



بنام خدا

شرکت محصولات سالم، بدون قند و رژیمی کامور:

با تغییر فرهنگ زندگی، کم شدن تحرک بدنی انسان‌ها و بروز مشکلاتی نظیر چاقی، فشارخون و شیوع بیماری‌های قلبی و عروقی، تولید محصولات رژیمی، بدون قند و کم کالری ضروری می‌باشد. آگاهی مردم از اینکه تغذیه مناسب می‌تواند در سلامتی افراد موثر باشد، موجب شده تا امروزه تولیدکنندگان مواد غذایی، محصولاتی با چربی، قند و نمک کم و فیبر بیشتر تولید نمایند که این رژیم‌های غذایی می‌تواند از بروز برخی از بیماری‌ها جلوگیری کند. با توجه به اینکه بخش اعظم مواد انرژی‌زا مواد قندی هستند، لذا از جمله مواردی که در این خصوص مورد توجه قرار می‌گیرد، فراورده‌های غذایی بدون قند و کم کالری هستند؛ بنابراین کاهش مصرف ساکارز یا شکر و محصولات حاوی شکر به دلیل کالری بالا و تأثیرات نامطلوب بر بدن، توصیه می‌گردد.

ماده کریستالی سفید رنگی که به عنوان شکر می‌شناسیم، یک ماده فراوری شده است که از نیشکر یا چغندر قند به دست می‌آید. قند موجود در نیشکر و چغندر قند بعد از جداسازی تمام املاح، ویتامین‌ها، پروتئین‌ها، آنزیم‌ها و سایر مواد مغذی مفید در کارخانه، به ساکارز خالص تبدیل می‌شود.

شکر باعث ضعف سیستم ایمنی بدن در برابر کلیه بیماری‌ها می‌گردد. پس از هر بار مصرف محصولات دارای شکر، گلبول‌های سفید بدن از کار می‌افتند و از ۲ الی ۵ ساعت بدن کاملاً آماده آلوده شدن به هر نوع ویروس یا باکتری خواهد بود. شکر ماده‌ای فاقد ویتامین، مواد معدنی و فیبر است که انسان قادر به هضم و جذب آن نبوده و برای این که ساختار مولکولی شکر شکسته شود باید از مواد معدنی محلول در بدن از جمله کلسیم و منیزیم استفاده نماید، لذا هر چه بیشتر محصولات شیرین مصرف شود کلسیم بیشتری از استخوان‌ها خارج شده و در نهایت استخوان‌ها بعد از چند سال پوک می‌شوند.

. در نتیجه تعادل عناصر معدنی مثل کلسیم، منیزیم، پتاسیم، سدیم و ... بر هم می‌ریزد. شکر مقدار عناصر کروم و مس بدن را کاهش داده و در جذب کلسیم و منیزیم اختلال ایجاد می‌کند. علاوه بر این موجب افزایش میزان تری‌گلیسیرید و کلسترول خون می‌شود. در ضمن به کلیه‌ها آسیب زده و عامل اصلی ایجاد سنگ کلیه است. عامل اصلی سرطان از جمله سرطان‌های سینه، پروستات، کولون و رکتوم است، ساختمان DNA را تغییر می‌دهد که باعث سرطانی شدن سلول‌ها می‌شود. باعث ضعیف شدن بینایی، باریک شدن رگ‌های خونی و در نهایت سکته می‌شود و ریسک مبتلا شدن به بیماری‌های قلبی را زیاد می‌کند. نقش عمده‌ای در پوسیدگی دندان‌ها دارد به این صورت که باعث ایجاد حفره در دندان، خونریزی لثه، تخریب استحکام استخوانی و از دست دادن دندان‌ها می‌شود. آرتروز و بیماری آسم از دیگر مضرات شکر است.

همچنین بیماری آلزایمر که با حواس پرتی های کوچک شروع می شود بر اثر مصرف شکر به وجود می آید این به آن معناست که تا ۲۵ سال دیگر نیمی از جمعیت میان سال کره زمین آلزایمر خواهند داشت.

