

*Denexir*



# آدامس

دانستنی‌های شگفت‌انگیز  
درباره آدامس





## مقدمه

جزوه حاضر شامل مطالب آموزشی درباره آدامس می باشد و جهت آشنایی بیشتر تیم های بازاریابی و فروش آدامس دن اکسیر با آدامس و ویژگی های آن آماده شده است. مطالب این جزوه به طور خلاصه عبارتند از:

- تاریخچه آدامس در جهان و ایران
  - ترکیبات و نحوه تولید آدامس
  - فواید جویدن آدامس برای سلامتی اعضای مختلف بدن انسان
  - برندهای آدامس حاضر در بازار ایران
- این مطالب از منابع مختلفی مانند وب سایت های تولید کنندگان معتبر جهانی آدامس، وب سایت های خبری و تعدادی گزارشات تحقیقات بازار گردآوری شده است. امید است که مطالب این جزوه آموزشی، به موفقیت بیشتر همکاران ما در سراسر ایران یاری رساند.

شرکت مانی مان پارس  
تابستان ۱۳۹۳



## تاریخچه آدامس



**آدامس** یکی از قدیمی‌ترین تنقلات جهان است که از سال‌ها قبل در شکل‌ها و طعم‌های متنوع برای تمیز کردن دهان یا خوشبو کردن تنفس استفاده می‌شده است. مردمان قدیمی مانند یونانیان باستان و سرخپوستان اولیه آمریکا از موادی که کاربردی شبیه آدامس داشت، استفاده می‌کردند. این مواد از صمغ یا رزین درخت ماستیک (ماستیچ) یا گیاهان دیگر گرفته می‌شد.

# ADAMS

## Pure Chewing Gum

سابقه آدامس‌های امروزی به دهه ۱۸۶۰ در آمریکا باز می‌گردد، هنگامی که ماده‌ای به نام **چیکل (chicle)** تولید شد. چیکل در اصل به عنوان یک ماده لاستیکی از مکزیک وارد شده بود که از یک درخت همیشه سبز گرمسیری به نام Manilkara chicle استخراج شده بود. صمغ چیکل به خاطر نرم‌تر بودن و نگهداشتن طولانی مدت‌تر رایحه به تدریج نسبت به سایر رزین‌ها در آدامس‌ها رواج بیشتری پیدا کرد. اکنون اغلب آدامس‌ها از پایه‌های مصنوعی ساخته می‌شوند، چرا که ارزان‌تر و در دسترس‌تر هستند. کلمه آدامس از نام **Thomas Adams** گرفته شده است که در سال ۱۸۷۰ اقدام به تولید آدامس در کارخانه و فروش آن به وسیله دستگاه خودکار در شهر نیویورک نمود.



توماس آدامس



نمونه ای از آگهی و بسته بندی اولیه آدامس

امروزه آدامس‌های متفاوتی در بازار وجود دارد که در بعضی از آنها افزودنی‌های دارویی و مفید وجود دارد که مثلاً به سفید شدن دندان یا کاهش پوسیدگی دندان کمک می‌کنند. آدامس‌هایی هم وجود دارند که گفته می‌شود برای تنفس طراوت می‌آورند و برخی کارخانه‌ها پپسین (آنزیم زودهضم شیره معده) را به آدامس‌هایشان افزوده‌اند که به محصولشان حالتی می‌دهد که موجب تسکین درد و سوزش معده می‌شود.



در ایران نیز از صمغ گیاه ون که سقز نام دارد به عنوان آدامس طبیعی استفاده می‌شد. در زمان‌های قدیم سقز توسط پزشکان مشهوری چون ابو علی سینا برای درمان بیماری‌های دستگاه گوارش تجویز می‌شده است.

تولید آدامس‌های امروزی در ایران، بیش از ۵۰ سال پیش آغاز شد. آدامس خروس در سال ۱۳۳۵ به بازار ایران عرضه شد، ولی خروس اولین تولید کننده آدامس در ایران نبود. بلکه قبل از آن، آدامس‌های «طوطی نشان» و «طاووس نشان» در ایران وجود داشته‌اند که پس از حضور آدامس خروس، آنها جایگاه خود را ازدست داده و از بازار خداحافظی کردند.



