



Aydur Food

INTERNATIONAL TRADING COMPANY

🇬🇧 We are here to facilitate your trading. aydur food is an international trading company that import and export different materials all over the world.

🇹🇷 Ticaretinizi kolaylaştırmak için buradayız. aydur gıda dünyanın her yerine farklı malzemelerin ithalat ve ihracatını yapan uluslararası bir ticaret şirketidir.



Egg White Powder



Egg White Powder is produced from liquid egg whites that have been spray dried to form a powder. With a shelf life of up to 2 years, our egg powders provide a more convenient option when using egg products in many common manufacturing processes. Egg White Powder is very high in protein but only contains traces of fat.



Yumurta Beyazı Tozu, toz oluşturmak üzere spray kurutucu kullanarak yumurta beyazlarından üretilir. 2 yıla kadar raf ömrüne sahip yumurta tozlarımız, yumurta ürünlerinin birçok yaygın üretim sürecinde kullanılmasında daha uygun bir seçenek sunar. Yumurta Beyazı Tozu protein açısından çok yüksektir ancak yalnızca eser miktarda yağ içerir.

Formulated Egg White Powder



Formulated Egg White Powder is produced from liquid egg whites that have been spray dried to form a powder. With a shelf life of up to 2 years, our egg powders provide a more convenient option when using egg products in many common manufacturing processes. Egg albumen powder is very high in protein but only contains traces of fat.

Product Benefits:

- Long shelf life.
- Easy storage and transportation.
- Saves time and removes waste during production.
- Reduces cost.

Product Applications:

- Used in bakery products as a substitute for egg whites.
- 800 grams of liquid albumen can be replaced by just 100 grams of Egg Albumen Powder.
- Used to produce protein-rich foods.



Formüle Edilmiş Yumurta Beyazı Tozu, toz oluşturmak üzere spray kurutucu kullanarak sıvı yumurta beyazlarından üretilir. 2 yıla kadar raf ömrüne sahip yumurta tozlarımız, yumurta ürünlerinin birçok yaygın üretim sürecinde kullanılmasında daha uygun bir seçenek sunar. Yumurta akı tozu protein açısından çok yüksektir ancak yalnızca eser miktarda yağ içerir.

Ürün Avantajları:

- Uzun raf ömrü.
- Kolay saklama ve taşıma.
- Üretim sırasında zamandan tasarruf sağlar ve israfı ortadan kaldırır.
- Maliyetleri azaltır.

Ürün Uygulamaları:

- Unlu mamullerde yumurta akı yerine kullanılır.
- 800 gram sıvı albümin yerine sadece 100 gram Yumurta Akısı Tozu kullanılabilir.
- Protein açısından zengin gıdaların üretiminde kullanılır.

Egg Yolk Powder



Egg Yolk Powder is produced by separating, pasteurizing and spray drying the yolk of an egg to form a powder. With a shelf life of up to 2 years, our egg powders provide a more convenient option when using egg products in many common manufacturing processes. Egg yolk powder contains a high percentage of protein and it is a source of calcium, magnesium, and iron.



Yumurta Sarısı Tozu, yumurtanın sarısının ayrılması, pastörize edilmesi ve spray kurutucu kullanarak üretilir. 2 yıla kadar raf ömrüne sahip yumurta tozlarımız, yumurta ürünlerinin birçok yaygın üretim sürecinde kullanılmasında daha uygun bir seçenek sunar. Yumurta sarısı tozu yüksek oranda protein içerir ve kalsiyum, magnezyum ve demir kaynağıdır.



Formulated Egg Yolk Powder



Formulated Egg Yolk Powder is produced by separating, pasteurizing and spray drying the yolk of an egg to form a powder. With a shelf life of up to 2 years, our egg powders provide a more convenient option when using egg products in many common manufacturing processes. Egg yolk powder contains a high percentage of protein and it is a source of calcium, magnesium, and iron.

Product Benefits:

- Long shelf life.
- Easy storage and transportation.
- Good emulsifier.
- Reduces cost.

Product Applications:

- Used in recipes that require the emulsification properties of egg yolk.
- Applicable to be used in mayonnaise, dressings, ice-cream, pasta and confectionery products.
- Added to sauces as a thickener.



Formüle Edilmiş Yumurta Sarısı Tozu, bir yumurta sarısının bir toz oluşturmak üzere ayrılması, pastörize edilmesi ve püskürtülerek kurutulmasıyla üretilir. 2 yıla kadar raf ömrüne sahip yumurta tozlarımız, yumurta ürünlerinin birçok yaygın üretim sürecinde kullanılmasında daha uygun bir seçenek sunar. Yumurta sarısı tozu yüksek oranda protein içerir ve kalsiyum, magnezyum ve demir kaynağıdır.