بنابراین مصرف مداوم و طولانی مدت شکر، چاقی و دیابت به دنبال آن مشکلات دیگر را ایجاد می کند. هم اکنون در جهان چاقی یکی از علل عمده ی مرگ های قابل پیشگیری محسوب می شود؛ عوامل ژنتیکی فرد را مستعد ابتلا به چاقی می کند اما عوامل ژنتیکی به تنهایی نمی توانند توجیه کننده ی همه گیر شدن این بیماری باشند، بنابراین، رژیم غذایی است که تعیین می کند آیا فرد در آینده چاق خواهد شد یا خیر. بر اساس نتایجی که توسط سازمان بهداشت جهانی به دست آمده، بیش از ۳۰ درصد ساکنین خاورمیانه دچار اضافه وزن می باشند. در ایران شیوع اضافه وزن و چاقی در بین کودکان و نوجوانان به ترتیب ۸/۸ و ۴/۵ درصد و در آمریکا ۲۲ و ۳۰ درصد می باشد. این روند در سال های اخیر با رشد قابل توجهی همراه بوده است، به طوری که نرخ چاقی در نسل جدید بیش از ۲ برابر شده است و این امر دلیلی محکم بر لزوم پیشگیری از چاقی می باشد.

دیابت یک اختلال متابولیکی در بدن است که در این بیماری توانایی تولید انسولین در بدن از بین می رود و یا بدن در برابر انسولین مقاوم می شود و در نتیجه قند خون بالا می رود. شیوع دیابت نوع ۲ برای همه سنین در کل جهان در سال ۲۰۰۰ حدود ۲/۸ درصد بوده است، در حالی که تخمین زده می شود که این رقم در سال ۲۰۳۰ به ۴/۴ درصد و تعداد کل مبتلایان به دیابت نوع ۲ در سال ۲۰۳۰ به ۳۳۶ میلیون نفر برسد. این بیماری بین ۶ تا ۱۰ درصد از مردم ایران را مبتلا کرده و با احتساب افراد در معرض خطر دیابت در کشور، این درصد قابل توجه خواهد بود. در مدیریت این بیماری تغییر سبک زندگی شامل رژیم مناسب، ورزش و مصرف داروهای کاهش دهنده ی قند خون باید مدنظر قرار گیرد؛ با توجه به عوارض جانبی داروها، محققین را به بررسی روش های جدید و کشف راه های مناسب تر برای کنترل بیماری مذکور و عوارض آن ترغیب می نماید.

با توجه به مشکلات ذکر شده، کاهش مصرف شکر و استفاده از جایگزین های شکر مطرح شده است تا قند خون و میزان کالری در بدن انسان را کاهش دهد و برای افراد چاق و دیابتی مناسب باشد.

در این راستا این شرکت به عنوان یکی از پیشگامان این صنعت و بزرگترین شرکت تولید کننده مجموعه محصولات بدون قند، سالم و رژیمی در ایران، طی تحقیقات فراوان در سال ۱۳۷۵ موفق به تولید مجموعه متنوعی از محصولات سالم و بدون قند با نام تجاری " کامور " شده است.

بطور کلی شیرین کننده ها در چهار گروه اصلی طبقه بندی می شوند.

۱- شیرین کننده های طبیعی که تاریخچه مصرف طولانی دارند و شامل مالت جو، شربت برنج قهوه ای، قند خرما، فروکتوز، شربت غلیظ میوه، عسل و قند افرا است.

۲- شیرین کننده های تصفیه شده شامل: شکر سفید، شکر خام، شکر قهوه ای، شکر قنادی (پودری)، شربت ذرت، دکستروز است.

۳- شیرین کننده ها و حجم دهنده ها : که اکثرا جزو خانواده قندهای الکلی هستند و شامل (ایزومالت، مانیتول، سوربیتول، زایلیتول (گزلیتول) و ...) می باشند.

۴- شیرین کننده های قوی که شیرین کننده های بدون کالری و غیر مغذی نیز نامیده می شوند که به دو دسته صنعتی و طبیعی تقسیم بندی می شوند. از مهم ترین شیرین کننده های قوی صنعتی می توان از آسه سولفام پتاسیم، سوکرالوز، آسپارتام، ساخارین، آلینام، سیکلامات نام برد و از مهم ترین شیرین کننده های قوی طبیعی می توان به استویوساید اشاره نمود.

