

شرکت کارخانجات
پنبه و دانه های
روغنی خراسان

KHORASAN COTTON &
OILSEEDS COMPANY

آفتابگردان



دانه آفتابگردان

آفتابگردان یکی از قدیمی ترین گیاهان روغنی است که دارای دو نوع روغنی و آجیلی می باشد. نوع آجیلی آن دانه درشت بوده و حاوی ۲۵-۲۰ درصد چربی می باشد و نوع روغنی آن دارای دانه های ریز بوده که ۵۰-۴۰ درصد چربی دارد. آفتابگردان یکی از عمده ترین دانه های روغنی در جهان است که به دلیل مناسب بودن نیازهای زراعی، عملکرد بالای روغن، بالا بودن ارزش غذایی و فقدان عوامل ضد تغذیه ای، سطح زیر کشت آن افزایش یافته است.

روغن آفتابگردان

ساختار روغن آفتابگردان نظیر اکثر روغن ها اساسا از تری اسیل گلیسرول ها تشکیل شده است. از نظر تغذیه ای این روغن مقدار زیادی اسید چرب ضروری امگا ۶ دارد و در مقایسه با سایر روغن ها مقدار اسید پالمیتیک آن کم است (اسید پالمیتیک را عامل افزایش کلسترول خون می دانند). روغن آفتابگردان بدلیل طعم ملایم و پایداری اکسیداتیو بالا کاربرد زیادی در تولید روغن های سرخ کردنی، پخت و پز و سالاد دارد.

کنجاله آفتابگردان

کنجاله آفتابگردان از روغن کشی دانه آفتابگردان، با پوسته و بدون پوست بدست می آید. میزان پروتئین، الیاف خام و بعضی ترکیبات دیگر این کنجاله بر حسب روش روغن کشی و مخلوط بودن یا نبودن پوسته دانه با مغز آن متغیر است. کنجاله آفتابگردان به عنوان تامین کننده پروتئین قابلیت مصرف بالایی در جیره غذایی دام دارد و همچنین کنجاله های آفتابگردان با محتوای فیبر پایین تر و پروتئین بالاتر می تواند در جیره غذایی طیور استفاده گردد. یکی از مزیت های کنجاله آفتابگردان، مقادیر بالای اسید آمینه متیونین موجود در پروتئین آن می باشد که در صورت مخلوط شدن با دیگر کنجاله ها می تواند در تولید خوراک دام و طیور با کیفیت بالاتر و مفیدتر موثر باشد.

آنالیز تولیدی این شرکت (مقادیر بر حسب درصد می باشد)

روغن خام آفتابگردان	کنجاله آفتابگردان
رطوبت: > ۰/۱	رطوبت: ۱۳-۱۲
اسیدیته: > ۱	پروتئین: ۳۲-۲۹
ناخالصی: > ۰/۵	چربی: > ۱

Sunflower seed

Sunflower is one of the oldest plants classified in two types including oil seeds and nuts. Nuts includes large seeds containing 20-25% oil content and the other type (oil seeds) includes small size containing 40-50% oil content. Sunflower is one of the main oil seeds in the world cultivated in huge area due to its high nutritional value, high oil content, lack of anti nutritional agents, its high bioactivity and simple cultivation approach.

Sunflower oil

Basically the structure of sunflower seeds' oil such as other types of oils is composed of triacylglycerols. From nutritional view, this oil contains omega-6 essential fatty acid, moreover the obtained oil from sunflower, contains lower content of Palmitic acid compared to other types of oil obtained from herbal sources, (Palmitic acid is considered as the main cause of blood cholesterol enhancement). On the other hand, sunflower seeds' oil is extensively used in frying, cooking as well as salad dressing due to its high oxidative stability and gentle taste.

Sunflower meal

Sunflower meal is obtained through seeds extraction process with shell or without it. The contents of protein, raw fiber and other compounds found in meal might be varied based on the extraction approach as well as whether the seeds' shell are mixed with the seeds grain or not.

Sunflower meal might be used in considerable content as protein supplier in animal feeding, moreover sunflower meal with low fiber content and high protein content might be used in poultry diet. One of the important advantage of sunflower meal is that, the meal contain high quantities of Methionine amino acid that may be mixed with other types of meals in preparing animal and poultry diets with high quality and nutritional values

The obtained data of some determined parameters of sunflower's meal and it's crude extracted oil

Sunflower meal (%)	Sunflower crude oil (%)
Moisture content (12-13)	Moisture content (<0.1)
Protein (29-32)	Acidity (<1)
Fat (<1)	Impurity (<0.5)

بذور عباد الشمس
عباد الشمس هو واحد من أقدم النباتات الزيتية التي تحتوي على نوعين من الزيتية و الجوزية. يتكون النوع الجوزي من الحبوب الخشنة التي تحتوي على ٢٠-٢٥ ٪ من الدهون والبذور الزيتية المقسمة بشكل ناعم مع محتوى الدهون من ٤٠-٥٠ ٪.
عباد الشمس هي واحدة من البذور الزيتية الرئيسية في العالم ، نظرًا لملاءمة الاحتياجات الزراعية وإنتاجية الزيت العالية والقيمة الغذائية العالية وعدم وجود عوامل مضادة للتغذية ، فقد ازدادت زراعة هذه النباتات.

زيت عباد الشمس
يتكون هيكल زيت عباد الشمس، مثله مثل معظم الزيوت أساسًا من ثلاثي الجلسرين. من الناحية التغذوية ، يحتوي هذا الزيت على كمية كبيرة من أحماض أوميغا ٦ الدهنية الأساسية ، وبالمقارنة مع الزيوت الأخرى يكون محتوى حمضه النخيلي منخفضًا (يُعتبر حمض النخيلي عاملًا في زيادة مستويات الكوليسترول). زيت عباد الشمس و بسبب نكهته اللطيفة والاستقرار العالي للأوكسدة، له استعمال كبير في إنتاج زيوت المقلية والطبخ والسلطة.

نخالة عباد الشمس
يتم الحصول على نخالة عباد الشمس من زيت بذور عباد الشمس، مع قشرة وبدون قشرة. تختلف كمية البروتين والألياف الخام وبعض المكونات الأخرى لهذه النخالة وفقًا لطريقة التزيت و خلط القشرة مع الدماغ. نخالة عباد الشمس بصفتهها مورد للبروتين لديها استهلاك كبير في أعلاف الماشية ، ونخالة عباد الشمس ذات المحتوى المنخفض من الألياف والبروتين العالي يمكن استخدامها في علف الدواجن. تتمثل إحدى فوائد نخالة عباد الشمس في ارتفاع مستويات ميثيونين الأحماض الأمينية في بروتيناته والتي إذا تم خلطها مع النخالات الأخرى يمكن أن تكون فعالة في إنتاج أعلاف للماشية والطيور بجودة أعلى وأكثر فعالية.

