

M 
مهر خاویار
گروه بازرگانی



خاویار

خاویار یک ماده غذایی پرانرژی است که طعم و بویی بسیار خوشایند دارد. به طور عمده پروتئین موجود در خاویار متشکل از اسیدهای آمینه آرژنین، هیستامین، ایزولوسین، لیزین و میتونین است. خاویار های مهر خاویار دارای رنگ طبیعی، اندازه استاندارد و بدون ناخالصی هستند و با توجه به این که ماهی ها با آب طبیعی و سالم پرورش داده شده اند و از غذاهای طبیعی بهره برده اند، خاویارهای شرکت مهرخاویار دارای خواص فوق العاده می باشند. مهر خاویار از ماهی های فیل ماهی، چالباش، ازون برون، شیپ و قره برون بهترین و مرغوب ترین خاویار را استحصال می کند.

مهر خاویار
گروه بازرگانی

مراحل عمل آوری خاویار در مهرخاویار

۱- شکافتن شکم ماهی و در آوردن تخمدان

ابتدا ماهی به اتاق خاویار سازی برده می شود. شکم ماهی پس از شست و شو طبق اصول خاصی شکافته می شود و خاویار را بدون آن که آلوده شود خارج و در ظرف مخصوص ریخته می شود.

۲- غربال کردن خاویار

با فشار مختصر و حرکت دورانی با دست، دانه های اشپل از تخمدان جدا شده و از چشمه های غربال گذشته و در داخل ظرف دیگری قرار می گیرد.

۳- شست و شو خاویار

تخم های غربال شده با آب سرد و تمیز و بهداشتی شستوشو داده می شود تا مواد خارجی برطرف شود.

۴- نمک زدن خاویار

خاویار ها در ظروف استیل با نمک مخصوص مخلوط می شود. در این مرحله خاویار آماده شده است.





برخی از خواص خاویار

خاویار باعث تقویت ماهیچه های بدن می شود.
فشار خون را پایین می آورد و به تعدیل آن کمک می انجامد.
وجود اسید چرب در خاویار، سلامت قلب را تضمین می کند.
خاصیت ضد ویروسی دارد و برای ویروس ها دشمنی سرسخت خواهد بود.
در درمان استرس مفید است و افسردگی را از بین می برد.

خاویار بلوگا

این خاویار از فیل ماهی استحصال می شود و یکی از بهترین ارقام خاویار در سراسر جهان می باشد. ظاهری بسیار زیبا و طعم و عطری بی نظیر دارد و رنگ آن ها قهوه ای روشن است. از لحاظ دانه بندی و کیفیت در بالاترین درجه قرار دارد و سایز این خاویار بالای ۳ میلی متر است. خاویار بلوگا گرانترین و با کیفیت ترین نوع خاویار موجود در جهان می باشد و با نام های دیگری مانند رویال و سه صفر نیز شناخته می شوند.



خاویار آسترا

این خاویار دانه هایی با اندازه متوسط دارد و در طیف رنگی قهوه ای تیره تا طلایی روشن هستند. مزه و بوی بسیار خوشایند دارد و شفاف هستند. این خاویار دارای رنگ روشنی تری نسبت به دیگر خاویار ها هستند و به آن ها خاویار طلایی گفته می شود. آسترا نسبت به بلوگا و سوروگا قیمت پایین تری دارد.

رنگ، سایز و قوام دانه از متداول ترین معیار رده بندی خاویار آسترا می باشند. هرچه دانه ها درشت تر، رنگ روشن تر و قوام مناسب تر باشند با عنوان آسترا امپریال سلکشن عرضه می شود. و به دنبال آن، دان با سایزهای کوچکتر و سایر رنگ ها به نام آسترا امپریال و آسترای معمولی طبقه بندی می شود.





خاویار بلوگا

این خاویار از شکم ماهی اوزون برون به دست می آید و سائز آن ها بین ۷/۱ تا ۵/۲ میلی متر است و نسبت به بلوگا و آسترا کوچکتر و ریز تر هستند.

ویژگی خاویار سوروگا

رنگ متمایل به خاکستری تیره

میزان چسبندگی طبیعی

داشتن دانه های ریز

بوی خوش و دلچسب





خاویار بری

از یک نوع ماهی خاویاری به نام تاس ماهی تهیه می شود. دانه های این نوع خاویار ریز تر از خاویار های دیگر است و رنگ آن از طوسی تیره تا مشکی متغیر است و به دلیل سن بلوغ پایین این ماهی و دانه های ریز آن، قیمت مناسبی دارد. خاویار بری طعم گردویی همراه با شوری ملایم دارد.