انواع شیرین کننده ها در محصولات کامور:

۱. استویوساید (استویا)

۲. ایزومالت

۳. آسه سولفام

۴. سوکرالوز

استویو ساید:

این شیرین کننده عصاره طبیعی گیاه استویا می باشد. استویا گیاهی با نهایت ارتفاع یک متر و حداکثر عمر پنج سال با برگ های شیرین است که بومی آمریکای جنوبی بوده و تاب سرما ندارد. پودر استویوساید دارای طعم و بوی کاملاً طبیعی و مشابه شکر است. این پودر در حدود ۳۰۰ مرتبه از ساکارز شیرین تر است. هم چنین این ماده در دمای بالا پایدار بوده و در بدن انسان نیز تجزیه نمی شود. جذب استویوساید خوراکی در بدن انسان بسیار کم می باشد. از این پودر می توان به عنوان یک شیرین کننده، بدون مضرات شکر در انواع فراورده های شیرینی و قنادی استفاده نمود.

استویوساید کالری را نپوشاند و در سیستم گوارش جذب نمی شود. از این رو برای افراد مبتلا به بیماری دیابت مناسب است. استویوساید باعث کاهش رشد باکتری های دهان می شود و بنابراین از پوسیدگی دندان پیشگیری می کند. کمیته مشترک متخصصین سازمان بهداشت جهانی WHO و سازمان خوار و بار کشاورزی ملل متحد در سال ۲۰۰۷، استویوساید را به عنوان شیرین کننده ای غیر سرطان زا اعلام کرده است. میزان مصرف مجاز ۴ میلی گرم استویول و ۱۲ میلی گرم ریبادیوساید A به ازای هر کیلو گرم از وزن بدن گزارش شده است. استویا هیچ اثر منفی روی جذب غذا و یا تغییر و تبدیل آن و یا جذب مغذی های ضروری مانند آمینو اسیدها، ویتامین ها و مینرال ها ندارد.

شرکت کامور مفتخر است که در سال ۱۳۸۵ برای اولین بار در ایران، استویوساید را شناخته و طی تحقیقات وسیع، پی به خواص گسترده آن برده و با پیگیری های مستمر برای اولین بار در ایران موفق به اخذ پروانه ساخت از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی شده و گامی نوین در صنعت تولید محصولات سالم بدون قند و رژیمی در ایران برداشته است تا بتواند افتخاری دیگر برای کشور خود به ارمغان آورد.

ایزومالت:

قدرت شیرین کنندگی ایزومالت نصف ساکارز (شکر) بوده ولی از نظر مزه شبیه شکر است و علاوه بر خاصیت شیرین کنندگی به عنوان "عامل حجم دهنده و ایجاد کننده بافت" در مواد غذایی به کار برده می شود و بجای ۹۹/۸٪ حجم شکر در محصولات بدون قند کامور استفاده می گردد و باعث ایجاد اثرات فیزیولوژیکی ذیل می گردد:

۱- کنترل چاقی

آنزیم های روده انسان توانایی هیدرولیز پیوندهای پایدار ایزومالت را ندارند، بنابراین جذب ایزومالت در روده کوچک به کندی صورت می گیرد و نهایتاً بدن انسان تنها ۵۰ درصد انرژی ایزومالت را دریافت می کند. به عبارتی کالری ایزومالت نصف کالری شکر (۲ کیلو کالری) است. و همچنین ایزومالت یک ماده غذایی با شاخص گلیسمی پایین^۱ می باشد که باعث افزایش وزن نمی شود.

۲- بهبود عملکرد روده ها

این ماده یک کربوهیدرات کم هضم است و مانند فیبرهای غذایی عمل می کند. در واقع در روده جذب نمی شود بنابراین پس از مصرف ایزومالت، ترکیبات غذایی موجود در روده کوچک غنی تر از زمانی است که موادی مثل شکر مصرف می شود، چون شکر سریعاً به صورت آنزیمی هیدرولیز شده و کاملاً در روده کوچک جذب می شود. از طرفی به خاطر مولکول های جذب نشده ایزومالت، فشار اسمزی در روده افزایش می یابد، مقدار آب بیشتری به داخل روده وارد می شود و محتوای روده بزرگ را آبکی تر می کند. مصرف ۲۰-۳۰ گرم آن در روز تاثیر بسزایی در پیشگیری از بیماری هایی از جمله یبوست، هموروئید و شیارهای مقعدی دارد و باعث بهبود عملکرد روده ها می گردد و از سرطان روده جلوگیری به عمل می آورد.