KHORASAN
COTTON &
OILSEEDS
COMPANY

شرکت کارخانجات
پنبه و دانه های
روغنی خراسان

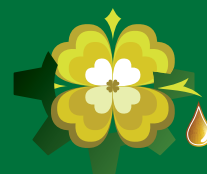


آدرس: خراسان رضوی، نیشابور، کیلومتر ٢٠ جادوی مشهد، شهرک صنعتی خیام، فاز ٢
کدپستی: ٩٣٤٤١٦٣٧٧٤ صندوق پستی: ٦١٩٠ تلفن کارخانه: ٠٣٣ ٢٦ ٦١٦٠ - ٠٣٣ ٢٦ ٤٣٠ - ٥١
دورنگار: ٠٣٣ ٢٦ ٦٧١٩ - ٥١ بازگانی: ٠٩١٥ ٥٥١ ٨٢٩٦ فکس بازگانی: ٠٣٣ ٢٦ ٧٠٣١ - ٥١
Address: Phase 2, Khayyam Industrial Park, 20 km road to Neyshabour - Mashhad,
Neyshabour, Khorasan razavi - IRAN Tel: +98 51 43266160, +98 51 43266600
Fax: +98 51 43266719 Business Tell: +98 915 5518296 Business Fax : +98 51 43267031

www.Khorasanoilseeds.com Email:Info@Khorasanoilseeds.com

تحليل إنتاج هذه الشركة - الكميات بحسب النسبة المئوية.

زيت عباد الشمس الخام	نخالة عباد الشمس
الرطوبة: > ١/٥	الرطوبة: ١٣-١٢
الحمضية: > ١	البروتين: ٣٢-٢٩
الشوائب: > ٥/٥	الدهون: > ١



شرکت کارخانجات
پنبه و دانه های
روغنی خراسان

KHORASAN COTTON &
OILSEEDS COMPANY

ذرت

دانه ذرت

ذرت گیاهی از خانواده گیاهان علفی و یکی از قدیمی ترین غلات کشت شده در جهان می باشد. گیاه ذرت ارقام مختلفی از قبیل ذرت آردی، شیرین، بلوری، مومی، آجیلی و غیره دارد. دانه های ذرت در حدود ۳-۶ درصد روغن دارند که بیش از ۸۰ درصد آن در جوانه قرار دارد و میزان پروتئین آن در حدود ۹-۱۵ درصد می باشد. ذرت منبع غنی از ویتامین های گروه B، C و غیره می باشد. ذرت علاوه بر این، سرشار از فیبر خوراکی است که به رفع مشکلات دستگاه گوارش مثل یبوست کمک می کند.

روغن جوانه ذرت

روغن جوانه ذرت دارای بوی ملایمی بوده و از لحاظ تغذیه ای، ارزش غذایی زیادی دارد. روغن جوانه ذرت حاوی مقدار قابل توجهی فیتواستروئول می باشد که مانع از جذب کلسترول در بدن می شود همچنین میزان توکوفرول (ویتامین E) در این روغن در سطح بالایی قرار دارد. روغن جوانه ذرت دلیل وجود اسید های چرب امگا ۹، امگا ۶ و ترکیبات ضد اکسیداسیون طبیعی بیشترین کاربرد را در مصارف تولید روغن های سرخ کردنی دارد.

کنجاله جوانه ذرت

کنجاله جوانه ذرت، دارای ۲۲-۲۷ درصد پروتئین، ۴ درصد قند، حداقل ۵/۵ درصد چربی و ۱۰ درصد خاکستر می باشد. کنجاله ذرت دارای ضریب هضمی بالایی است همچنین اسید آمینه لیزین موجود در پروتئین کنجاله جوانه ذرت در سطح بالایی قرار دارد که با اختلاط مناسب آن با ترکیبات دیگر خوراک دام ارزش بیولوژیکی پروتئین آن را افزایش می دهد.

آنالیز تولیدی این شرکت (مقادیر بر حسب درصد می باشد)

روغن خام جوانه ذرت	کنجاله جوانه ذرت
رطوبت: > ۲٪	رطوبت: ۱۳-۱۲
اسیدیته: > ۱	پروتئین: ۲۵-۲۲
ناخالصی: > ۱	چربی: > ۱

En

Corn seed

Corn is categorized as a Herbaceous plant and is one of the most oldest cereals cultivated in the world. Maize has different varieties including flour, sweet, nut, waxy and crystalline. Corn seeds contain 3-6% oil, where the main quantity of that (>80%) is accumulated in seedlings. Corn seeds' protein content is 9-15%. Corn is considered as a source of vitamins specifically B, C etc. categories. Furthermore corn is a source of edible fibers that is useful in treatment of gastrointestinal disorders including constipation.

Corn germ's oil

Corn germ' oil has gentle odor and high nutritional value. This oil contains considerable quantity of phytosterols preventing the absorption of cholesterol in body, moreover the quantity of tocopherols (Vitamin E) in this oil is high. Corn germ' oil due to containing fatty acids including omega-9, omega-6 as well as natural antioxidants is commonly used in the production of frying oils.

Corn germ's meal

Corn germ's meal contains 22-27% protein, 4% sugar, at least 0.5% fat and 10% ash. This meal has the highest digestibility, moreover the presence of high quantity of Lysine amino acid in corn germ's meal has made it as a high nutritional animal diet in case of its mixture with other compounds.

The obtained data of some determined parameters of corn germ's meal and it's crude extracted oil

Corn germ's meal (%)	Corn germ crude oil (%)
Moisture content (12-13)	Moisture content (<0.2)
Protein (22-25)	Acidity (<1)
Fat (<1)	Impurity (<1)

Ar

بذور الذرة
الذرة هي نبات من النباتات العشبية و واحدة من أوائل الحبوب المزروعة في العالم. الذرة هي مجموعة متنوعة من الأنواع مثل ذرة الطحين والحلوة و البلورية والشمعية والنخلية وغيرها. تحتوي بذور الذرة على حوالي ٣-٦ ٪ من الزيت، أكثر من ٨٠ ٪ منها في براعمها، ونسبة البروتين فيها حوالي ٩-١٥ ٪. الذرة هي مصدر غني للفيتامينات من مجموعات B, C و غيرها. بالإضافة إلى ذلك الذرة غنية بالألياف الغذائية التي تساعد على حل مشاكل الجهاز الهضمي مثل الإمساك.

