



شرکت توسعه
صنایع حلزون
کاسپین



شرکت توسعه صنایع حلزون کاسپین

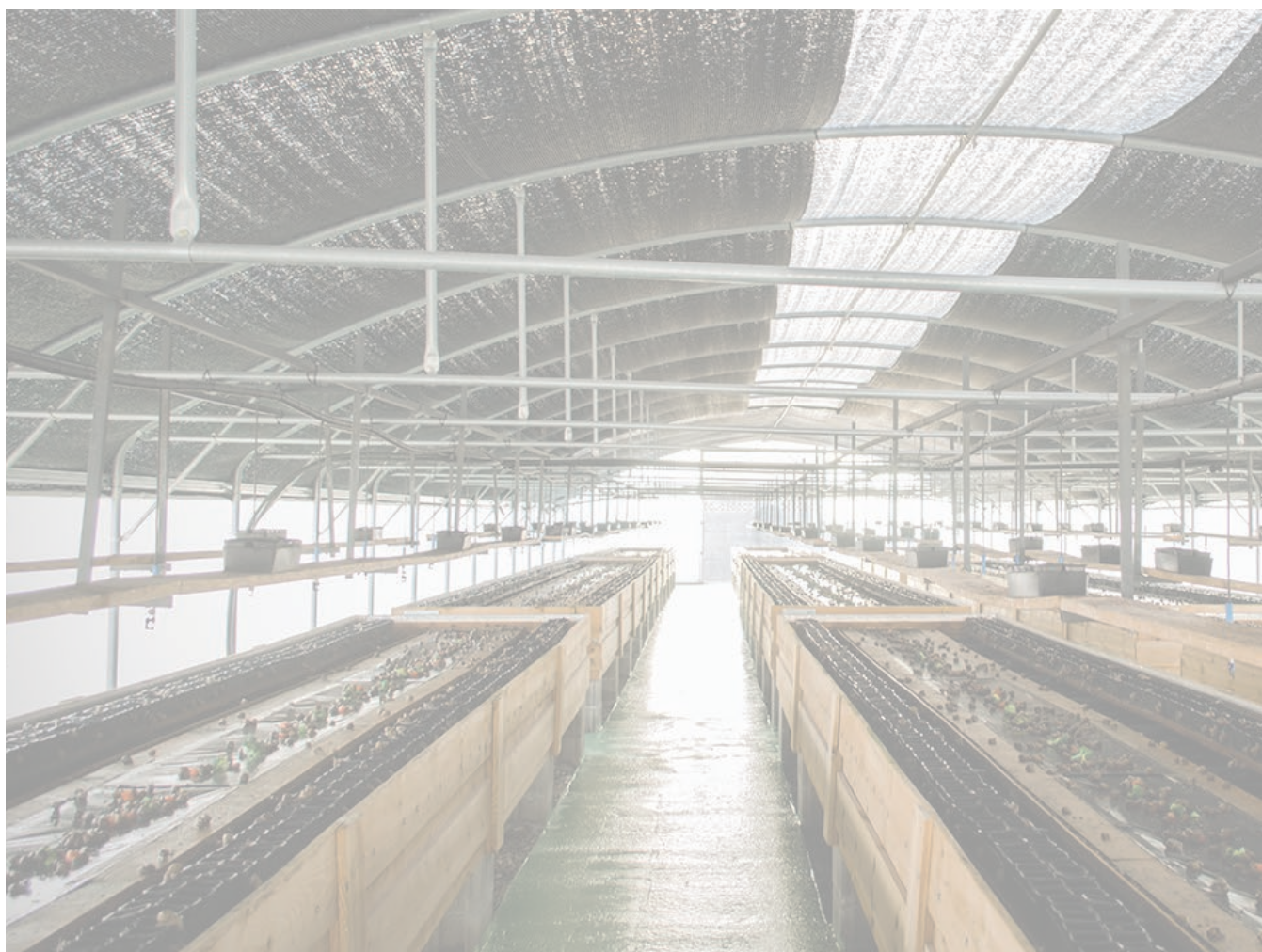
شرکت توسعه صنایع حلزون کاسپین (منطقه آزاد انزلی) به عنوان پایه گذار صنعت کشت و پرورش حلزون و استحصال ترشحات مخاطی آن به عنوان یک فرآورده طبیعی فعالیت می کند. این شرکت با سرمایه گذاری خصوصی در توسعه فعالیت های علمی، تحقیقاتی و تولیدی خود موفق به تامین گروهی از محصولات برای اولین بار در کشور با تایید مراجع مربوطه شده است