۳- ممانعت از پوسیدگی دندان ها

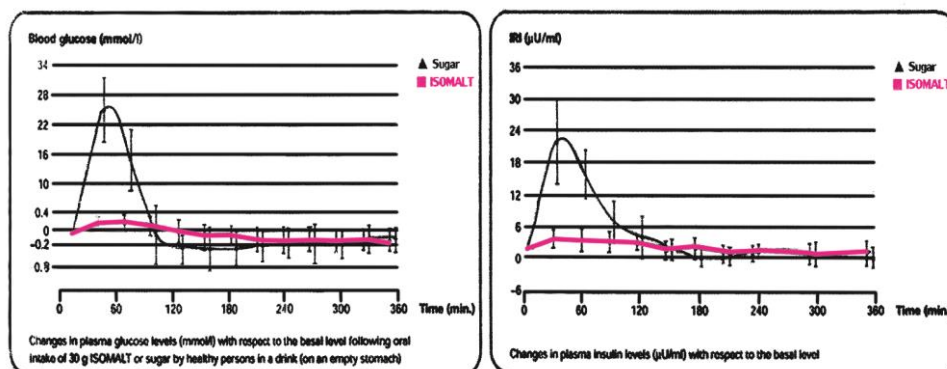
به دلیل اینکه پیوندهای بین ملکولی ایزومالت به راحتی شکسته نمی شود، در نتیجه توسط باکتری ها به راحتی تخمیر نمی گردد و محیط دهان را اسیدی نمی کند، لذا پس از مصرف، PH دهان افت چندانی پیدا نمی کند. به طوری که بر طبق گزارش سلامت FDA در سال ۲۰۰۳، مصرف

¹ Low Glysemic

محصولات حاوی ایزومالت برخلاف شکر موجب پوسیدگی دندان نمی شود. همچنین این ماده باعث ترشح بزاق در دهان شده، به طوری که پوسیدگی های کانی های دندان را در مراحل اولیه ترمیم می کند.

۴- عدم افزایش قند خون

با توجه به اینکه پاسخ گلیسمی^۲ برای ایزومالت ۹ و برای ساکارز (شکر) ۶۸ و برای گلوکز ۱۰۰ و همچنین میزان پاسخ انسولین^۳ برای ساکارز ۴۳، برای گلوکز ۱۰۰ و برای ایزومالت ۶ بیان شده است. با توجه به این که میزان این دو اندیس برای ایزومالت نسبت به شکر بسیار کمتر است و پس از مصرف آن گلوکز به آرامی وارد خون می شود، ترشح انسولین خون به حداقل می رسد لذا منحنی قند و انسولین خون برخلاف مصرف شکر نزدیک به پایه می باشد و تغییر چندانی نمی یابد، در نتیجه برای افراد دیابتی توصیه می شود.



آسه سولفام پتاسیم

این ماده ۲۰۰ بار از شکر شیرین تر بوده و دارای مقاومت دمایی مطلوب و پایداری خوبی می باشد. علاوه بر این بدون هضم از بدن خارج می شود و در نتیجه بدون کالری است. سازمان افزودنی های غذایی (JECFA) و FAO و WHO غیرسرطان زا بودن این شیرین کننده را کاملاً تایید نموده است. حد مجاز مصرف روزانه آن ۱۵ میلی گرم به ازای هر کیلوگرم از وزن بدن است. این میزان مصرف توسط سازمان های JECFA و USFDA تایید شده است.

سوکرالوز:

سوکرالوز شیرین کننده بدون کالری است که از شکر مشتق می شود و ۶۰۰ بار از شکر شیرین تر است. حجم زیادی از سوکرالوز وارد مدفوع می شود و مقدار بسیار کمی وارد بافت ها و ارگان ها شده و در نهایت از ادرار دفع می شود.

سوکرالوز در بیش از ۱۰۰ تحقیق مورد بررسی قرار گرفته و سالم و بی خطر بودن آن ثابت شده و تا کنون هیچ گونه گزارشی از عوارض نامطلوب همچون پوسیدگی دندان، افزایش قند در افراد دیابتی، تغییرات ژنتیکی، سرطان، مشکلات ایمنولوژیک، اختلال در سیستم اعصاب و نیز نقص جنین از این ماده منتشر نشده است. شیرین کننده سوکرالوز حدود ۳۰ سال است که مورد تایید JECFA, FDA قرار گرفته است و بر این اساس مصرف آن برای افراد باردار و شیرده نیز بلامانع است.