زيت براعم الذرة
يتمتع زيت براعم الذرة برائحة خفيفة وله قيمة كبيرة من الناحية القيمة الغذائية. يحتوي زيت جنين الذرة على كمية كبيرة من فيتوستيرول، مما يمنع امتصاص الكوليسترول في الجسم، كما أن كمية توكوفيرول (فيتامين E) مرتفعة في هذا الزيت. زيت براعم الذرة ويسبب وجود الحموض الدهنية أوميغا ٩، أوميغا ٦ والمركبات المضادة للأكسدة الطبيعية فإن لها استخدام أكثر في إنتاج زيوت القلي.

نخالة براعم الذرة
تحتوي نخالة براعم الذرة ٢٢-٢٧ بالمائة بروتين، ٤ بالمائة سكر، حد أدنى ٥/٠ بالمائة دهون و ١٠ بالمائة رماد. تحتوي نخالة الذرة على نسبة عالية من معامل الهضم، وحمض الليسين الأميني الموجود في بروتين نخالة براعم الذرة بمستويات عالية والتي عن طريق مزجها مع الأعلاف المركبة الأخرى، تزيد من القيمة البيولوجية للبروتين.

تحليل إنتاج هذه الشركة - الكميات بحسب النسبة المئوية.

زيت براعم الذرة الخام	نخالة براعم الذرة
الرطوبة: > ٢%	الرطوبة: ١٢-١٣
الحمضية: > ١	البروتين: ٢٢-٢٥
الشوائب: > ١	الدهون: > ١

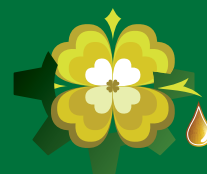
KHORASAN
COTTON &
OILSEEDS
COMPANY

شرکت کارخانجات
پنبه و دانه های
روغنی خراسان



آدرس: خراسان رضوی، نیشابور، کیلومتر ۲۰ جادوی مشهد، شهرک صنعتی خیام، فاز ۲
کدپستی: ۹۳۴۴۱۶۳۴۷۴ صندوق پستی: ۶۱۹ تلفن کارخانه: ۰۳۳ ۲۶ ۶۶۰۰ - ۰۳۳ ۲۶ ۶۱۶۰ - ۵۱
دورنگار: ۰۳۳ ۲۶ ۶۷۱۹ - ۵۱ بازگانی: ۰۳۳ ۲۶ ۸۲۹۶ - ۵۱ فکس بازگانی: ۰۳۳ ۲۶ ۷۰۳۱ - ۵۱
Address: Phase 2, Khayyam Industrial Park, 20 km road to Neyshabour - Mashhad,
Neyshabour, Khorasan razavi - IRAN Tel: +98 51 43266160, +98 51 43266600
Fax: +98 51 43266719 Business Tell: +98 915 5518296 Business Fax : +98 51 43267031

www.Khorasanoilseeds.com Email:Info@Khorasanoilseeds.com



شرکت کارخانجات
پنبه و دانه های
روغنی خراسان

KHORASAN COTTON &
OILSEEDS COMPANY

سویا



دانه سویا

سویا مهمترین دانه روغنی است که در جهان تولید می شود. کیفیت بالای پروتئین و روغن آن و نیز فراوانی و قیمت مناسب سبب برتری این محصول در بازارهای محلی و جهانی شده است. به همین دلیل روغن سویا در مصرف خوراکی انسان و کنجاله آن در خوراک دام نقش مهمی دارد. سویا دارای حدود ۴۰ درصد پروتئین، ۱۸-۲۳ درصد چربی، ۲۵ درصد کربوهیدرات، فیبر خام ۵ درصد و خاکستر ۶ درصد (بر اساس ماده خشک) می باشد.

روغن سویا

این روغن از مهم ترین روغن های نباتی تولید شده در جهان بوده که بوسیله استخراج با حلال بدست می آید، روغن سویا در محدوده نسبتا وسیع حرارتی به صورت مایع بوده و اسیدهای چرب غیراشباع آن زیاد است. و حاوی سهم قابل توجهی از توکوفرول ها (ویتامین E) می باشد. روغن سویا دارای مقادیر بالایی از اسید چرب ضروری امگا ۶ در پروفایل اسید چرب خود است که این روغن را در جایگاه خاصی از نظر متخصصان تغذیه قرار داده و نقش مهمی در کاهش بیماری های قلبی و عروقی دارد.

کنجاله سویا

کنجاله سویا از فرایند استحصال روغن از دانه های سویا بدست می آید و از دیرباز بعنوان مناسب ترین مکمل گیاهی تامین کننده احتیاجات پروتئینی دام و طیور مورد استفاده قرار می گرفته است. کنجاله سویا بالاترین میزان پروتئین را در بین کنجاله های دانه های روغنی دارا می باشد که سرشار از ویتامین ها و مواد معدنی است. پروتئین های سویا غنی از اسید آمینه لیزین هستند به همین جهت می تواند به عنوان مکمل با غلاتی که لیزین کمی دارند به کار رود.

آنالیز تولیدی این شرکت (مقادیر بر حسب درصد می باشد)

روغن خام سویا	کنجاله دامی سویا	کنجاله پروتئینی سویا
رطوبت: > ۲٪	رطوبت: ۱۲-۱۳	رطوبت: ۱۲-۱۳
اسیدیته: > ۱	پروتئین: ۴۴-۴۵	پروتئین: ۴۷-۴۹
ناخالصی: > ۵٪	چربی: > ۱	چربی: > ۱

En

Soybean seed

Soybean is the first ranked oil seeds cultivated in the world. The high quality of its protein and oil and its economic price as well as its abundance have made that as the first ranked seeds found in local and universal markets. This is the cause that soybean seeds play noticeable role in human nutrition and animal diet. Soybean contains 40% protein, 18-23% oil, 25% carbohydrate and 5% raw fiber as well as 6% ash (based on dry material).

Soybean oil

Soybean oil is one of the important oils from plant source produced in the world, that is commonly extracted by the assistance of appropriate solvents. This oil is liquid in a wide range of temperatures and contains high quantities of non-saturated fatty acids and tocopherols (vitamin E). This oil contains high quantities of omega-6 fatty acids in fatty acid profile classifying soybean oil in special rank from nutritional value, moreover this oil has shown considerable roles in cardiovascular disease reductions.

Soybean meal

Soybean meal is obtained by oil extraction from soybean seeds, and is considered as the most appropriate nutritional supplement in the production of animal and poultry diets. Soybean meal contains the highest quantity of protein compared to meals obtained from other oil seeds. The meal has shown considerable quantity of vitamins and minerals. Soybean proteins are full of Lysine amino-acids, therefore this meal could be used as a supplement in production of diets with low content of Lysine.