- ترشحات فیلتر شده حلزون برای استفاده در صنایع مراقبت پوستی و دارویی
- مواد موثره استخراج شده از مخاط برای استفاده در صنایع دارویی و مکمل ها
- کنسرو نرم تنان
- خاویار و گوشت حلزون برای صادرات

کشت و پرورش حلزون هلیکس آسپرسا در مزارع و گلخانه های این شرکت به روش مدرن و بصورت ارگانیک انجام می پذیرد تا با کنترل عوامل تاثیر گذار، پایداری و کیفیت محصولات خود را نیز تضمین کند. ما با ایجاد زیر ساخت های کلیدی مانند گلخانه های مجزا، سالن های تکثیر و مولد، انکوباسیون، سالن های استحصال، سردخانه، کلین روم های تولید و آزمایشگاه های شیمیایی و میکروبی موفق به تکمیل فرآیند کامل استحصال و استخراج این ماده موثره شده ایم تا ضمن فراهم آوردن شرایط محیط زیست طبیعی این موجود، محصولات با کیفیت بالا و استاندارد را به همکاران خود ارائه دهیم

تیم فنی و متخصص این مجموعه با همکاری سازمان های مرتبط همانند وزارت جهاد و کشاورزی، وزارت صنایع و معادن، وزارت بهداشت، سازمان غذا و دارو، معاونت علمی و فناوری ریاست جمهوری موفق به اخذ تمامی مجوز های لازم در این زمینه شده است





هدف ما استحصال مخاط طبیعی، در شرایط ایده آل، با حفظ محیط زیست و بدون آسیب به حلزون‌ها می‌باشد. برای همین در تمامی فرآیند کشت، پرورش، استحصال، تولید و بسته‌بندی محصولات خود پروتکل و دستور العمل‌های شرایط مطلوب تولید را رعایت کرده تا محصولی کامل در اختیار همکاران خود در صنایع دارویی، مراقبت پوستی و دانش بنیان قرار دهیم



Snail Secretion Filtrate 03

ترشحات فیلتر شده حلزون



ترشحات فیلتر شده حلزون یا مخاط حلزون از غدد چندگانه برون ریز حلزون هلیکس آسپرسا استحصال می شود. مواد موثره تشکیل دهنده اصلی مخاط حلزون موکوپروتئین ها، گلیکو پروتئین ها و گلیکوز آمینوگلیکان ها می باشد که تاثیر مستقیم بر روی بافت همبند و پوششی انسان دارد. وجود آلاکتوئین، گلیکولیک اسید، هیالورونیک اسید در ترشحات مخاط حلزون ایجاد الاستین و کلاژن در درمی پوست را سرعت می بخشد که باعث ترمیم بافت های سلولی پوست می شود. هم اکنون در دنیا از ترشحات فیلتر شده حلزون در تولید محصولات گوناگون در صنایع دارویی، مراقبت پوستی و زخم درمانی استفاده می شود



شرکت توسعه
صنایع حلزون
کاسپین

Snails Secretion Filtrate

Technical Datasheet

Ref. NEN-EN-ISO

Trade Name	Caspian Snail Secretion Filtrate
INCI Name	Snail Secretion Filtrate
INCI Status	Conforms
Reach Status	Low Volume Exemption
Origin	Animal Origin – Helix Aspersa Muller
Ecological Information	Sustainable
Processing Method	GMO Free Paraben Free No Ethoxylation No Irradiation No Sulphonation No BSE/TSE No CMR No SVHC No Nanomaterial No DEG No DEHP No Formaldehyde No Phthalates
Solubility	Water Alcohol Surfactants Oil Based Hydroalcoholic Hydro glycolic mixtures
Preservative	Mixture of Potassium Sorbate & Sodium Benzoate (.001%)
Suggested Use Level	2.0 to 10.0% of final product
Suggested Applications	Regenerative anti-stretch mark anti-wrinkle healing skin lightening anti-cellulite emollient and lenitive products