علاوه بر این باکتری های دهان سوکرالوز را به عنوان یک منبع غذایی نمی شناسند بنابراین موجب پوسیدگی دندان ها نمی شوند. میزان مصرف مجاز روزانه سوکرالوز ۱۵ میلی گرم به ازای هر کیلوگرم وزن بدن است.

بنابراین محصولات سالم بدون قند و رژیمی کامور برخلاف شکر دارای خواص فیزیولوژیکی مفید ذیل می باشد:

۱- قند خون را بالا نمی برند و برای افراد دیابتی مناسب اند.

² Glycemic response

³ Insulin response

۲- باعث کنترل چاقی می شوند.

۳- باعث پوسیدگی دندان نمی شود.

۴- باعث بهبود عملکرد روده ها می شوند.

این شرکت برای نخستین بار در ایران و جهان اقدام به تولید قند کم کالری نمود. این نوع قند که در ترکیب آن ایزومالت و استویوساید بکار رفته، مشابه با قندهای حبه‌ای سنتی است و علاوه بر افراد عادی، برای افراد دیابتی و فنیل کتونوریا هیچ گونه ممنوعیت مصرفی ندارد. شایان ذکر است این شرکت جهت تولید این محصول موفق به اخذ گواهی ثبت اختراع گردیده است. محصولات بدون قند و رژیمی کامور مورد تأیید وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی ایران بوده و همچنین دارای تأییدیه مصرف شیرین کننده و حجم دهنده از سازمان بهداشت جهانی WHO، سازمان غذا و داروی آمریکا FDA، Codex و کمیته JECFA می باشد.

در شرکت محصولات سالم بدون قند و رژیمی کامور همگام با پیشرفت‌های صنعت غذا در جهان و به منظور رقابت با بازارهای جهانی، تیمی متشکل از افراد متخصص و با تجربه و دارای مهارت، به عنوان قلب تپنده گروه کامور مشغول به فعالیت می باشد. نوآوری در مواد اولیه و محصولات جدید، فرمولاسیون محصولات جدید، بهبود فرمولاسیون محصولات قبلی و بهبود کیفیت آنها به منظور افزایش زمان ماندگاری، بهبود تکنولوژی تولید، همکاری با شرکت های خارجی، درخواست نمونه از کشورهای دیگر، تحقیقات بالینی بر روی یافته ها و انجام تست های آزمایشگاهی از جمله فعالیت های متخصصین صنایع غذایی در این شرکت می باشد.

انواع محصولات تولیدی شرکت:

۱. انواع پولک بدون قند و رژیمی:

پولک زعفرانی: زعفران گرم و خشک است که به درمان افسردگی کمک میکند و خواص ضد سرطانی دارد. در درمان نفخ شکم، معده درد و کم خونی مؤثر است. تسهیل کننده هضم طبیعی غذا، تقویت کننده معده، کاهش دهنده چربی و کلسترول خون، آرام بخش، پیشگیری کننده از بیماریهای قلبی، تقویت کننده حافظه، خون ساز و تسهیل کننده گردش خون می باشد.



پولک زنجبیلی: زنجبیل دارای خاصیت گرم کنندگی و فعال کنندگی است که آن را به عنوان شفا بخش خانگی معرفی کرده اند. خواص درمانی آن عبارتند از کنترل قند خون، کاهش چربی خون، مبارزه با سرماخوردگی، برطرف کننده اختلال دید، ضد سرطان، تقویت کننده معده، ضد نفخ، سم زدا. این گیاه همچنین گلودرد، سردردها، آرتريت و تب و درد ناشی از انواع سرماخوردگی ها و آنفلونزا را درمان می کند.



پولک کنجدی: کنجد به دلیل داشتن مس، در کاهش کلسترول خون نقش داشته و به دلیل داشتن منیزیم، باعث کاهش فشارخون بالا می شود. همچنین به دلیل داشتن کلسیم، موجب پیشگیری از سرطان روده، پوکی استخوان و سردردهای میگرنی شده و به دلیل داشتن روی، به حفظ سلامت استخوان ها کمک می کند.



