنایع داروسازی: در صنعت داروسازی، گوارگام به عنوان یک ماده افزودنی و محمل در تولید برخی از داروها به کار می‌رود. این ماده باعث تسهیل در فرآیند تولید و مصرف داروها می‌شود.

- **Food Industry:** Guar gum is used as a flavor enhancer and thickener in the production of food products such as cheese, sauces, and chocolates. This compound enhances the aroma and taste of the products.

- **Pharmaceutical Industry:** In the pharmaceutical industry, guar gum is used as an additive and carrier in the production of some drugs. This substance facilitates the process of production and consumption of drugs.

Lactose

لاکتوز

- صنایع غذایی: لاکتوز به عنوان یک افزودنی بی نظیر در صنعت غذا مورد استفاده قرار می گیرد. این قند با قابلیت افزایش پروتئین، ترکیبات لبنیات، و محصولات خوراکی متنوعی از جمله کیک و بیسکویت بهبود می بخشد.
- صنایع داروسازی: لاکتوز به عنوان یک ماده حمل و نقل موثر و پایدار در ترکیبات دارویی به کار می رود. این قند باعث افزایش حلالیت داروها و جذب بهتر آنها در دستگاه گوارش می شود.

- **Food Industry:** Lactose serves as a unique additive in the food industry. With the ability to enhance protein, dairy compounds, and various food products, including cakes and biscuits, it contributes to product improvement.
- **Pharmaceutical Industry:** Lactose functions as an effective and stable carrier in pharmaceutical formulations. It enhances the solubility of drugs and improves their absorption in the digestive system.

Soy Lecithin

لستین سویا

- صنایع غذایی: لستین سویا به عنوان یک افزودنی متعدد استفاده در صنعت غذا به کار می‌رود. این ماده باعث افزایش پروتئین، پایداری ترکیبات لبنیات، و بهبود محصولات خوراکی از جمله کیک و بیسکویت می‌شود.
- صنایع داروسازی: لستین سویا به عنوان یک ماده حمل‌ونقل مؤثر و پایدار در ترکیبات دارویی استفاده می‌شود. این ماده باعث افزایش حلالیت داروها و بهبود جذب آنها در دستگاه گوارش می‌گردد.

- **Food Industry:** Soy lecithin, as a versatile additive, finds application in the food industry. It promotes increased protein, stability of dairy compounds, and enhancement of food products like cakes and biscuits.
- **Pharmaceutical Industry:** Soy lecithin is utilized as an effective and stable carrier in pharmaceutical formulations, improving the solubility and absorption of drugs in the digestive system.

Maltodextrin

مالتودکسترین

- صنایع غذایی: مالتودکسترین به عنوان یک منبع انرژی پایدار و پروتئین در صنایع غذایی به کار می‌رود. این ماده می‌تواند به بهبود ترکیبات مختلف از جمله نان، آجیل، و محصولات آردی کمک کند.
- صنایع داروسازی: در تولید داروها، مالتودکسترین به عنوان یک عامل پایدارکننده و حلال برای ترکیبات دارویی مورد استفاده قرار می‌گیرد، که می‌تواند به جذب بهتر داروها در سیستم گوارش کمک کند.

- **Food Industry:** Maltodextrin is employed as a stable energy source and protein in the food industry. It aids in improving various formulations such as bread, snacks, and flour-based products.
- **Pharmaceutical Industry:** In drug production, maltodextrin is used as a stabilizing and solubilizing agent for pharmaceutical compounds, facilitating better drug absorption in the digestive system.

Dimono Glyceride

دی مونو گلیسرید

- صنایع غذایی: دی مونو گلیسرید به عنوان یک امولسیفایر مؤثر در صنعت غذا به کار می رود. این ترکیب باعث بهبود استحکام امولسیون ها، ترکیبات چربی و پایداری محصولات غذایی متنوع از جمله سس ها و انواع آبلموها می شود.
- صنایع داروسازی: در ترکیبات دارویی، دی مونو گلیسرید به عنوان یک حلال موثر و امولسیفایر به کار می رود. این ویژگی ها باعث افزایش حلالیت داروها و بهبود جذب آنها در دستگاه گوارش می شوند.