## ترکیبات آدامس



**بیس آدامس:** این بخش خاصیت جویدن را به آدامس بخشیده و بستری روان و نرم را برای کنار هم قرار دادن سایر عناصر فراهم می‌کند. بیس آدامس دن اکسیر به منظور ماندگاری بیشتر طعم، بهبود ظاهری و طعم بهتر، از ترکیب عناصر مختلف تشکیل یافته است.

**شیرین‌کننده‌ها:** از ذرات پودر شکر خالص، قندهای گیاهی و شیره ذرت به عنوان مواد شیرین‌کننده در آدامس‌های قند دار معمولی استفاده می‌شود. ولی سهم عمده بازار آدامس را آدامس‌های بدون قند مانند آدامس دن اکسیر تشکیل می‌دهند که فاقد شکر بوده و با استفاده از شیرین‌کننده‌های مصنوعی مانند زایلیتول و اسپارتام شیرین می‌شوند. برای طعم‌دهندگی و افزایش ماندگاری طعم کلی آدامس، شیرین‌کننده‌های قوی نیز افزوده می‌گردد. لازم به ذکر است که این مواد اثر تخریبی بر روی دندان‌ها ندارند، و بعضی از آنها مانند زایلیتول برای دندان مفید بوده و از پوسیدگی آن جلوگیری می‌نمایند.



**نرم‌کننده‌ها و حجم دهنده‌ها:** برای بهبود نرمی و انعطاف‌پذیری آدامس از گلیسرین و سایر روغن‌های گیاهی که نگهداری مقدار مناسب رطوبت در آدامس را افزایش می‌دهند، استفاده شده است، و عناصری مانند مانیتول و سوربیتول هم برای ایجاد چگالی مناسب به آنها افزوده شده است.



**طعم‌دهنده و رنگ دهنده‌ها:** شامل نعناع، دارچین، اوکالیپتوس، شیرین‌بیان، انواع میوه‌ها (لیمو، توت‌فرنگی، آناناس، سیب، مرکبات، هندوانه، انبه، زنجبیل) و بسیاری طعم‌های جدید و ترکیبی است که امروزه در بسیاری از آدامس‌ها استفاده می‌شوند تا مصرف‌کنندگان تنوع طلب را هیجان زده نمایند. آدامس‌های انرژی‌زا هم که حاوی مواد دارای کافئین هستند، دسته جدیدی از آدامس‌ها هستند که به تازگی توسط بعضی تولیدکنندگان به بازار عرضه شده است.

# Denexir

طعم‌های آدامس دن اکسیر



## نعناع شیرین | Spearmint

نعناع شیرین در بسته‌بندی سبزرنگ، محبوب‌ترین طعم آدامس است. این طعم، سهم عمده حجم فروش کلیه برندهای آدامس را به خود اختصاص داده است. آدامس نعناع شیرین دن اکسیر با بهره‌گیری از طعم دهنده‌هایی با ماندگاری طولانی مدت خود را از سایر رقبای موجود در بازار متمایز ساخته است.



## نعناع خنک | Ice Mint

طعم نعناع خنک، ترکیبی از نعناع و اوکالیتوس بوده و دهان را به شدت خنک می‌نماید. این طعم در بین افرادی که برای رفع بوی دهان یا خوشبو شدن نفس بعد از سیگار، اقدام به جویدن آدامس می‌کنند، بسیار محبوب است. بیشتر طرفداران این طعم، مردان جوان هستند.



## توت فرنگی | Strawberry

طعم توت فرنگی در هر خوراکی که باشد، محبوب است. بخش عمده طرفداران این طعم از بچه‌ها و خانم‌هایی که طعم‌های میوه‌ای را می‌پسندند، تشکیل شده است. آدامس توت فرنگی دن اکسیر بسیار خوش طعم بوده و به دلیل ماندگاری بالای طعمش، دوستداران طعم توت فرنگی را به سوی خود جلب خواهد کرد.



## توتی فروتی | Tutti Frutti

ترکیبی از طعم‌های میوه‌ای محبوب و پرفرودار در کنار هم، طعم آدامس میوه‌ای دن اکسیر را می‌سازند که طعمی قوی، دوست‌داشتنی و نوستالژیک است و یادآور طعم آدامس‌های میوه‌ای سال‌های دور است. این طعم، خاص آدامس دن اکسیر است و رقیب مشابهی در بازار ایران ندارد.