پولک لیمویی: لیمو عمانی مقوی معده، ضد نفخ، ضد سرطان، اشتهاآور، ضد عفونی کننده، مسکن سردرد و رفع کننده علائم سرفه و سرماخوردگی می باشد. این ماده غذایی ویتامین ث بالایی داشته که آن را به عنوان یک کاهنده فشار خون (به صورت دم کرده) و حتی چربی خون توصیه می کنند.



پولک نارگیلی: نارگیل گرم و خشک است و برای خوشبو کردن دهان، تقویت دستگاه هاضمه، درمان ضعف کبد، برطرف کردن بواسیر و رفع درد مثانه موثر است. ترشح انسولین را در خون کنترل کرده و در کاهش قند خون نقش دارد. نارگیل، کرم معده و روده به خصوص کرم کدو را از بین می برد و ادرار آور نیز می باشد.



پولک پرتقالی:



۲. انواع بسکویت بدون قند

بیسکویت آرد جو با تزئین زیره و شوید: دارای خواصی از قبیل (ضد سرطان بودن، کاهش کلسترول و تری گلیسیرید خون، بادشکن، کاهش چربی، تنظیم کننده انسولین، تقویت معده و رفع یبوست) است و برای افراد عادی و دیابتی و افراد تحت رژیم بسیار مناسب بوده، همچنین این محصول به دلیل دارا بودن پودر تخم مرغ و شیر خشک، دارای راندمان پروتئینی بالایی بوده و فاقد هر گونه ماده نگهدارنده می باشد. در این بیسکویت از آردجو، شوید و زیره استفاده شده است.



بیسکویت گندم با تزئین کنجد : کنجد به دلیل داشتن مس، در کاهش کلسترل خون نقش داشته و به دلیل داشتن منیزیم، باعث کاهش فشارخون بالا می‌شود. همچنین به دلیل داشتن کلسیم، موجب پیشگیری از سرطان روده، پوکی استخوان و سردردهای میگرنی شده و به دلیل داشتن روی به حفظ سلامت استخوان ها کمک می‌کند.



بیسکویت نیم چاشت:



بیسکویت با سبوس فراوری شده :

سبوس غلات علاوه بر منابع فیبری، حاوی پروتئین‌هایی با کیفیت بالای تغذیه‌ای (آلبومین و گلوبولین) و مواد معدنی (مانند Ca ، Fe و Zn) و آنتی اکسیدان‌ها است. علی‌رغم مزایا و ارزش غذایی که سبوس غلات دارند، کاربرد آن‌ها در محصولات غذایی به دلیل دارا بودن فیتیک اسید محدود می‌گردد. فیتیک اسید به عنوان یک ترکیب ضد تغذیه‌ای در سبوس غلات، حبوبات و برخی دیگر از دانه‌ها شناخته شده است. این ترکیب از یک حلقه اینوزیتول و شش گروه فسفات تشکیل شده است که با یون‌های فلزی دو ظرفیتی و نیز پروتئین‌ها ایجاد کمپلکس می‌نماید و دسترسی آن‌ها را برای بدن کاهش دهد. در تولید بیسکویت سبوس دار کامور از سبوس فراوری شده که میزان فیتیک اسید آن کاهش یافته، استفاده شده که ارزش غذایی آن را دو چندان کرده است. بیسکویت سبوس دار بدون قند تولید شده در شرکت کامور به دلیل خصوصیات تغذیه‌ای ویژه (ترکیب سبوس و شیرین کننده‌های طبیعی جایگزین ساکارز) به عنوان یک محصول عمل‌گرا (فرا سودمند) شناخته شده و دارای ارزش تغذیه‌ای مناسب می‌باشد.



۳. انواع شکلات بدون قند

شکلات فانتزی، شکلات صبحانه و شکلات تابلت: شکلاتی است که در ترکیب آن به جای شکر از یک قند غیر قابل جذب برای بدن استفاده شده است که علاوه بر آنکه طعم شیرین شکلات را حفظ می‌کند، به هیچ وجه قند خون را افزایش نداده و چون جذب نمی‌شود کالری کمتری به بدن می‌رسد که خود یکی از عوامل کنترل وزن است، همچنین مانع گرفتگی رگ‌ها و بیماری‌های قلبی و عروقی شده، تنظیم کلسترول بد خون، درمان سرفه می‌شود. همچنین به علت وجود تثبیروماین در کاکائو احساس نشاط در مصرف کننده ایجاد می‌شود.