The obtained data of some determined parameters of Soybean meal and it's crude extracted oil

Soybean meal's protein (%)	Soybean cattle meal (%)	Soybean crude Oil (%)
Moisture content (12-13)	Moisture content (12-13)	Moisture content (<0.2)
Protein (47-49)	Protein (44-45)	Acidity (<1)
Fat (<1)	Fat (<1)	Impurity (<0.5)

Ar

بذور الصويا
تُعدّ الصويا من أهم الزيوت المنتجة في العالم. وقد أدت الجودة العالية لزيوت وبروتيناته، وكذلك وفرة وأسعاره المعقولة إلى تفوق هذا المنتج في الأسواق المحلية والعالمية. لهذا السبب، يلعب زيت فول الصويا دورًا مهمًا في استهلاك الطعام البشري ونخالته في العلف الحيواني. يحتوي فول الصويا على حوالي ٤٠٪ من البروتين، و ١٨-٢٣٪ من الدهون، و ٢٥٪ من الكربوهيدرات، والألياف الخام ٥٪ والرماد ٦٪ (استنادًا إلى المادة الجافة).

زيت الصويا
هذا الزيت هو أحد أهم الزيوت النباتية المنتجة في العالم، والتي يتم الحصول عليها عن طريق استخلاص المذيبات وزيت فول الصويا في مجموعة كبيرة نسبيًا من الحرارة يكون السائل والأحماض الدهنية غير المشبعة عالية. ويحتوي على نسبة كبيرة من التوكوفيرول (فيتامين E). يحتوي زيت فول الصويا على مستويات عالية من الأحماض الدهنية الأساسية أوميغا ٦ في ملفه الحمضي الدهني مما يضع هذا الزيت في مكانة خاصة لدى إخصائيي التغذية ويلعب دورًا مهمًا في الحد من أمراض القلب والأوعية الدموية.

تحليل إنتاج هذه الشركة - الكميات بحسب النسبة المئوية.

روغن خام سويا	کنجاله دامی سويا	کنجاله البروتينی سويا
الرطوبة: > ٢٪	الرطوبة: ١٢-١٣	الرطوبة: ١٢-١٣
الحمضية: > ١	البروتين: ٤٤-٤٥	البروتين: ٤٧-٤٩
الشوائب: > ٥٪	الدهون: > ١	الدهون: > ١

نخالة الصويا

يتم الحصول على نخالة فول الصويا من عملية استخراج الزيت من بذور فول الصويا ومنذ فترة طويلة تستخدم كمكمل عشبي أنسب لتلبية الإحتياجات البروتينية لتربية الماشية والدواجن. تحتوي نخالة فول الصويا على أعلى نسبة من البروتين بين نخالات البذور الزيتية. وهو غني بالفيتامينات والمعادن. بروتينات زيت فول الصويا غنية بالأحماض الأمينية لبسين، لذلك يمكن استخدامه كمكمل لتلك الحبوب التي تحتوي على كميات قليلة من اللبسين.

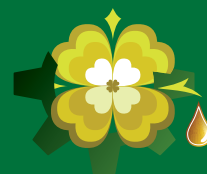
KHORASAN
COTTON &
OILSEEDS
COMPANY

شرکت کارخانجات
پنبه و دانه های
روغنی خراسان



آدرس: خراسان رضوی، نیشابور، کیلومتر ٢٥ جادوی مشهد، شهرک صنعتی خیام، فاز ٢
کد پستی: ٩٣٤٤١٦٣٤٧٤ صندوق پستی: ٤١٩٠ تلفن کارخانه: ٠٣٢ ٢٦ ٤٦٠٠ - ٠٣٢ ٢٦ ٤١٦٠ - ٥١
دورنگار: ٠٣٢ ٢٦ ٤٧١٩ - ٥١ بازگانی: ٠٩١٥ ٥٥١ ٨٢٩٦ فکس بازگانی: ٠٣٢ ٢٦ ٧٠٣١ - ٥١
Address: Phase 2, Khayyam Industrial Park, 20 km road to Neyshabour - Mashhad,
Neyshabour, Khorasan razavi - IRAN Tel: +98 51 43266160, +98 51 43266600
Fax: +98 51 43266719 Business Tell: +98 915 5518296 Business Fax : +98 51 43267031

www.Khorasanoilseeds.com Email:Info@Khorasanoilseeds.com



شرکت کارخانجات
پنبه و دانه های
روغنی خراسان

KHORASAN COTTON &
OILSEEDS COMPANY

کتان



دانه کتان

بزرگ یا کتان گیاهی است که قادر به رشد در شرایط آب و هوایی گرم و خشک ایران بوده و به صورت بوته ای رشد می کند. دانه کتان به دو شکل ظاهری قهوه ای و زرد طلایی یافت می شود. این دانه حاوی ۴۵-۴۰ درصد روغن و دارای مقدار بسیار زیادی اسیدچرب امگا ۳ است. این اسید چرب ضروری که بدن قادر به ساختن آن نیست و برای سلامتی انسان نقش مهمی دارد، باید از طریق غذا تامین شود.

روغن کتان

مصرف روغن کتان منجر به کاهش بیماری های قلبی و عروقی شده و خطر ابتلا به سرطان را کاهش می دهد. در گذشته روغن کتان بدلیل تمایل بالا به واکنش با اکسیژن و پلیمره شدن به عنوان یک روغن خشک شونده در صنعت رنگ سازی و فراورده های مربوطه بی نهایت ارزشمند بود ولی امروزه متخصصان تغذیه با توجه به اینکه روغن کتان یک روغن حاوی مقدار بسیار زیادی اسید های چرب امگا ۳ می باشد. از آن بعنوان تقویت کننده های غذایی در مواردی که غنی سازی غذا با اسید چرب امگا ۳ ضروری است، استفاده می نمایند.

کنجاله کتان

کنجاله کتان حاصل روغن کشی از دانه کتان است که یکی از غنی ترین منابع پروتئینی در تغذیه دام محسوب می شود و حاوی ۲۵-۳۲ درصد پروتئین، ۹ درصد فیبر، ۴/۰ درصد کلسیم و ۹/۰ درصد فسفر می باشد. وجود اسید آمینه های ضروری با میزان قابل قبول و درصد قابلیت هضم بالا در ساختار پروتئین کنجاله کتان بسیار قابل توجه می باشد. کنجاله کتان ملین است، لذا مصرف آن در کنار بعضی کنجاله ها و خوراک های یبوست آور بسیار مفید می باشد. صمغ موجود در کنجاله کتان باعث جذب آب در سیستم گوارش دام شده و حجم محتویات آن را افزایش می دهد، در نتیجه موجب هضم بیشتر و بازدهی بالاتر خوراک دام می گردد.