04



Snails Secretion Filtrate

Certificate of Analysis

Ref. NEN-EN-ISO

Physical Properties

مشخصات فیزیکی

Appearance	Slightly Opalescent Liquid
Color	Characteristic (slightly yellowish)
Odour	Characteristic

Chemical Properties

مشخصات شیمیایی

Density	0.900 – 1.15 g/ml (20 °C approx.)
Direct pH Value	4 – 6.5 (20 °C approx.)
Refractive Index	1.335
Stability Tests	Stable (Temperature, Humidity, Light, Centrifuge)
Glycolic Acid	> 0.4 g/L
Allantoin	> 2.43 % Mass Fraction

Microbiological Counts

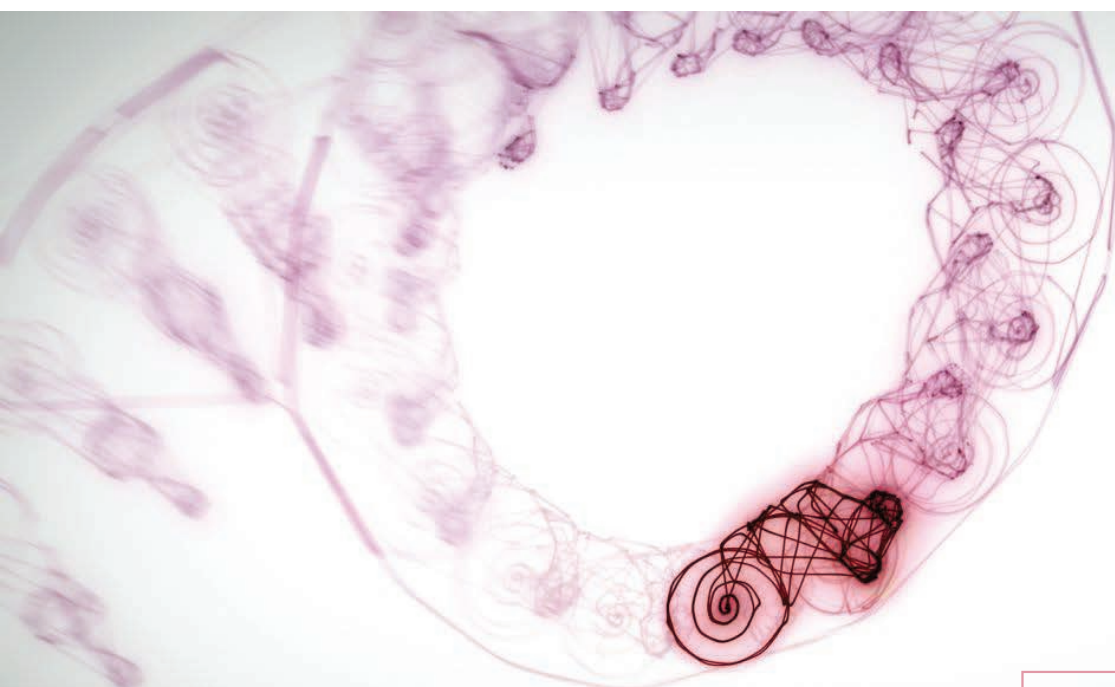
نتایج میکروب شناسی

Bacterial Count	Total Aerobics \leq 100 CFU/g
Fungi & Moulds Count	Fungi & Yeast \leq 10 CFU/g

Pathogens

عوامل بیماری زا

Escherichia coli	Total Absent
Pseudomonas aeruginosa	Total Absent
Staphylococcus aureus	Total Absent
Candida Albicans	Total Absent