۴. شیرین کننده‌ها بدون قند:

قرص‌های جایگزین شکر: دارای طعم و شیرینی مطبوع می‌باشد و تنها با مصرف یک عدد قرص کامور، می‌توانید یک فنجان چایی با کالری پایین و شیرینی مناسب را نوش جان کنید.



پودرهای شیرین کننده: شامل پودرهای ۲۵۰ گرمی و پودرهای ساشه‌ای می‌باشد.



۵. پودر ژله بدون قند و رژیمی: پودر ژله کامور به دلیل نداشتن شکر در ترکیب خود، محصولی مناسب برای افراد دیابتی و کسانی که نگران سلامتی و وزن خود هستند، می‌باشد. که دارای طعم و شیرینی مطبوع می‌باشد. شفافیت، رنگ مناسب، طعم دلپذیر همراه با شکل پذیری عالی از خصوصیات این محصول می‌باشد. پودر ژله دارای پروتئین بالا، فاقد قند و چربی و باعث کاهش دردهای مفصلی شده و از پوکی استخوان جلوگیری می‌کند.



۶. گز بدون قند و رژیمی: کم کالری بوده و حاوی پروتئین بالا می‌باشد، باعث آرامش قلب و آرام کردن اعصاب و تقویت معده می‌شود.



۷. پودر کیک وانیلی ، کاکائویی و کاکائو دارچینی بدون قند و رژیمی:



۸. انواع آبنبات‌های بدون قند: با طعم‌های هلو، آلبالو، پرتقال، نعنای، لیمو، شش میوه



۹. قند حبه‌ای بدون قند: این نوع قند کم کالری بوده و قند خون را بالا نمی‌برد برای درمان سرما خوردگی، تسکین درد رماتیسم، تقویت قلب، آرامش بخش می‌باشد.



۱۰. انواع مربای بدون قند:

مربای هویج: هویج یکی از منابع طبیعی غنی از بتاکاروتن است که خطر ابتلا به دیابت را کاهش داده و قندخون را تنظیم می‌کند. در هویج نوعی انسولین گیاهی وجود دارد که اثر کاهش دهنده قند خون را دارا می‌باشد. بنابراین این عقیده قدیمی که هویج برای مبتلایان به بیماری قند خوب نیست کاملاً غلط است و بیماران دیابتی می‌توانند به مقدار کم از این گیاه استفاده کنند. علاوه بر این هویج باعث پیشگیری از بیماری‌های قلبی می‌شود.



مربای آلبالو: از جمله خواص آلبالو می‌توان به ارزش آن در درمان التهاب کلیه، ناراحتی‌های کبد، معده و روده و نیز بیماری‌های تب دار اشاره کرد. مصرف آلبالو برای مبتلایان به فشار خون و افرادی که چربی زیادی در شکم دارند، سودمند است. علاوه بر این آلبالو برای خارش پوست موثر و مفید است. همچنین خطر بیماری‌های قلبی عروقی را در مبتلایان به دیابت کاهش می‌دهد.



مربای بالنگ پسته‌ای: از جمله خواص بالنگ می‌توان به ارزش آن در درمان و تقویت قلب و کبد اشاره کرد. بالنگ همچنین در رفع نفخ معده و هضم غذا موثر است. این میوه خنک کننده و آرام بخش می‌باشد.



مربای توت‌فرنگی: توت‌فرنگی منبع خوبی از فیبر، ویتامین C، پتاسیم و آنتی اکسیدان‌ها است و کالری کمی دارد که سرشار از ویتامین و فاقد چربی می‌باشد. این میوه باعث افزایش سلامت قلب، کاهش خطر ابتلا به انواع سرطان، پاک کننده روده و مثانه، کاهش فشار خون بالا، پیشگیری از بیماری‌های قلبی می‌شود.



۱۱. کافی میکس بدون قند و رژیمی: از خصوصیات آن می‌توان به موارد ذیل اشاره کرد: ضد افسردگی، ضد عفونی کننده، درمان آلزایمر، درمان دردهای عصبی، درمان سردرد، برطرف کردن یرقان، جلوگیری از پوسیدگی دندان، کمک رسانی به کاهش بیماری‌های کبدی و آسان نمودن هضم همچنین برای مبتلایان به بیماری آسم مفید است.