آنالیز تولیدی این شرکت (مقادیر بر حسب درصد می باشد)

روغن خام کتان	کنجاله کتان
رطوبت: > ۰/۱	رطوبت: ۱۰-۱۲
اسیدیته: > ۱	پروتئین: ۲۶-۳۱
ناخالصی: > ۱	چربی: > ۱

En

Flaxseeds

Flaxseeds could grow in hot and dry climates in Iran and is categorized in bush plants group. It could be found in brown or golden yellow. This seed contains 40-45% oil content and has presented considerable quantity of omega-3 fatty acids. These essential fatty acids must be reached in human body and present important role in human health.

Flaxseeds' oil

The consumption of this seed may decrease cardiovascular disease and cancer rates. Flaxseed oil in the past was considered very invaluable due to its application in industrial paints production. Nowadays the scientists recommend the application of this oil in production of food as nutrients due to the abundance of omega-3 fatty acids in this oil.

Flaxseed meal

Flaxseed meal is obtained through extraction and is considered as a good source of proteins in animals' diet. It contains 25-30% protein, 9% fiber, 0.4% calcium and 0.9% phosphorus. The presence of essential fatty acids and high digestibility of the protein in flaxseed's meal have attracted more attention in this product. Flaxseed meal is laxative, therefore its consumption along with meals from other sources with costive properties is recommended. The gums available in flaxseed could absorb moisture in gastrointestinal system of animals and as a result increase digestibility and efficiency of the diet.

The obtained data of some determined parameters of Flaxseed meal and it's crude extracted oil

Flaxseed meal (%)	Flaxseed crude oil (%)
Moisture content (10-12)	Moisture content (<0.1)
Protein (26-31)	Acidity (<1)
Fat (<1)	Impurity (<1)

Ar

بذور الكتان
الكتان أو الكتان نبات يمكن أن ينمو في ظروف المناخ الجاف والحرار في إيران وينمو في الأدغال على شكل شجيرات. توجد بذور الكتان في شكلين ظاهريين بتي و أصفر ذهبي. تحتوي هذه البذرة على ٤٥-٥٠ بالمائة زيوت و كمية قليلة من أحماض أوميغا ٣ الدهنية. هذا الحمض الدهني الذي لا يستطيع الجسم إنتاجه وله دور هام على صحة الإنسان يجب توفيره عن طريق الطعام.

زيت الكتان
استهلاك زيت الكتان يؤدي إلى تقليل الأمراض القلبية وأمراض الأوعية الدموية وخطر الإصابة بالسرطان. في الماضي ، كان زيت بذور الكتان قيمة للغاية بسبب تفاعله العالي مع الأكسجين والبلمرة كزيت تجفيف في صناعة التلوين والمنتجات ذات الصلة. لكن خبراء التغذية اليوم ونظراً إلى أن زيت بذور الكتان عبارة عن حمض أوميغا ٣ الدهني، فإنهم يفكرون في استخدامه كمحسّن للغذاء في الحالات التي يكون فيها تخصيب الطعام ضرورياً لأحماض أوميغا ٣ الدهنية.

نخالة الكتان
زيت بذور الكتان هو استخراج زيت بذور الكتان ، وهو واحد من أغنى مصادر البروتين في علف الماشية، ويحتوي على ٣٠-٢٥ ٪ من البروتين ، ٩ ٪ من الألياف ، ١٤ ٪ من الكالسيوم و ٩ ٪ من الفوسفور. وجود الأحماض الأمينية الأساسية بمستوى مقبول و نسبة هضم عالية في بنية البروتين من نخالة الكتان هو أمر مهم للغاية. نخالة الكتان مسهلة لذلك فإن تناولها إلى جانب بعض النخالات و الأعلفة التي تسبب الإمساك هو أمر هام للغاية. يزيد الصمغ في زيت بذور الكتان من امتصاص الماء في الجهاز الهضمي للماشية ويزيد من حجم محتوياته ، مما يؤدي إلى زيادة الهضم و بالتالي زيادة إنتاجية التغذية.

تحليل إنتاج هذه الشركة - الكميات بحسب النسبة المئوية.

زيت الكتان الخام	نخالة الكتان
الرطوبة: > ١	الرطوبة: ١٠-١٢
الحمضية: > ١	البروتين: ٢٦-٣١
الشوائب: > ١	الدهون: > ١

KHORASAN
COTTON &
OILSEEDS
COMPANY

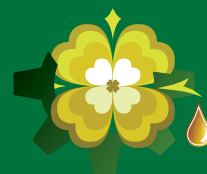
شركة كارخانجات
پنبه و دانه های
روغنی خراسان



آدرس: خراسان رضوی، نیشابور، کیلومتر ٢٠ جادوی مشهد، شهرک صنعتی خیام، فاز ٢
کدپستی: ٩٣٤٤١٦٣٧٧٤ صندوق پستی: ٤١٩ تلفن کارخانه: ٠٣٣ ٢٦ ٤٦٠٠ - ٠٣٣ ٢٦ ٤١٦٠ - ٥١
دورنگار: ٠٣٣ ٢٦ ٤٧١٩ - ٥١ بازگانی: ٠٣٣ ٢٦ ٨٢٩٦ - ٥١ فکس بازگانی: ٠٣٣ ٢٦ ٧٠٣١ - ٥١

Address: Phase 2, Khayyam Industrial Park, 20 km road to Neyshabour - Mashhad,
Neyshabour, Khorasan razavi - IRAN Tel: +98 51 43266160, +98 51 43266600
Fax: +98 51 43266719 Business Tel: +98 915 5518296 Business Fax : +98 51 43267031

www.Khorasanoilseeds.com Email:Info@Khorasanoilseeds.com



شرکت کارخانجات
پنبه و دانه های
روغنی خراسان

KHORASAN COTTON &
OILSEEDS COMPANY

کلزا



دانه کلزا (کانولا)

دانه کلزا پس از دانه سویا و نخل روغنی مقام سوم را در تامین روغن نباتی در جهان به خود اختصاص داده است. دانه کلزا دارای ۳۸-۴۸ درصد روغن و ۱۸-۲۴ درصد پروتئین می باشد. رقم اصلاح شده کلزا، کانولا خوانده می شود که دارای مقادیر کمتری اروسیک اسید و گلوکوزینولات است و به دلیل محتوای ناچیز مواد ضد تغذیه ای برای مصرف دام مناسب تر می باشد. موثرترین روش استخراج روغن کلزا مشابه سایر دانه های روغنی با مقدار روغن بالا، پرس به طور مکانیکی و به دنبال آن استخراج با حلال است.