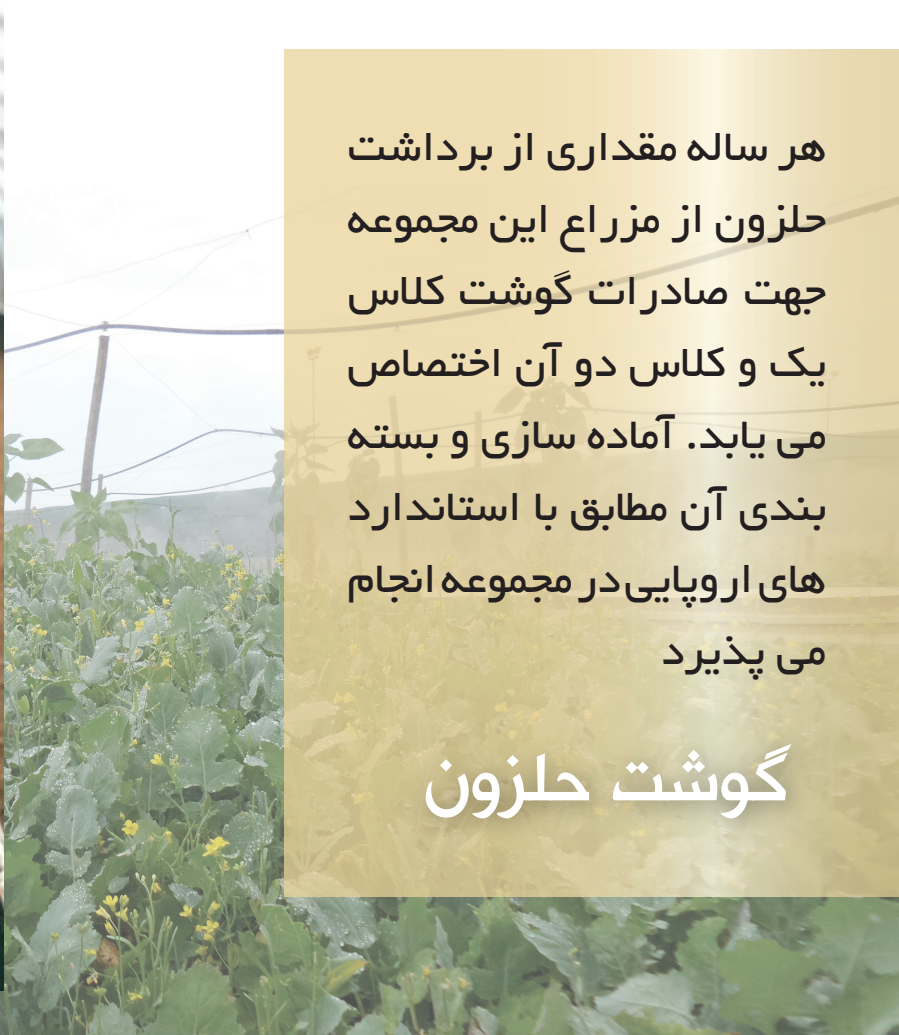


05

خاویار حلزون

خاویار حلزون یکبار در سال جمع آوری و پس از غربالگری ، سالم سازی و طعم دهی آماده ارسال می شوند. این محصول در کنسرو های شیشه ای برای مصارف خوراکی در رژیم غذایی کشور های مدیترانه ای مورد استفاده قرار می گیرد





هر ساله مقداری از برداشت
حلزون از مزارع این مجموعه
جهت صادرات گوشت کلاس
یک و کلاس دو آن اختصاص
می یابد. آماده سازی و بسته
بندی آن مطابق با استاندارد
های اروپایی در مجموعه انجام
می پذیرد

گوشت حلزون



06



شرکت توسعه صنایع حلزون کاسپین



گیلان. منطقه آزاد انزلی
شهرک صنعتی شماره ۲
خیابان سوم غربی

+۹۸ ۹۱۲ ۷۱۶ ۶۶۷۸
www.cspiansnails.com
tofigh@cspiansnails.com

آدرس :

تماس :

وبسایت :

پست الکترونیک :