Ürün Avantajları:

- Uzun raf ömrü.
- Kolay saklama ve taşıma.
- İyi bir emülgatördür.
- Maliyetleri azaltır.

Ürün Uygulamaları:

- Yumurta sarısının emülsifikasyon özelliği gerektiren tariflerde kullanılır.
- Mayonez, sos, donduma, makama ve şekerleme ürünlerinde kullanıma uygundur.
- Soslara koyulaştırıcı olarak eklenir.

Whole Egg Powder



Whole egg powder is a product made by spray-drying. It is a convenient and shelf-stable alternative for fresh eggs and can be mixed with water to make scrambled eggs, omelets, baked goods, and other recipes that call for eggs. The process of making whole egg powder involves the following steps:

Breaking and Separating: Fresh eggs are broken and the yolks and whites are separated.

Mixing: The yolks and whites are mixed together in the proper ratio to make whole egg mixture.

Pasteurization: The whole egg mixture is pasteurized to eliminate any harmful bacteria.

Spray Drying: The pasteurized whole egg mixture is then spray-dried. In this process, the liquid mixture is sprayed into a hot chamber where the water evaporates quickly, leaving behind dried egg powder.

Grinding and Packaging: The dried egg powder is then ground into a fine powder and packaged for sale. finally whole egg powder can be mixed with water when needed for cooking or baking.



Tam yumurta tozu, bütün yumurtaların spray kurutucu kullanarak yapılan bir üründür. Taze yumurtalara uygun ve uzun süre dayanabilen bir alternatiftir ve çırpılmış yumurta, omelet, un ile yapılan ürünler ve yumurta gerektiren diğer tarifler yapmak için su ile yeniden karıştırılabilir. Bütün yumurta tozu yapma süreci aşağıdaki adımları içerir:

Kırma ve Ayırma: Taze yumurtalar kırılarak sarıları ve akları ayrılır. **Karıştırma:** Tam yumurta karışımı yapmak için sarılar ve beyazlar istenilen miktarda karıştırılır. **Pastörizasyon:**

Yumurta karışımının tamamı, zararlı bakterileri yok etmek için pastörize edilir. **sprey kurutucu:** Pastörize edilmiş bütün yumurta karışımı daha sonra sprey kurutucu ile kurutulur.

Bu işlemde, sıvı karışım sıcak bir odaya sprej olarak, burada su hızla buharlaşır ve geride kurumuş yumurta tozu kalır. **Öğütme ve Paketleme:** Kurutulan yumurta tozu daha sonra ince toz haline getirilerek satışa sunulur. Ortaya çıkan bütün yumurta tozu, pişirme veya fırınlama için gerektiğinde su ile yeniden yapılabilir.

Aydur Food

INTERNATIONAL TRADING COMPANY

Milk Powder (Dry Milk)



Powdered milk, dry milk, is a dairy manufactured product made by evaporating milk to dryness. One purpose of drying milk is to preserve it; milk powder has a far longer shelf life than liquid milk and does not need to be refrigerated, due to its low moisture content. Another purpose is to reduce its bulk to malt transportation trinomial. Powdered milk and dairy products include such items as dry whole milk, nonfat (skimmed) dry milk, dry buttermilk, dry whey products and dry dairy blends.



Süt tozu, sütün kuruyana kadar buharlaştırılmasıyla yapılan sütün ürünü bir üründür. Sütün kurutmanın bir amacı da onu korumaktır; Süt tozu, sıvı süte göre çok daha uzun bir raf ömrüne sahiptir ve düşük nem içeriğinden dolayı soğutulmasına gerek yoktur. Diğer bir amaç ise hacmini malt taşıma trinomialine indirgemektir. Süt tozu ve sütün ürünleri, kuru tam yağlı sütün, yağsız (yağsız) kuru sütün, kuru ayran, kuru peynir altı suyu ürünleri ve kuru sütün karışımlarını içerir.



Whey Powder



Whey powder is an acidic byproduct produced during the manufacturing process of different kinds of dairy products, including fresh and soft cheeses, yogurt, caseinates, and creams. The whey fraction typically includes 85 to 95% of the original milk content and around 55% of the nutrients from milk, comprising 20% of the total protein content. Whey is the liquid portion of milk that remains after fat and casein have been removed. It mostly comprises soluble ingredients including lactose, salts, and proteins, among many others. A further characteristic of liquid whey is its greenish-yellow tint, which is brought on by the concentration of riboflavin. Whey is often divided into acid whey and sweet whey depending on how it was processed.