- **Food Industry:** Dimono glyceride acts as an effective emulsifier in the food industry, enhancing the stability of emulsions, fatty compounds, and the shelf life of diverse food products, including sauces and various dressings.
- **Pharmaceutical Industry:** In pharmaceutical formulations, dimono glyceride functions as an efficient solvent and emulsifier, aiding in increased solubility of drugs and improved absorption in the digestive system.

Monosodium Glutamate (MSG)

مونو سدیم گلوتمات

- صنایع غذایی: مونو سدیم گلوتمات به عنوان یک افزودنی مؤثر در صنایع غذایی مورد استفاده قرار می‌گیرد. این ترکیب با افزایش طعم و افزودنی در محصولات مختلف از جمله حاصلات نمکی، سس‌ها و کنسروها به کار می‌رود.

- صنایع داروسازی: در ترکیبات دارویی، مونو سدیم گلوتمات به عنوان یک ماده افزودنی با ویژگی‌های حلالیت و بهبود طعم به کار می‌رود. این ویژگی‌ها باعث جذب بهتر داروها در دستگاه گوارش می‌شوند.

- **Food Industry:** MSG serves as an effective additive in the food industry, enhancing flavor and umami in various products, including savory snacks, sauces, and canned goods.
- **Pharmaceutical Industry:** In pharmaceutical formulations, monosodium glutamate is used as an additive with properties of solubility and flavor enhancement, promoting better drug absorption in the digestive system.

Natamycin

ناتامایسین

- صنایع غذایی: ناتامایسین به عنوان یک ضد قارچ و ضد باکتری طبیعی در صنعت غذا به کار می‌رود. این ترکیب با کاهش رشد میکروب‌ها و باکتری‌ها در محصولات غذایی، از جمله محصولات پخته، به بهبود کیفیت و دوام آنها کمک می‌کند.
- صنایع داروسازی: در ترکیبات دارویی، ناتامایسین به عنوان یک عامل مؤثر در کنترل میکروب‌ها و باکتری‌ها به کار می‌رود. این ویژگی‌ها باعث حفظ استریلیت و کاهش خطر عفونت در تولید داروها می‌شوند.

- **Food Industry:** Natamycin is utilized as a natural antifungal and antibacterial agent in the food industry. This compound, by reducing the growth of microbes and bacteria in food products, including cooked items, contributes to enhancing their quality and durability.
- **Pharmaceutical Industry:** In pharmaceutical formulations, Natamycin serves as an effective agent in controlling microbes and bacteria. These properties aid in maintaining sterility and reducing the risk of infection in the production of drugs.

Corn Starch

نشاسته ذرت

- صنایع غذایی: نشاسته ذرت به عنوان یک عامل زدایی و ضخیم کننده در تولید محصولات غذایی مورد استفاده قرار می گیرد، از جمله سوپ ها، پودینگ ها، و سس های غذایی.
- صنایع داروسازی: در صنعت داروسازی، نشاسته ذرت به عنوان یک ماده پایدارکننده و ضخیم کننده در تولید داروها به کار می رود، که به بهبود خصوصیات فیزیکی و شکل داروها کمک می کند.

- **Food Industry:** Corn starch is employed as a clarifying and thickening agent in the production of various food products, including soups, puddings, and food sauces.

- **Pharmaceutical Industry:** In the pharmaceutical industry, corn starch is used as a stabilizing and thickening agent in the production of drugs, contributing to improving the physical characteristics and shape of the drugs.

Vanillin

وانیلین

- صنایع غذایی: وانیلین به عنوان یک افزودنی طعم‌دهنده و عطرزا در صنایع غذایی به کار می‌رود. این ترکیب جایگزین طبیعی برای وانیل طبیعی است و در تولید شکلات، کیک، بیسکویت و محصولات شیرینی‌پزی دیگر به صورت گسترده استفاده می‌شود.
- صنایع داروسازی: در تولید داروها، وانیلین به عنوان یک ماده افزودنی برای بهبود طعم و رایحه داروها به کار می‌رود. این افزودنی معمولاً در قرص‌ها و داروهای مختلف استفاده می‌شود.

- **Food Industry:** Vanillin acts as a flavoring and fragrance additive in the food industry. This compound serves as a natural substitute for real vanilla and is extensively used in the production of chocolates, cakes, biscuits, and other pastry products.
- **Pharmaceutical Industry:** In drug production, vanillin is used as an additive to enhance the taste and aroma of drugs. This additive is commonly used in various types of tablets and medications.