



**SMART FRUITS
AND FOODS CO.,LTD.**

บริษัท สมาร์ท ฟรุต แอนด์ ฟู้ดส์ จำกัด

บริษัท สมาร์ท ฟรุต แอนด์ ฟู้ดส์ จำกัด
หาความต้องการผลไม้ไทย นึกถึงสมาร์ท ฟรุต แอนด์ ฟู้ดส์



**SMART FRUITS
AND FOODS CO., LTD.**

บริษัท สมาร์ท ฟรุต แอนด์ ฟู้ดส์ จำกัด

Smart Fruits and Foods company

บริษัท สมาร์ท ฟรุต แอนด์ ฟู้ดส์ จำกัด

หากต้องการผลไม้ไทย นึกถึงสมาร์ท ฟรุต แอนด์ ฟู้ดส์



ก่อตั้งขึ้นเมื่อวันที่ 11 พฤศจิกายน 2563 เริ่มจากเรามีโอกาสได้หาผลไม้ไทย ตามความต้องการของลูกค้า ซึ่งมีหลากหลายชนิด ไม่ว่าจะเป็นทุเรียน ราชางแห่งผลไม้ หรือ มังคุด ราชนิแห่งผลไม้ อีกทั้งยังมีมะม่วงที่มีสีที่เหลืองนวล ขนุน ลิ้นจี่ ลำไย และสับปะรด โดยเราได้ไปค้นหา ตรวจสอบ คัดเลือกผลไม้ตามสวนต่าง ๆ ทั่วประเทศไทย ทำให้เราได้มีประสบการณ์ในการคัดเลือกผลไม้ และทราบถึงฤดูกาลของผลไม้ นั้น ๆ เพื่อให้ได้คุณภาพที่ดีที่สุดในราคาที่ดีที่สุด และได้มีโอกาสเข้าไปเยี่ยมชมโรงงานผลิตผลไม้แปรรูปต่าง ๆ มากมาย จึงทำให้เราเข้าใจถึงกระบวนการผลิต การแปรรูป และการจัดเก็บ อาทิ การอบแห้ง การแช่แข็ง และการอบแห้งเยือกแข็ง ฯลฯ คุณลูกค้าจึงสามารถมั่นใจได้ว่าเราได้เลือกสรรสิ่งที่ดีที่สุดมาส่งให้แก่คุณ



Smart Fruits and Foods company

บริษัท สมาร์ท ฟรุต แอนด์ ฟู้ดส์ จำกัด

หากต้องการผลไม้ไทย นึกถึงสมาร์ท ฟรุต แอนด์ ฟู้ดส์

โรงงานพันธมิตรของเราทุกแห่ง ต้องได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP, HACCP, HALAL, BRC และ USFDA ซึ่งเราสามารถให้การรับรองได้ว่าสินค้าเหล่านั้นล้วนแล้วผ่านมาตรฐานสากล สะอาด ปลอดภัย และสามารถตรวจสอบย้อนกลับถึงแหล่งผลิตได้

ดังที่ได้กล่าวมาข้างต้น เราสามารถรับประกันได้ว่า คุณจะพึงพอใจกับสินค้าและบริการของเรา ซึ่งเราได้คัดเลือกและจัดหาสินค้าที่คุณภาพดีที่สุด ในราคาที่ดีที่สุด และผ่านมาตรฐานการรับรองตามหลักสากล สามารถส่งออกไปยังทวีปต่าง ๆ ทั่วโลกได้ อีกทั้งเรายังอำนวยความสะดวกแก่ท่านในการติดต่อประสานงานโดยใช้ภาษาจีน และภาษาอังกฤษ เพื่อให้การดำเนินธุรกิจของคุณจะราบรื่นและรวดเร็ว



**SMART FRUITS
AND FOODS CO.,LTD.**

บริษัท สมาร์ท ฟรุตส์ แอนด์ ฟู้ดส์ จำกัด

ผลิตภัณฑ์ของเรา



**SMART FRUITS
AND FOODS CO., LTD.**

บริษัท สมาร์ท ฟรุต แอนด์ ฟู้ดส์ จำกัด

ผลไม้แช่แข็ง



บริษัท สมาร์ท ฟรุต แอนด์ ฟู้ดส์ จำกัด

หากต้องการผลไม้ไทย นึกถึงสมาร์ท ฟรุต แอนด์ ฟู้ดส์

ผลไม้แช่แข็งประกอบด้วยผลไม้หลากหลายชนิดที่เก็บรักษาไว้ในกระบวนการแช่แข็ง ต้องเป็นผลไม้ที่สะอาด สด สุข สิ่งเหล่านี้ใช้ในการผลิตอาหารหลายประเภท ผู้ใช้ในอุตสาหกรรม ซึ่งส่วนใหญ่เป็นอุตสาหกรรมการอบ นม และไอศกรีม