Peynir altı suyu tozu, taze ve yumuşak peynirler, yoğurt, kazeinatlar ve kremler dahil olmak üzere farklı türdeki sütün ürünlerinin üretim sürecinde üretilen asidik bir yan üründür. Peynir altı suyu fraksiyonu tipik olarak orijinal sütün içeriğinin %85 ila 95'ini ve sütteki besin maddelerinin yaklaşık %55'ini içerir ve toplam protein içeriğinin %20'sini oluşturur. Peynir altı suyu, yağın ve kazeinin çıkarılmasından sonra kalan sütün sıvı kısmıdır. Çoğunlukla diğerlerinin yanı sıra laktoz, tuzlar ve proteinler dahil olmak üzere çözünür bileşenlerden oluşur. Sıvı peynir altı suyunun bir başka özelliği de riboflavin konsantrasyonunun ortaya çıkardığı yeşilimsi sarı tonudur. Peynir altı suyu, nasıl işlendiğine bağlı olarak genellikle asit peynir altı suyu ve tatlı peynir altı suyu olarak ikiye ayrılır.



Maltodextrin Powder



Maltodextrin is a white powder made from corn, rice, potato starch, or wheat. Even though it comes from plants, it's highly processed.



Maltodekstrin mısır, pirinç, patates nişastası veya buğdaydan yapılan beyaz bir tozdur. Bitkilerden gelse de yüksek oranda işlenir.

Starch powder



Starch or amyllum is a polymeric carbohydrate consisting of numerous glucose units joined by glycosidic bonds. This polysaccharide is produced by most green plants for energy storage. Worldwide, it is the most common carbohydrate in human diets, and is contained in large amounts in staple foods such as wheat, potatoes, maize (corn), rice, and cassava (manioc).

Pure starch is a white, tasteless and odorless powder that is insoluble in cold water or alcohol. It consists of two types of molecules: the linear and helical amylose and the branched amylopectin. Depending on the plant, starch generally contains 20 to 25% amylose and 75 to 80% amylopectin by weight.[4] Glycogen, the energy reserve of animals, is a more highly branched version of amylopectin. In industry, starch is often converted into sugars, for example by malting. These sugars may be fermented to produce ethanol in the manufacture of beer, whisky and biofuel. In addition, sugars produced from processed starch are used in many processed foods. Mixing most starches in warm water produces a paste, such as wheatpaste, which can be used as a thickening, stiffening or gluing agent. The principal non-food, industrial use of starch is as an adhesive in the papermaking process. A similar paste, clothing starch, can be applied to certain textile goods before ironing to stiffen them.



Nişasta veya amilum, glikosidik bağlarla birleştirilen çok sayıda glikoz biriminden oluşan polimerik bir karbonhidrattır. Bu polisakkarit çoğu yeşil bitki tarafından enerji depolamak için üretilir. Dünya çapında insan diyetlerinde en yaygın karbonhidrattır ve buğday, patates, mısır (mısır), pirinç ve manyok (manyok) gibi temel gıdalarda büyük miktarlarda bulunur. Saf nişasta, soğuk suda veya alkolde çözünmeyen beyaz, tatsız ve kokusuz bir tozdur. İki tip molekülünden oluşur: doğrusal ve sarmal amiloz ve dallanmış amilopektin. Nişasta, bitkiye bağlı olarak genellikle ağırlıkça %20 ila %25 amiloz ve %75 ila %80 amilopektin içerir.[4] Hayvanların enerji rezervi olan glikojen, amilopektinin daha dallanmış bir versiyonudur. Endüstride nişasta, örneğin maltlama yoluyla sıklıkla şekerle dönüştürülür. Bu şekerler bira, viski ve biyoyakıt üretiminde etanol üretmek üzere fermente edilebilir. Ayrıca işlenmiş nişastadan üretilen şekerler de birçok işlenmiş gıdada kullanılmaktadır. Nişastaların çoğunun ılık suda karıştırılması, buğday ezmesi gibi, koyulaştırıcı, sertleştirici veya yapıştırma maddesi olarak kullanılabilen bir macun üretir. Nişastanın gıda dışı endüstriyel kullanımı, kağıt yapım sürecinde yapıştırıcı olarak kullanılmasıdır. Benzer bir macun olan giyim nişastası, bazı tekstil ürünlerine ütömeden önce onları sertleştirmek için uygulanabilir.



Dr Sun
DR SUN NUTRITION



🇬🇧 Dr. Sun started its activities in 2017 and has been one of the well-known brands producing sports nutrition since then. Using the most recent knowledge and pure raw materials, this brand has produced and launched more than 15 types of various sports nutrition. Whether you are a professional or amateur athlete, one of your main concerns is choosing the type of supplement to boost your physical strength and performance. As the supplements should be taken consistently, it is very important to select sports nutrition in accordance with international standards.