روغن کلزا

روغن کلزا مانند روغن های سویا، ذرت، گلرنگ و آفتابگردان در کاهش مقدار کلسترول کل پلاسمای خون موثر می باشد. روغن کلزا حاوی سطح پایینی از اسیدهای چرب اشباع شده و سطح بالای اسیدهای چرب غیراشباع است. یکی از برتری های روغن کلزا نسبت به سایر روغن ها، این است که میزان اسیدهای چرب امگا ۳ در آن بالاست در نتیجه مصرف آن در کاهش بیماری های قلبی و عروقی مفید است. روغن کلزا سرشار از ویتامین E بوده و می توان گفت این روغن مخلوطی متعادل و ایده آل از اسیدهای چرب است.

کنجاله کلزا

کنجاله کلزا تقریباً ۵۸-۵۰ درصد وزن دانه را برحسب ماده خشک تشکیل می دهد و دارای ۳۸-۴۳ درصد پروتئین می باشد. در تهیه پروتئین خالص آن از آنجائی که از ارقام مناسب کانولا استفاده می گردد، مقدار گلوکوزینولات موجود در کنجاله و بالتبع درپروتئین حاصله بسیار پایین و درحد مجاز خواهد بود. همچنین کنجاله ای این ماده دارای ترکیب بسیار خوبی از اسیدهای آمینه ضروری بوده که با مقررات بهداشتی جهانی در خصوص نیاز دام به اسیدهای آمینه مطابقت دارد و دارای ارزش بیولوژیکی بالایی است.

آنالیز تولیدی این شرکت (مقادیر بر حسب درصد می باشد)

روغن خام کلزا	کنجاله کلزا
رطوبت: > ۲٪	رطوبت: ۱۳-۱۲
اسیدیته: > ۱	پروتئین: ۳۶-۳۸
ناخالصی: > ۱	چربی: > ۱

Rapeseed seed(Canola)

Canola seeds after soybean and palm have allocated the third rank in providing of the required herbal oil in the world. This seed contains 38-48% oil and 18-24% protein. The modified species of rapeseed is called canola containing considerable quantity of erucic acid and glucosinolate and low quantity of anti-nutritional agents preparing this seed as the best option for animal diet. The most efficient oil extraction approach from rapeseed similar to further oil seeds with high quantity of oil is mechanical extraction following by solvent extraction method.

Rapeseed oil

Rapeseed oil like soybean, corn, Safflower and sunflower is effective in cholesterol content reduction of blood plasma. This oil contains low quantity of saturated fatty acids and high quantity of non-saturated fatty acids. One of the causes making rapeseed oil competitive is that, this oil contains higher quantities of omeg-3 fatty acids compared to other types of oils, as a result, it might be useful in monitoring of cardiovascular diseases. This oil is also contains high quantities of vitamin E, and it could be said that rapeseed oil is an ideal oil for human consumptions.

Rapeseed meal

Rapeseed meal is about 50-58% of seed weight based on dry material and contains 38-43% protein. In preparation of pure protein from rapeseeds from appropriate varieties, the glucosinolate content in the obtained meals and as a result of it in the obtained protein might be low or at least in appropriate limit. Moreover the obtained meals have presented appropriate composition of essential amino-acids and as a result proved high biological value that is in solid agreement with the proposed protocol of world health organization (WHO) regarding livestock needs for essential amino acids.

The obtained data of some determined parameters of rapeseed's meal and it's crude extracted oil

Rapeseed's meal (%)	Rapeseed's extracted oil (%)
Moisture content (12-13)	Moisture content (<0.2)
Protein (36-38)	Acidity (<1)
Fat (<1)	Impurity (<1)

بذور اللفت (الكانولا)

تحتل بذور اللفت المرتبة الثالثة بعد بذور الصويا و النخيل في تأمين الزيت النباتي في العالم. تحتوي بذور الفت على ٣٨-٤٨ بالمائة زيت و ١٨-٢٤ بالمائة بروتين. بذور اللفت المعدلة تسمى الكانولا التي تحتوي على كميات أقل من حمض الإروسيك والجلوكوزينولات، وأكثر ملائمة للماشية بسبب احتوائها كميات ضئيلة من العوامل المضادة للتغذية. الطريقة الأكثر فاعلية لاستخراج زيت بذور اللفت تشبه غيرها من البذور الزيتية المركزة على كميات مرتفعة من الزيت ، ويتم ضغطها ميكانيكياً ثم استخراج المذيبات لاحقاً.

زيت بذور اللفت

يعتبر زيت بذور اللفت ، مثل فول الصويا والذرة وزهرة القرطم وزيت عباد الشمس فعلاً في تقليل إجمالي كمية الكوليسترول في بلازما الدم. يحتوي زيت بذور اللفت على مستوى منخفض من الأحماض الدهنية المشبعة ومستوى عالٍ من الأحماض الدهنية غير المشبعة. واحدة من مزايا زيت بذور اللفت مقارنة بالزيوت الأخرى هي أن كمية الأحماض الدهنية أوميغا ٣ عالية ، مما يؤدي إلى استخدامه في الحد من أمراض القلب والأوعية الدموية. زيت بذور اللفت غني بفيتامين E ويمكن القول أنه مزيج متوازن ومثالي من الأحماض الدهنية.

نخالة بذور اللفت

تشكل نخالة بذور اللفت حوالي ٥٠-٥٨ بالمائة من وزن الحبة من حيث المواد الجافة ويحتوي على نسبة ٣٨-٤٣ بالمائة بروتين. عند تحضير البروتين النقي الخاص بها ونظراً لاستخدام الأنواع المناسبة من الكانولا، ستكون كمية الجلوكوزينولات الموجودة في النخالة وبالتبع في البروتينات الناتجة منخفضة وعند حدودها المسموحة. كما أن نخالة هذه المادة تحتوي على تركيب جيد جداً من الأحماض الأمينية الضرورية والتي تتوافق مع احتياجات الثروة الحيوانية للأحماض الأمينية والتي لها قيمة بيولوجية مرتفعة.

تحليل إنتاج هذه الشركة - الكميات بحسب النسبة المئوية.