กระบวนการแช่แข็งซึ่งเริ่มจากผิวไปจนถึงตรงกลางของผลไม้จะต้องเกิดขึ้นอย่างรวดเร็ว โดยวิธีนี้อุณหภูมิตรงกลางผลไม้จะต้องอยู่ที่ -18°C เมื่อถึงค่าดังกล่าว กระบวนการแช่แข็งก็จะเสร็จสิ้น

ควรรับประทานผลไม้แช่แข็งภายใน 2 ชั่วโมงหลังจากละลายที่อุณหภูมิห้อง และจะสามารถรับประทานได้ประมาณ 6-9 เดือน หากเก็บแช่แข็งอย่างต่อเนื่อง โดยอายุการเก็บของผลไม้แช่แข็งขึ้นอยู่กับหลายปัจจัย

ผลไม้แช่แข็ง

ผลไม้แช่แข็งประกอบด้วยผลไม้หลากหลายชนิดที่เก็บรักษาไว้ในกระบวนการแช่แข็ง ต้องเป็นผลไม้ที่สะอาด สด สุข สิ่งเหล่านี้ใช้ในการผลิตอาหารหลายประเภท ผู้ใช้ในอุตสาหกรรม ซึ่งส่วนใหญ่เป็นอุตสาหกรรมการอบ นม และไอศกรีม

กระบวนการแช่แข็งซึ่งเริ่มจากผิวไปจนถึงตรงกลางของผลไม้จะต้องเกิดขึ้นอย่างรวดเร็ว โดยวิธีนี้ อุณหภูมิตรงกลางผลไม้จะต้องอยู่ที่ -18°C เมื่อถึงค่าดังกล่าว กระบวนการแช่แข็งก็จะเสร็จสิ้น

ควรรับประทานผลไม้แช่แข็งภายใน 2 ชั่วโมง หลังจากละลายที่อุณหภูมิห้อง และจะสามารถรับประทานได้ประมาณ 6-9 เดือน หากเก็บแช่แข็งอย่างต่อเนื่อง โดยอายุการเก็บของผลไม้แช่แข็งขึ้นอยู่กับหลายปัจจัย





**SMART FRUITS
AND FOODS CO.,LTD.**

บริษัท สมาร์ท ฟรุต แอนด์ ฟู้ดส์ จำกัด

ผลไม้ฟรีซดราย



บริษัท สมาร์ท ฟรุต แอนด์ ฟู้ดส์ จำกัด

หากต้องการผลไม้ไทย นึกถึงสมาร์ท ฟรุต แอนด์ ฟู้ดส์

การทำแห้งแบบเยือกแข็ง หรือ ฟรีซดราย (Freeze Drying) คือการทำให้อาหารแช่แข็งกลายเป็นอาหารแห้งโดยอาศัยการระเหิดของน้ำแข็งในสถานะสุญญากาศ ซึ่งเป็นการขจัดความชื้นทั้งหมดออกไป เป็นที่นิยมมากสำหรับผลไม้ เช่น ทูเรียน มะม่วง ขนุน กัลย เป็นต้น เนื่องจากอาหารหรือผลไม้ที่ผ่านกระบวนการฟรีซดราย จะคงสภาพกลิ่น รสชาติ และคุณค่าทางโภชนาการไว้ใกล้เคียงของสด และมีความกรอบ ผลไม้ฟรีซดรายจึงนิยมรับประทานกันเป็นขนม

ผลไม้ฟรีซดรายที่ยังไม่ได้เปิดสามารถอยู่ได้ 25 ถึง 30 ปี (ตามข้อมูลของผู้ผลิตบางราย) หากเก็บไว้ภายใต้สภาวะที่เหมาะสมเท่านั้น นี่คือเหตุผลว่าทำไมอาหารฟรีซดรายจึงเป็นตัวเลือกยอดนิยมสำหรับการเตรียมพร้อมในกรณีฉุกเฉินและอุปกรณยังชีพ หลังจากเปิดแล้ว ผลไม้ฟรีซดรายจะมีอายุการเก็บรักษานานถึงหนึ่งปี