خاویار فشرده

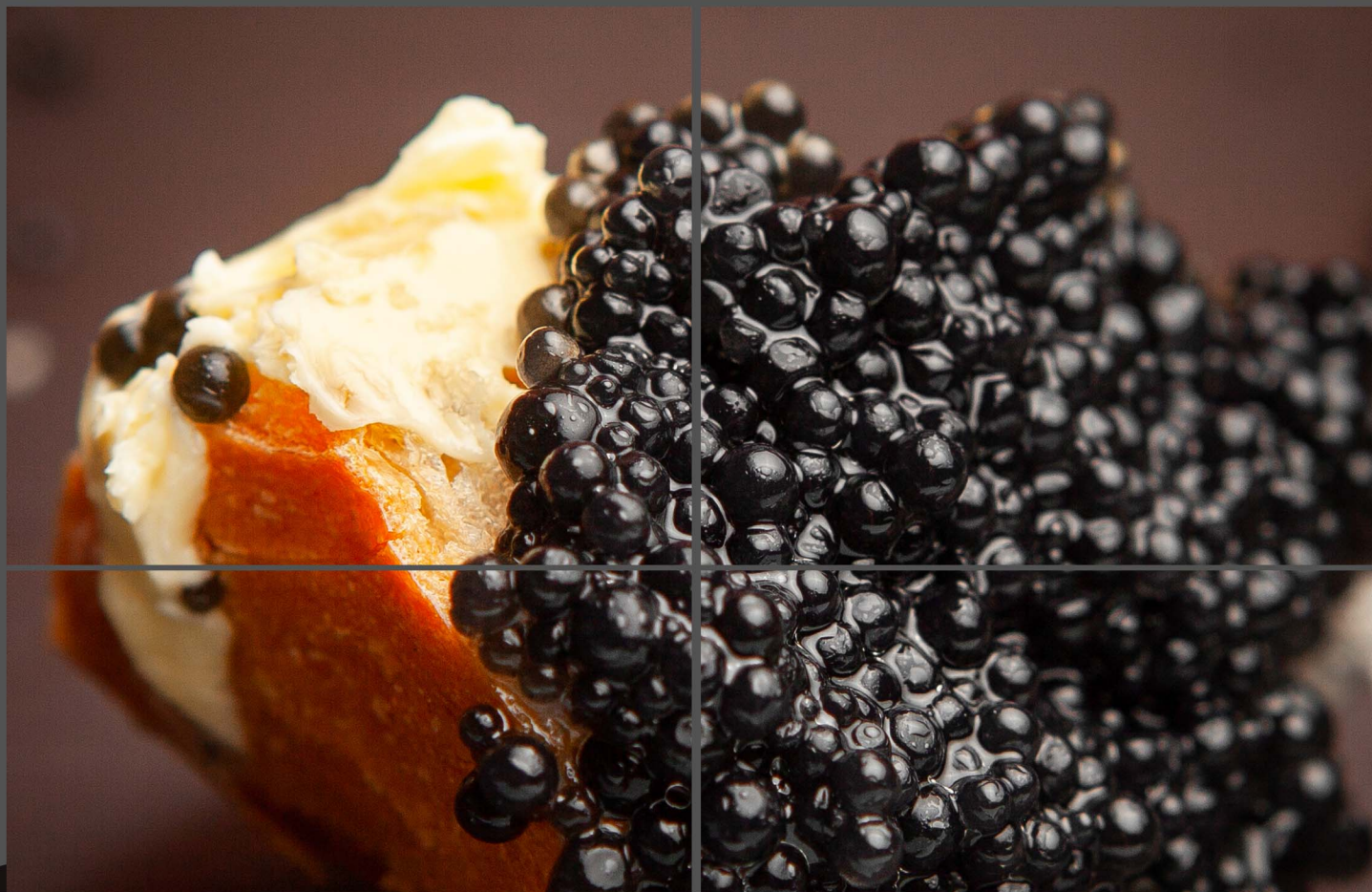
این خاویار از تخم های خاویار ضعیف، شکسته یا آسیب دیده تهیه می شود که از فرآیند غربال عبور کرده و سپس آن ها را نمک زده و تحت فشار قرار می گیرند تا خاویار تولید شود.



بسته بندی

- خاویار در بسته های مناسب و پلمپ شده با ذکر مشخصات بسته بندی می شود.
- دارای کد بهداشتی، تاریخ تولید و انقضاء و بارکد می باشند.
- دارای لیبل واقعی هستند.
- مهر خاویار، خاویار تولید شده را در بسته بندی های قوطی و شیشه ای در وزن های ۱۰ گرم و ۱۵ گرم و ۵۰ گرم و ۱۰۰ گرم و ۲۰۰ گرم و ۳۰۰ گرم به مشتریان عرضه می کند. بزرگ ترین بسته بندی خاویار ۵ کیلو گرم می باشد که برای صادرات می باشد.





مهرخاویار
گروه بازرگانی