## نعناع تند (سفید کننده دندان) | White Mint

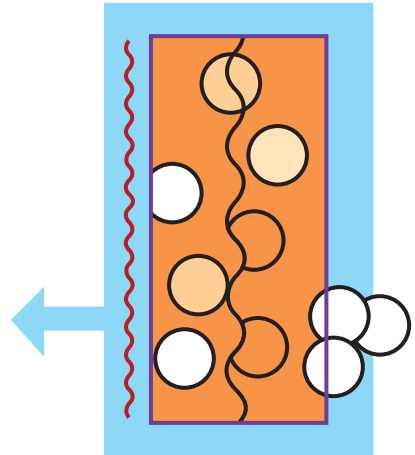
نعناع تند یا نعناع فلفلی از نعناع شیرین تندتر است، ولی به تندی نعناع خنک نیست و مانند همه طعم‌های نعناعی محبوب است و برای خوشبو شدن نفس جویده می‌شود. این آدامس، علاوه بر طعم پرفرودار، خاصیت سفیدکنندگی دندان‌ها را نیز به واسطه وجود بیکربنات سدیم در ترکیباتش، داراست.



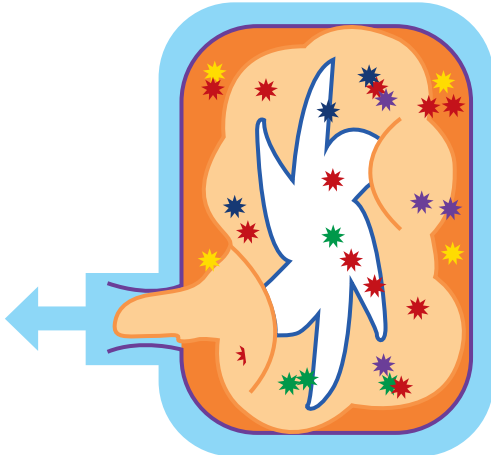
## انرژی زا | Red Energy

آدامس‌های کافئین‌دار یا انرژی‌زا که برای افزایش هوشیاری و تمرکز ذهنی جویده می‌شوند، مدتی است که به بازار جهانی آدامس عرضه شده‌اند. آدامس دن اکسیر رد انرژی به عنوان اولین آدامس انرژی‌زا در ایران، ویژه کسانی است که به دنبال تجربیات جدید و مصرف محصولات هیجان‌انگیز و خوشمزه هستند.

## دیگرام مراحل تولید آدامس \*

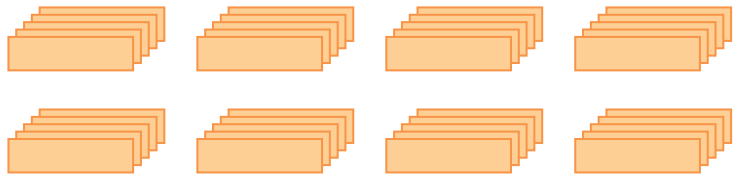


۱. ذوب: مواد اولیه حرارت داده شده و ذوب می‌گردند.

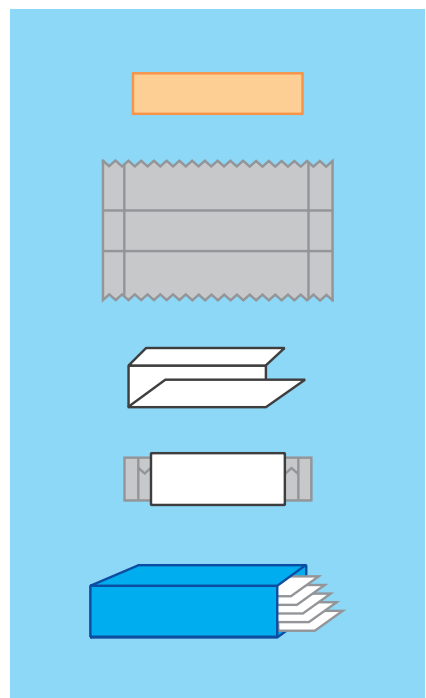


۲. مخلوط نمودن: طعم دهنده‌ها و شیرین کننده‌ها اضافه می‌شود.