By Producing Dr. Sun's sports products and supplements, we are responsible and committed to the product consumers and athletes' health and resolve all your concerns.

Building muscle, losing fat, increasing physical strength, and proper nutrition are all the benefits of taking Dr. Sun's sports supplements.

As a particular advantage, Dr. Sun uses egg white powder, produced by Pamin Industrial Group, in the production of some of its sports supplements as a natural and completely pure protein source.

Dr. Sun's sports products and supplements are now available in reputable pharmacies across the country.

🇹🇷 Dr. Sun, 2017 yılında faaliyetlerine başlamış ve o tarihten bu yana spor beslenmesi üretentanınmış markalardan biri olmuştur. En güncel olanı kullanma bilgi birikimi ve saf hammaddeler sayesinde bu marka, 15'ten fazla çeşitte spor beslenmesi üretmiş ve piyasaya sürmüştür. İster profesyonel ister amatör bir sporcu olun, temel endişelerinizden biri fiziksel gücünüzü ve performansınızı artıracak takviye türünü seçmektir. Takviyelerin tutarlı bir şekilde alınması gerektiğinden sporcu beslenmesinin uluslararası standartlara uygun olarak seçilmesi çok önemlidir. Dr. Sun'ın spor ürünleri ve takviyelerini üreterek, ürün tüketicilerinin ve sporcuların sağlığından sorumlu ve kararlıyız ve tüm endişelerinizi çözüyoruz. Kas geliştirmek, yağ kaybetmek, fiziksel gücü artırmak ve doğru beslenme, Dr. Sun'ın spor takviyelerini almanın faydalarıdır. Dr. Sun, özel bir avantaj olarak, bazı spor takviyelerinin üretiminde Pamin Endüstriyel Grup tarafından üretilen yumurta akı tozunu doğal ve tamamen saf bir protein kaynağı olarak kullanıyor. Dr. Sun'ın spor ürünleri ve takviyeleri artık ülke çapındaki saygın eczanelerde mevcuttur.



About Aydur

The Aydur Company Is An Experienced , Stockist Of A Unique Range Of Healthy, Natural, And 'Free From' Ingredients For The Specialist Bakery And Food & Drink Markets. We Pride Ourselves On Supplying Only The Highest Quality Ingredients, Ensuring This Through Our Stringent Quality Assurance Measures At All Stages Of The Process.

Aydur Food are trusted experts in producing quality products. Our success lies in our continuous effort to improve our products and services, we never stop, and we always move forward! Only the best do it!

Our Mission

Aydur Food are trusted experts in producing quality products. Our success lies in our continuous effort to improve our products and services, we never stop, and we always move forward! Only the best do it!

Why Choose Us

Production and supply of all kinds of egg powder.

- Whole Egg Powder
- Egg White Powder
- Egg Yolk Powder
- Formulated Whole Egg Powder



Aydur Hakkında

Aydur Şirketi, Uzman Fırıncılık ve Yiyecek & İçecek Pazarlarına Yönelik Benzersiz Bir Sağlıklı, Doğal ve 'İçeriksiz' Malzemeler Yelpazesi Sağlayan Deneyimli Bir Stokçudur. Yalnızca En Yüksek Kaliteli Malzemeleri Sağlamaktan Gurur Duyuyoruz ve Bunu Sürecin Tüm Aşamalarında Sıkı Kalite Güvence Önlemlerimizle Sağlıyoruz. Aydur Gıda, kaliteli ürünler üretme konusunda güvenilir uzmanlardır. aşarımız, ürün ve hizmetlerimizi geliştirmek için sürekli çaba göstermemizde yatmaktadır; asla durmuyoruz ve daima ileri gidiyoruz! Bunu yalnızca en iyiler yapar!

Görevimiz

Aydur Gıda, kaliteli ürünler üretme konusunda güvenilir uzmanlardır. Başarımız, ürün ve hizmetlerimizi geliştirmek için sürekli çaba göstermemizde yatmaktadır; asla durmuyoruz ve daima ileri gidiyoruz! Bunu yalnızca en iyiler yapar!

Neden Bizi Seçmelisiniz?

Her türlü yumurta tozu üretimi ve tedariği.

- Bütün Yumurta Tozu
- Yumurta Beyazı Tozu
- Yumurta Sarısı Tozu
- Formüle Edilmiş Bütün Yumurta Tozu

Address:

K.Bakkalköy mahallesi, Kocasınan Caddesi, Selvili Sokak No.4 CANAN Business Atasehir, 10 kat, birim 64 / İSTANBUL, Bay Caferi

Phone: +98 912 345 2589

Website: www.aydurfood.com.tr

whatsapp: +905348601828

Email: info@aydurfood.com.tr