ผลไม้ฟรีซดราย

การทำแห้งแบบเยือกแข็ง หรือ ฟรีซดราย (Freeze Drying) คือ การทำให้อาหารแช่แข็งกลายเป็นอาหารแห้งโดยอาศัยการระเหิดของน้ำแข็งในสภาวะสุญญากาศ ซึ่งเป็นการขจัดความชื้นทั้งหมดออกไป เป็นที่นิยมมากสำหรับผลไม้ เช่น ทุเรียน มะม่วง ขนุน กัลย เป็นต้น เนื่องจากอาหารหรือผลไม้ที่ผ่านกระบวนการฟรีซดราย จะคงสภาพกลิ่น รสชาติ และคุณค่าทางโภชนาการไว้ใกล้เคียงของสด และมีความกรอบ ผลไม้ฟรีซดรายจึงนิยมรับประทานกันเป็นขนม

ผลไม้ฟรีซดรายที่ยังไม่ได้เปิดสามารถอยู่ได้ 25 ถึง 30 ปี (ตามข้อมูลของผู้ผลิตบางราย) หากเก็บไว้ภายใต้สภาวะที่เหมาะสมเท่านั้น นี่ก็เหตุผลว่าทำไมอาหารฟรีซดรายจึงเป็นตัวเลือกยอดนิยมสำหรับการเตรียมพร้อมในกรณีฉุกเฉินและอุปกรณ์ยังชีพ หลังจากเปิดแล้ว ผลไม้ฟรีซดรายจะมีอายุการเก็บรักษานานถึงหนึ่งปี





ผลไม้อบแห้ง



บริษัท สมาร์ท ฟรุต แอนด์ ฟู้ดส์ จำกัด

หากต้องการผลไม้ไทย นึกถึงสมาร์ท ฟรุต แอนด์ ฟู้ดส์

การอบแห้งเป็นหนึ่งในกระบวนการรักษาอาหารที่เก่าแก่ที่สุด

การอบแห้งต้องใช้สภาวะที่ร้อนกว่า (52°C ถึง 60°C) เพื่อดึงน้ำออกจากผลไม้แต่ละชนิดอย่างมีประสิทธิภาพ และยังคงมีความชื้นอยู่ประมาณ 20% จึงมีเนื้อสัมผัสที่น่าเคี้ยวมากกว่า

อาหารแห้งควรเก็บไว้ในที่เย็น แห้ง และมีด และอายุการเก็บรักษาเฉลี่ยของผลไม้แห้งคือ 12-18 เดือน ผักมีอายุการเก็บรักษาประมาณครึ่งหนึ่งของผลไม้



**SMART FRUITS
AND FOODS CO., LTD.**

บริษัท สมาร์ท ฟรุตส์ แอนด์ ฟู้ดส์ จำกัด

ผลไม้อบแห้ง

การอบแห้งเป็นหนึ่งในวิธีการเก็บรักษาอาหารที่เก่าแก่ที่สุด

การอบแห้งต้องใช้สภาวะที่ร้อนกว่า (52 °C ถึง 60 °C) เพื่อดึงน้ำออกจากผลไม้แต่ละชนิดอย่างมีประสิทธิภาพ และยังคงมีความชื้นอยู่ประมาณ 20% จึงมีเนื้อสัมผัสที่น่าเคี้ยวมากกว่า

อาหารแห้งควรเก็บไว้ในที่เย็น แห้ง และมีด และอายุการเก็บรักษาเฉลี่ยของผลไม้แห้งคือ 12-18 เดือน ผักมีอายุการเก็บรักษาประมาณครึ่งหนึ่งของผลไม้





**SMART FRUITS
AND FOODS CO.,LTD.**

บริษัท สมาร์ท ฟรุตส์ แอนด์ ฟู้ดส์ จำกัด

SMART FRUITS AND FOODS

หากต้องการผลไม้ไทย นึกถึงสมาร์ท ฟรุต แอนด์ ฟู้ดส์

Contact us.



No. 273 Moo 2, Nong Din Daeng

Subdistrict, Mueang Nakhon

Pathom District, Nakhon Pathom

73000 Thailand



+66 956 499 366



WeChat : 66850381143 (K.Gift)

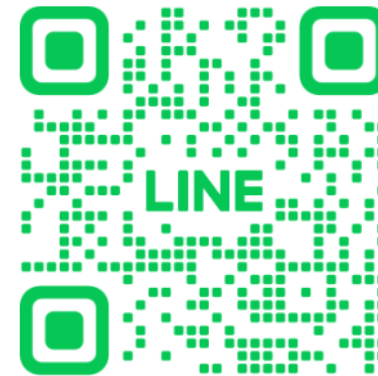


Whatsapp : +66 956 499 366 (K.Nan)



Monday-Friday 09.30 u.-18.30 u.

LINE : @177hcifj



WeChat