آدامس‌های ورقه‌ای

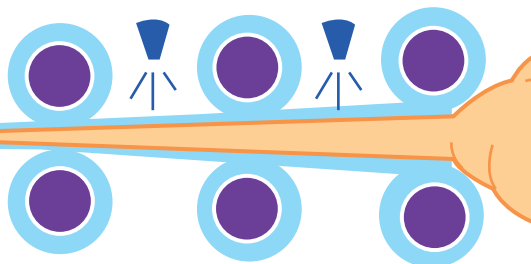


۶. لفاف‌گذاری: دستگاه‌های اتوماتیک، قطعات به هم چسبیده آدامس را جدا و داخل دستگاه لفاف‌گذاری می‌گذارد. دستگاه طی فرآیندی پیوسته لفاف‌گذاری انجام می‌دهد.

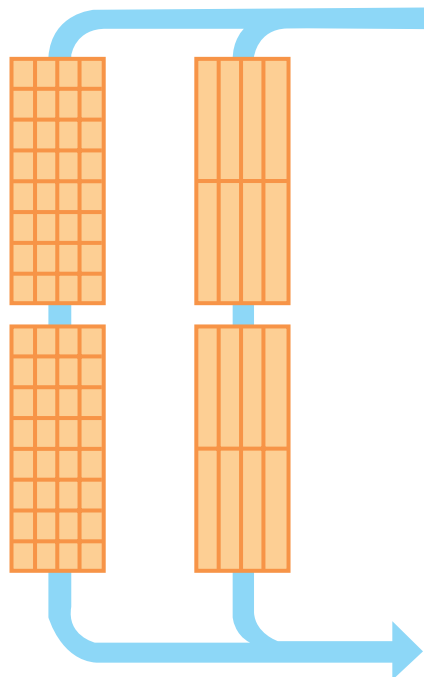
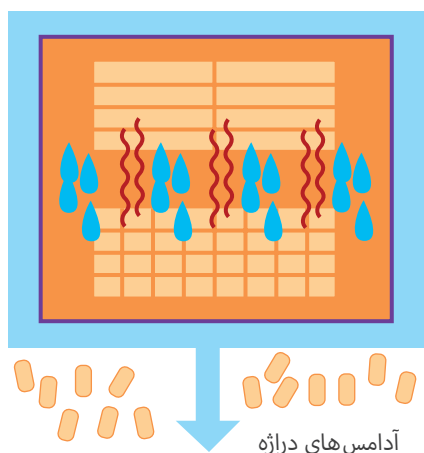




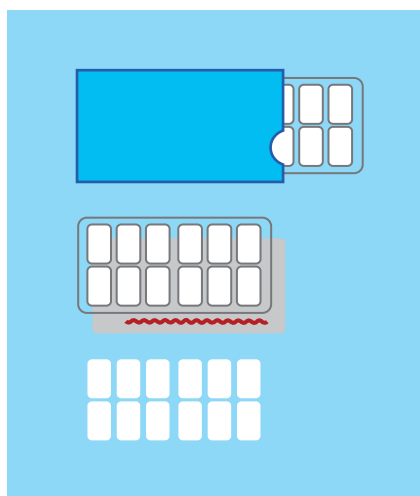
**۳. شکل دادن:** خمیر آدامس روی مجموعه‌ای از غلتک‌ها که فاصله آنها مرتب در حال کاهش است، حرکت کرده و ضخامت آن تنظیم گشته و افزودنی‌هایی برای جلوگیری از چسبیدن به آن اضافه می‌شود.



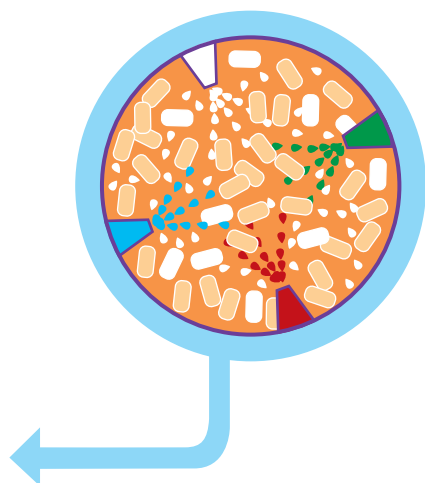
**۵. آماده‌سازی:** برای حفظ طراوت و سفت گشتن، خمیر وارد محیط حفاظت‌شده دمایی می‌شود.