۱۲. آبنبات سرد: آبنبات سرد (Cold Candy) دارای خواص درمانی بسیاری شامل:

رفع گرفتگی بینی و مجاری تنفسی، خنک کننده و ضد التهاب دهان و گلو به هنگام سرماخوردگی و حساسیت، خوشبو کننده دهان و تنفس، ویتامین ث موجود در آبنبات سرد، کمک موثری در افزایش مقاومت بدن به هنگام سرماخوردگی است.

فعالیت های متخصصین و کارشناسان مجرب شرکت کامور:

- ۱ - ترجمه کتب علمی و مقالات خارجی از سایت های علمی معتبر
 - ۲ - تولید نمونه در مقیاس آزمایشگاهی
 - ۳ - انجام آزمایشات فیزیکی، شیمیائی و میکروبی بر روی نمونه ها
 - ۴ - نشر مقالات متعدد در مجلات تخصصی داخلی و خارجی
 - ۵ - همکاری با مراکز علمی و تحقیقاتی دیابت در تهران
 - ۶ - همکاری با مراکز علمی و تحقیقاتی دیابت در اصفهان
 - ۷ - همکاری های علمی و اجرایی با دانشگاه های مختلف برای انجام کارهای تحقیقاتی
 - ۸ - مذاکره با آزمایشگاه های پیشرفته جهان و دستیابی به روش های نوین آزمایشگاهی
 - ۹ - همکاری با موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی کشور به منظور تجدید نظر و تدوین استاندارد های مواد غذایی (به خصوص محصولات بدون شکر)
 - ۱۰ - همکاری با مجلات تخصصی داخلی صنایع غذایی (خوشه-خورنوش)
 - ۱۱ - ارائه مقاله در همایش کشوری ایمنی مواد غذایی و آشامیدنی، دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی و درمانی مازندران، دانشگاه علوم پزشکی اصفهان، همایش نوآوری های صنایع غذایی و کسب عنوان مقاله برتر در این همایش و ...
 - ۱۲ - همکاری با متخصصان صنایع غذایی ایران
 - ۱۳ - شرکت در کنگره های مهم پزشکی ایران (کنگره غدد و متابولیسم و کنگره اندوتلیوم)
 - ۱۴ - شرکت در نمایشگاه های بزرگ خارجی و دستیابی به استانداردهای نوین جهانی در زمینه تولید محصولات بدون قند و رژیمی
- تمامی فعالیت های ذکر شده باعث شده است تا واحد تحقیق و توسعه شرکت کامور جزء برترین واحدهای تحقیق و توسعه فعال در سطح کشور باشد. کسب نشان تحقیق و توسعه برتر از سوی وزارت صنایع و معادن گواه این حقیقت است.

افتخارات کسب شده:

۱. انتخاب قند بدون شکر طبیعی به عنوان محصول نمونه کشوری در سال ۱۳۸۸ از سوی وزارت صنایع و معادن
۲. انتخاب این واحد به عنوان واحد تحقیق و توسعه برتر استانی در سال ۱۳۸۸ و ۱۳۹۰ از سوی وزارت صنایع و معادن
۳. واحد برتر صنایع غذایی در سال های ۸۶، ۸۷ و ۸۸
۴. منتخب جشنواره طرح ملی سپاس در سال ۸۸
۵. مسئول فنی نمونه در سال های ۸۵، ۸۶، ۸۷ و ۸۸ و ۹۰ و ۹۱ و ۹۲

اختراعات و نوآوری های شرکت محصولات سالم و بدون قند کامور

۱. انواع پولکی بدون قند (نارگیلی، لیمو عمانی، زعفرانی، کنجدی)
۲. قند بدون شکر صد در صد طبیعی
۳. بیسکویت بدون شکر (بدون قند) صد در صد طبیعی با عصاره گیاه استویا
۴. بیسکویت بدون قند و بدون گلوتن برای بیماران سلیاکی
۵. بیسکویت بدون شکر فرآوری شده با آلوه ورا
۶. حلوا ارده بدون قند
۷. آب نبات بدون قند فرآوری شده با گیاه جینسینگ
۸. پودر بستنی بدون قند (کم کالری)