زيت بذور اللفت الخام	نخالة بذور اللفت
الرطوبة: > ٢%	الرطوبة: ١٢-١٣
الحمضية: > ١	البروتين: ٣٦-٣٨
الشوائب: > ١	الدهون: > ١

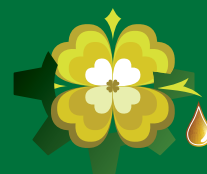
KHORASAN
COTTON &
OILSEEDS
COMPANY

شركة كارخانجات
پنبه و دانه های
روغنی خراسان



آدرس: خراسان رضوی، نیشابور، کیلومتر ٢٠ جادوی مشهد، شهرک صنعتی خیام، فاز ٢
کدپستی: ٩٣٤٤٦٣٤٧٤ صندوق پستی: ٤١٩٠ تلفن کارخانه: ٠٣٢ ٢٦ ٤٦٠٠ - ٠٣٢ ٢٦ ٤١٦٠ - ٥١
دورنگار: ٠٣٢ ٢٦ ٤٧١٩ - ٥١ بازگانی: ٠٩١٥ ٥٥١ ٨٢٩٦ فکس بازگانی: ٠٣٢ ٢٦ ٧٠٣١ - ٥١
Address: Phase 2, Khayyam Industrial Park, 20 km road to Neyshabour - Mashhad,
Neyshabour, Khorasan razavi - IRAN Tel: +98 51 43266160, +98 51 43266600
Fax: +98 51 43266719 Business Tell: +98 915 5518296 Business Fax : +98 51 43267031

www.Khorasanoilseeds.com Email:Info@Khorasanoilseeds.com



شرکت کارخانجات
پنبه و دانه های
روغنی خراسان

KHORASAN COTTON &
OILSEEDS COMPANY

کنجد

دانه کنجد

کنجد یکی از قدیمی ترین دانه های روغنی مورد استفاده بشر است که بخاطر ویژگی طعمی خاص و مزه مطبوع در سراسر جهان به شیوه های مختلف در غذاها از جمله در سوپ، پوره، شیرینی جات، اسنک های آجیلی، کیک، نان و غیره به کار می رود. دانه کنجد به علت دارا بودن میزان بالای روغن (۴۲-۵۶ درصد)، پروتئین قابل قبول (۲۵-۲۰ درصد) و مواد معدنی مناسب به ویژه کلسیم، فسفر، پتاسیم و آهن، دانه روغنی مهمی به شمار می آید.

روغن کنجد

روغن کنجد در تولید روغن های پخت و پز، مارگارین، صابون، رنگ، عطر و لوازم آرایشی به کار می رود. این روغن به دلیل حضور گروهی از ترکیبات فنولی در برابر اکسیداسیون پایدار بوده و اثرات متعدد دارویی دارد. روغن کنجد در مقایسه با سایر روغن ها، حاوی درصد نسبتا بالایی از مواد غیر قابل صابونی می باشد که شامل استرول ها (ترکیبی ارگانیک که برای ساخت سلول های جانوری حیاتی است)، توکوفرول ها و ترکیبات خاصی به نام لیگنان ها (موادی که از اکسید شدن روغن ها و تبدیل آنها به مواد مضر جلوگیری می کنند) است. فیتواسترول های روغن کنجد از جذب روده ای کلسترول جلوگیری نموده و دارای ویژگی های ضد سرطانی و تنظیم کنندگی سیستم ایمنی هستند. روغن کنجد همچنین می تواند در درمان چندین بیماری مزمن از قبیل هیپاتیت، دیابت و میگرن موثر واقع شود.

کنجاله کنجد

میزان پروتئین موجود در کنجاله کنجد ۳۵ تا ۴۲ درصد برحسب ارقام دانه است که جهت خوراک دام مورد استفاده قرار می گیرد. همچنین از کنجاله دانه پوست گیری شده کنجد می توان برای مصارف انسانی استفاده نمود. پروتئین کنجاله کنجد غنی از آمینواسیدهای گوگرددار شامل متیونین و سیستئین و همچنین مقدار کافی از تریپتوفان است که می تواند جایگاه قابل قبولی در ترکیب خوراک دام را به خود اختصاص دهد.

آنالیز تولیدی این شرکت (مقادیر بر حسب درصد می باشد)

روغن خام کنجد	کنجاله کنجد
رطوبت: > ۲٪	رطوبت: ۱۳-۱۲
اسیدیته: > ۱	پروتئین: ۴۱-۳۹
ناخالصی: > ۱	چربی: > ۱

Sesame seed

Sesame seed is one of the most ancient seeds used frequently from ancient time by mankind that due to it's special and pleasant organoleptic properties is used in a wide range of foods' preparation including soups, purees, sweets, snacks, nuts, cakes and breads etc. This seed due to containing high quantity contents of oil (42-56%), protein (20-25%) and suitable minerals particularly calcium, phosphorus and ferric is considered as an important oil seed.

Sesame oil

Sesame oil is applied in the production of frying and cooking oil, margarine, soap, colour, odour as well as cosmetic products. This oil due to having phenolic groups is stable against oxidations and has shown several pharmaceutical effects. Sesame oil compared to further oils, containing high quantity of irreplaceable materials including sterols (organic compounds that are used for the cells' metabolism, tocopherols and other compounds called lignans (the compounds prevents the oils against oxidation reactions). Phytosterols that are found in sesame in high quantity prevent of the cholesterol absorption from human intestine, they also showed anticarcinogenic and immune system enhancement properties. Sesame oil is also used in the treatments of several chronic diseases including hepatitis, diabetes as well as migraine.

Sesame meal

Protein content in sesame meal is in the confine of 35-42% that is used in preparation of animal diets. Moreover the obtained meal of the peeled sesame seeds could be used in human consumptions. Sesame meal's protein is full of sulphuric amino acids including methionine, cycteine, as well as tryptophan making sesame's meal as a good source in animal diet's preparation.

The obtained data of some determined parameters of sesame's meal and it's crude extracted oil

Sesame meal (%)	Sesame crude oil (%)
Moisture content (12-13)	Moisture content (<0.2)
Protein (39-41)	Acidity (<1)
Fat (<1)	Impurity (<1)

بذور السمسم هي واحدة من أقدم البذور الزيتية التي يستخدمها البشر بسبب نكهتها الخاصة والطعم اللذيذ في جميع أنحاء العالم بطرق متنوعة في الأطعمة مثل الحساء، الهريس، المعجنات، الوجبات الخفيفة، الكعك، الخبز وغيرها. تعد بذور السمسم من البذور الزيتية المهمة بسبب ارتفاع نسبة الزيت (٤٢-٤٦ بالمائة) والبروتين المقبول (٢٠-٢٥ بالمائة) والمواد المعدنية وخاصة الكالسيوم والفوسفور والبوتاسيوم والحديد.