**۴. تقسیم‌بندی:** با توجه به نوع آدامس تولیدی، خمیر به بخش‌های مختلف تقسیم می‌شود.



**۷. بسته‌بندی:** یا آدامس‌ها درون محفظه پلاستیکی و فویل بصورت جداگانه قرار داده شده و یا بر روی هم قرار داده شده و بصورت یکجا بسته‌بندی می‌گردند.



**۶. شکستن و درازه نمودن:** آدامس به وسیله گرما به قطعات گوناگون تقسیم شده و با خشک‌کن، لایه‌های ترد در اطراف آنها ایجاد می‌گردد. همزمان با چرخش، ترکیب شربتی از آب تصفیه شده، شیرین‌کننده و رنگ‌دهنده اضافه و آدامس درازه می‌گردد.



## فواید آدامس

### شما غافلگیر خواهید شد!



#### فواید جویدن آدامس برای دهان

جویدن آدامس باعث افزایش تولید بزاق تا ۱۰ برابر می‌شود؛ بزاق نیز به دفع باکتری‌های درون دهان کمک می‌کند، و افزایش ترشح بزاق علاوه بر جلوگیری از خشکی دهان سبب محافظت دندان‌ها در برابر پوسیدگی (تا ۴۰ درصد) می‌شود. همچنین بزاق دارای کربنات هیدروژن است که باعث خنثی کردن باکتری‌های دندان‌ها یا همان پلاک‌ها می‌شود. برای همین است که بعضی از خمیردندان‌ها دارای کربنات هیدروژن هستند. بزاق همچنین دارای عناصر معدنی از قبیل: کلسیم، فسفات و فلوراید است. تمام این عناصر باعث استحکام دندان می‌شوند. یکی از ترکیبات بزاق، آنزیمی است که موجب تسریع هضم کربوهیدرات‌ها در دهان می‌شود، بنابراین کربوهیدرات‌ها خیلی زود وارد مری می‌شوند و مدت زمان کمتری با دندان‌ها در تماس هستند که این خود به حفظ سلامت دندان‌ها کمک می‌کند. جویدن آدامس باعث فعالیت عضلات زبانی و دهانی شده و دفع مواد سمی گروهی از عضلات بدن را موجب می‌شود.



## تأثیر آدامس بر دندان‌ها

عموم مردم بر این باورند که جویدن آدامس برای سلامتی دندان‌ها مضر است. با این وجود بسیاری از دندان‌پزشکان به مردم توصیه می‌کنند بعد از غذا، آدامس‌های بدون قند بچوند.



لازم به توضیح است که در ساخت آدامس‌های بدون قند، از قندهای مصنوعی مانند آسپارتام و یا زایلیتول استفاده می‌شود که جزء شیرین‌کننده‌های کم‌کالری هستند. فرآیند پوسیدگی دندان با تولید اسید شروع می‌شود که ناشی از متابولیسم باکتری‌ها در پلاک دندان است. جویدن آدامس بعد از غذا باعث کاهش مقدار اسید پلاک می‌گردد، لذا از پوسیدگی دندان جلوگیری می‌کند. پلاک دندان یک توده

بی‌رنگ و چسبناک از میکروارگانیسم‌ها و پلی‌ساکاریدهاست که در اطراف دندان تشکیل می‌شود و به دندان‌ها و لثه می‌چسبد. پلاک باعث پرورش باکتری تولیدکننده اسید در دهان می‌شود. جویدن آدامس‌های حاوی مواد سفیدکننده، به سفید شدن دندان‌ها کمک می‌کند. آدامس دن اکسیر سفیدکننده نعنای (White Mint)، حاوی بیکربنات سدیم است که دارای ویژگی سفیدکنندگی دندان است.

