



بلغور ذرت تیپ ۱

این محصول تولید شده از بهترین ذرت با کیفیت بالاست که دارای چربی و فیبر پایینی می‌باشد و در تولید انواع کورن فلکس، غلات صبحانه، بلغور، آرد، صنایع فرآوری و بسته‌بندی مواد غذایی مورد استفاده قرار می‌گیرد.



بلغور ذرت تیپ ۲

در تولید انواع پرک، اسنک، کورن فلکس، خوراک طیور، صنایع فرآوری و بسته‌بندی مواد غذایی مورد استفاده قرار می‌گیرد.



بلغور ذرت تیپ ۳

این محصول در تولید انواع بیسکویت، کوکی، پاستا، سوپ، نان، سس، چاشنی‌ها، صنایع فرآوری و بسته‌بندی مواد غذایی مورد استفاده قرار می‌گیرد.



آرد ذرت

این محصول از بلغورهای خیلی ریز و آندوسپرم ذرت حاصل شده‌است که در تولید غذای کودک، تنقلات، بیسکویت، نشاسته، سوپ، نانوائی‌ها، شیرینی‌ها، سس‌ها، ادویه‌ها، محصولات بدون گلوتن، صنایع فرآوری و بسته‌بندی مواد غذایی مورد استفاده قرار می‌گیرد.



کنسانتره ذرت

این محصول در تولید خوراک دام، طیور، آبزیان، خوراک حیوانات خانگی و... مورد استفاده قرار می‌گیرد. پودر کنسانتره ذرت به عنوان مکمل غذایی حاوی مقادیر بالای چربی، پروتئین، فیبر و عناصر معدنی مفیدی می‌باشد.



ذرت دنداننی (DENT CORN)

رایج ترین نوع ذرت برای تولید ماده اولیه صنعت غذا می باشد که دارای ارزش غذایی بالا بوده و بالاترین مقدار ویتامین A را در میان غلات دارد. این ذرت ماده اولیه در تولید محصولات حاصل از آسیابانی شرکت صنعتی آرد ذرت زر می باشد.



محصولات حاصل از کارخانه مولتی گرین

- انواع بلغور ذرت جوانه گرفته شده :

به ذرت خرد و سبوس گیری شده در اندازه های مختلف که بخش زیادی از آن از آندوسپرم تشکیل شده و جوانه ی آن بطور کامل جداسازی شده است بلغور ذرت گفته می شود.

- انواع آرد ذرت جوانه گرفته شده :

نوعی ماده غذایی حاصل از دانه کاملاً رسیده، سالم و جوانه نرزه ذرت است که طی فرآیند آسیابانی، پوسته و جوانه آن گرفته شده و تا رسیدن به حد معینی از نرمی (اندازه ذرات مشخص) آسیاب می شود.

ویژگی های شیمیایی محصول	حداکثر رطوبت	حداقل پروتئین	حداکثر چربی	حداکثر خاکستر	دانه بندی
بلغور	٪۱۳	٪۷	٪۱	٪۰/۷	مطابق سفارش مشتری
آرد	٪۱۳	٪۷	٪۱	٪۰/۷	مطابق سفارش مشتری

- کنسانتره ذرت

این محصول ترکیبی از لایه خارجی دانه ذرت و جوانه ذرت می باشد، پودر کنسانتره ذرت به عنوان مکمل غذایی حاوی مقادیر بالای چربی، پروتئین، فیبر، عناصر معدنی و دارای اسید آمینه ضروری (لیزین) می باشد که نه تنها برای افزایش ارزش غذایی خوراک دام، طیور، آبزیان، حیوانات خانگی و ... بلکه در برخی محصولات غذایی از جمله غلات صبحانه، اسنکها و غذاهای رژیمی استفاده می شود.