زيت السمسم يستخدم زيت السمسم لإنتاج زيوت الطبخ والسمن والصابون والأصباغ والعطور ومستحضرات التجميل. هذا الزيت مستقر بسبب وجود مجموعة من المركبات الفينولية ضد الأكسدة وله العديد من الآثار الدوائية. بالمقارنة مع الزيوت الأخرى يحتوي زيت السمسم على نسبة عالية نسبياً من المواد غير الصالحة للأكل، بما في ذلك الستيرول (مركب عضوي حيوي لإنتاج الخلايا الحيوانية)، توكوفيرول ومركبات معينة مثل الليغنان (مواد تمنع من أكسدة الزيت و تحويلها إلى مواد ضارة) تمنع فيتوستيرول زيت السمسم من امتصاص أمعاء الكوليسترول وله خصائص مضادة للسرطان وتنظيم مناعي. يمكن أن يكون زيت السمسم فعالاً في علاج العديد من الأمراض المزمنة مثل التهاب الكبد والسكري والصداع النصفي.

نخالة السمسم تتراوح كمية الأيوتين الموجودة في نخالة السمسم من ٣٥ إلى ٤٢ في المائة من حيث حجم الحبوب، والذي يستخدم لتغذية الحيوانات. ويمكن أيضاً استخدام البذور المقشرة للسمسم للاستهلاك البشري. بروتينات زيت السمسم غنية بالأحماض الأمينية الكبريتيك، بما في ذلك الميثيونين والسيستين، وكذلك كمية كافية من التريبتوفان، والذي يمكن اعتباره مكافئاً مقبولاً في مكونات الأعلاف الحيوانية.

تحليل إنتاج هذه الشركة - الكميات بحسب النسبة المئوية.

زيت السمسم الخام	نخالة السمسم
البرطوبة: > ٢%	البرطوبة: ١٣-١٢
الحمضية: > ١	البروتين: ٣٩-٤١
الشوائب: > ١	الدهون: > ١

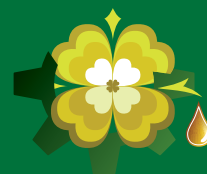
KHORASAN
COTTON &
OILSEEDS
COMPANY

شركة كارخانجات
پنبه و دانه های
روغنی خراسان



آدرس: خراسان رضوی، نیشابور، کیلومتر ۲۰ جادوی مشهد، شهرک صنعتی خیام، فاز ۲
کدپستی: ۹۳۴۴۱۶۳۴۷۴ صندوق پستی: ۶۱۹ تلفن کارخانه: ۰۳۲ ۲۶ ۶۶۰۰ - ۰۳۲ ۲۶ ۶۱۶۰ - ۰۵۱
دورنگار: ۰۳۲ ۲۶ ۶۷۱۹ - ۰۵۱ بارزگانی: ۰۹۱۵ ۵۵۱ ۸۲۹۶ فکس بارزگانی: ۰۳۲ ۲۶ ۷۰۳۱ - ۰۵۱
Address: Phase 2, Khayyam Industrial Park, 20 km road to Neyshabour - Mashhad,
Neyshabour, Khorasan razavi - IRAN Tel: +98 51 43266160, +98 51 43266600
Fax: +98 51 43266719 Business Tell: +98 915 5518296 Business Fax : +98 51 43267031

www.Khorasanoilseeds.com Email:Info@Khorasanoilseeds.com



شرکت کارخانجات
پنبه و دانه های
روغنی خراسان

KHORASAN COTTON &
OILSEEDS COMPANY

لسیتین

لسیتین

فسفاتیدیل کولین یا لسیتین از ترکیبات مهم غشاء سلولی است که در سلول های بدن و همچنین در اکثر غذاها یافت می شود. لسیتین پیش ساز استیل کولین (ماده سلول های عصبی) محسوب می شود و مصرف آن باعث افزایش کولین پلاسما می شود. سویا یکی از مهمترین منابع تجاری لسیتین است که دارای ۲ درصد لسیتین می باشد. لسیتین خام بایستی حداقل ۶۰ درصد فسفاتید داشته باشد.

اللیستین

فسفاتیدیل کولین أو الیسیسین هي مركبات هامة لأغشية الخلايا الموجودة في خلايا الجسم وكذلك في معظم الأطعمة. يعتبر الیسیسین مقدمة للاستیل کولین (مادة في الخلية العصبية) واستخدامه يزيد من محتوى الكولين في البلازما. الصويا هي واحدة من أهم مصادر الیسیسین التجارية ، والتي تحتوي على ۲ في المئة من الیسیسین. يجب أن يحتوي الیسیسین الخام على ۶۰٪ فوسفات على الأقل.

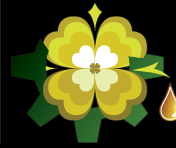
Lecithin

Phosphatidylcholine or Lecithin is important compound of cellular membrane found widely in body cells as well as foods. Lecithin is considered as a precursor of acetylcholine (a material of the neural cell) where its consumptions might increase Plasma choline. Soybean is one of the commercial sources of lecithin. Crude lecithin has at least 60% phosphatid.

Lecithin	اللیستین	لسیتین
Moisture content : < 1	الرطوبة: > ۱	رطوبت: > ۱
Phosphate : > 60	كمية الفسفاتيد: < ۶۰	میزان فسفاتید: < ۶۰

KHORASAN
COTTON &
OILSEEDS
COMPANY

شرکت کارخانجات
پنبه و دانه های
روغنی خراسان



آدرس: خراسان رضوی، نیشابور، کیلومتر ۲۰ جاده‌ی مشهد، شهرک صنعتی خیام، فاز ۲
کدپستی: ۹۳۴۴۱۶۳۴۷۴ صندوق پستی: ۶۱۹ تلفن کارخانه: ۴۳۲۶۶۶۰۰ - ۴۳۲۶۶۱۶۰ - ۵۱
دورنگار: ۴۳۲۶۶۷۱۹ - ۵۱ بازرگانی: ۸۲۹۶ ۵۵۱ ۰۹۱۵ فکس بازرگانی: ۴۳۲۶۷۰۳۱ - ۵۱

Address: Phase 2, Khayyam Industrial Park, 20 km road to Neyshabour - Mashhad,
Neyshabour, Khorasan razavi - IRAN Tel: +98 51 43266160, +98 51 43266600
Fax: +98 51 43266719 Business Tell: +98 915 5518296 Business Fax : +98 51 43267031

www.Khorasanoilseeds.com Email: Info@Khorasanoilseeds.com