## مزایای آدامس بدون قند حاوی زایلیتول

زایلیتول یک شیرین‌کننده جایگزین قند است که از چوب درخت غان به دست آمده و کالری آن ۴۰ بار کمتر از قند است. در بسیاری از آدامس‌های بدون قند امروزی، از زایلیتول به عنوان یکی از شیرین‌کننده‌های جایگزین قند استفاده می‌شود. این ماده، علاوه بر شیرین‌کنندگی، موجب کاهش پوسیدگی دندان و بهبود سلامت دهان و دندان می‌شود. باکتری اصلی مسبب پوسیدگی دندان استرپتوکوکوس موتانس است که از قند و الکل‌های قندی استفاده می‌کند و با تخمیر این مواد، اسیدی تولید می‌کند که مینای دندان را از بین می‌برد و باعث پوسیدگی دندان می‌شود. خوشبختانه این باکتری توانایی تخمیر زایلیتول را ندارد، زیرا زایلیتول بر خلاف سایر قندها، زنجیره کربن کوتاهی دارد. مصرف زایلیتول برای افراد دیابتی هیچ خطری ندارد چرا که وقتی زایلیتول مصرف می‌شود بسیار آرام جذب می‌شود و به همین خاطر هیچ اثری روی میزان انسولین و میزان گلوکز خون ندارد.



## تأثیر آدامس بر هضم غذا



جویدن آدامس موجب کاهش احتمال خونریزی لثه می‌شود. جویدن آدامس باعث افزایش ترشح بزاق دهان می‌شود. افزایش بزاق با خنثی‌سازی اسید معده باعث کاهش رفلکس شده و سوزش سر دل را نیز کاهش می‌دهد. علاوه بر این، هضم غذا به واسطه تحریک معده تسهیل شده و از بازگشت اسید معده و یا بازگشت غذا به دهان جلوگیری می‌نماید. در صورتی که در تولید آدامس‌های نعنای از نعنای طبیعی استفاده شده

باشد، خاصیت ضد نفخ بودن نعنای هم به فواید آدامس برای معده افزوده می‌شود.



## تأثیر آدامس بر مغز انسان

یکی دیگر از خواص آدامس جویدن، این است که باعث افزایش تمرکز و هوشیاری می‌شود. جویدن آدامس خستگی ناشی از کار بدون تنوع عصر حاضر را رفع می‌کند و باعث تمرکز فکر و کم شدن استرس می‌گردد. ثابت شده است که جویدن آدامس، باعث تحریک قسمتی از مغز به نام "هیپوتالاموس" می‌شود. هیپوتالاموس، باعث آزادسازی هورمونی می‌شود که در بیداری و هوشیاری مؤثر است. جویدن آدامس باعث تقویت حافظه و افزایش توان یادگیری و ضریب هوشی (IQ) می‌شود. افرادی که آدامس می‌جویند، بهتر اسامی را به خاطر می‌آورند و حافظه قویتری دارند. به خاطر آنکه جویدن آدامس باعث افزایش ضربان قلب می‌شود (۵ ضربان در دقیقه)، پس جریان خون افزایش یافته، مغز اکسیژن بیشتری دریافت می‌کند و این باعث افزایش ادراک و شناخت می‌شود. آدامس‌های انرژی زا (حاوی کافئین) برای هوشیار نگهداشتن ذهن و بیدار ماندن مؤثر می‌باشند. آدامس دن اکسیر انرژی زا اولین آدامس انرژی‌زاست که به بازار ایران عرضه شده است.



## ترک سیگار به وسیله آدامس



محققان به این نتیجه رسیده‌اند که جویدن آدامس باعث دریافت کمتر نیکوتین می‌گردد. بنابراین اگر می‌خواهید سیگار را کنار بگذارید، آدامسی که دارای نیکوتین است را بجوید، زیرا به این وسیله شما می‌توانید از نشانه‌های ترک سیگار نظیر: خستگی، بیقراری و گرسنگی در امان باشید. علاوه بر آن، کم‌کم سیگار کشیدن را فراموش می‌کنید و چه بسا ممکن است به جای آدامس‌های نیکوتین دار، آدامس‌های بدون قند را بجوید که در این صورت سلامتی خود را تضمین می‌کنید.



## سایر فواید آدامس

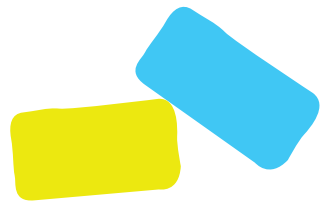
- کاهش گرفتگی گوش‌ها ناشی از تغییرات فشار هوا حین پرواز با هواپیما.
- جویدن آدامس، باعث مصرف ۱۰ کالری انرژی در هر ساعت می‌شود.
- جویدن آدامس بعد از عمل جراحی روده، روند بهبودی را تسریع می‌کند.
- جویدن آدامس موجب ورزش ماهیچه‌های صورت شده و از این طریق به شادابی پوست صورت کمک می‌کند.
- نکته‌ای جالب توجه این است که اگر آدامستان را قورت دادید، نگران نباشید، زیرا تمامی ترکیبات آدامس طی مراحل طی در دهان، معده، روده کوچک و روده بزرگ هضم می‌شوند و در آخر از بدن دفع می‌شوند، یعنی آدامس در معده شما باقی نمی‌ماند.





## خلاصه‌ای از فواید آدامس

- رفع بوی بد دهان
- خوشبو شدن نفس
- جلوگیری از خشکی دهان
- پاک‌سازی دندان
- جلوگیری از پوسیدگی دندان
- سفید شدن دندان
- جلوگیری از تشکیل پلاک‌های دندانی
- کاهش احتمال خونریزی لثه
- کمک به هضم غذا
- کاهش رفلاکس معده
- کاهش استرس و تنش
- کمک به تمرکز
- بهبود حافظه
- بهبود توان یادگیری
- کاهش دریافت نیکوتین در افراد سیگاری



## چه آدامسی بجویم؟

آدامس  
دن اکسیر تمامی  
این ویژگی‌ها  
را دارد.



- آدامس بدون قند
- آدامس حاوی زایلیتول
- آدامس با طعم جذاب و ماندگار
- آدامس با نرمی و حجم مناسب
- آدامس با بسته بندی زیبا و چشمگیر

**DeneXir**

## میزان حضور برندهای مختلف در بازار ایران



آدامس اریبت از محصولات شرکت ریگلی قدیمی‌ترین تولید کننده آدامس در دنیا است و محبوب‌ترین طعم‌های آن نعناع و اوکالیپتوس هستند. این آدامس در بازار ایران به شکل آدامس درازه در بسته بندی‌های ۱۰ تایی به فروش می‌رسد.



آدامس ریلکس محصول کشور ترکیه بوده و بیشتر دو بسته بندی فلیپ تاپ و قوطی پلاستیکی آن را در بازار می‌بینیم. پرفروش‌ترین طعم‌های آن نعناعی (سبز رنگ) و نعناع تند (آبی رنگ) است.



این آدامس قنددار را همه می‌شناسند و محبوب‌ترین طعم آن موزی است که در بسته بندی زرد عرضه می‌شود. شرکت اوریون طعم‌های دیگری مانند نعناعی و توت‌فرنگی را نیز در بسته بندی مشابه، عرضه می‌کند.



آدامس قنددار اولیپس یکی از محصولات است که در سال‌های گذشته حضور موفقی در بازار ایران داشتند اما در حال حاضر بیشتر در شهرهای کوچک و مناطق ضعیف اقتصادی عرضه می‌شود و در مناطق خوب تهران و شهرهای بزرگ کمتر به چشم می‌خورد.



این آدامس قدیمی و آشنا هم مانند اریبت از تولیدات شرکت ریگلی است. آدامس پی کی آدامس قنددار است و محبوب‌ترین طعم آن نعناعی زرد رنگ است که در بسته بندی ۴ تایی به فروش می‌رسد.



این آدامس بادکنکی قنددار که برند خاصی نداشته و به نام آدامس خرسی در سراسر ایران شناخته شده است، سال‌هاست که از محبوبیت و فروش بالایی در بازار برخوردار است.



آدامس وایت اولین آدامس بدون قند ایرانی است که با استفاده از شبکه سراسری پخش شرکت مینو در بیشتر مناطق ایران حضور پررنگی داشته و در بسته بندی‌ها و طعم‌های متنوعی به فروش می‌رسد.



آدامس تری‌دنت با طعم‌های میوه‌ای و ترکیبی خوشمزه و ماندگار، به سرعت توانست در میان مصرف‌کنندگان محبوبیت بالایی کسب کند. بیشترین میزان حضور این آدامس در تهران و سایر شهرهای بزرگ است.



آدامس اکسترا هم محصول شرکت ریگلی است و بسیار محدود به شکل غیر قانونی وارد بازار ایران شده و در بسته بندی‌های متنوع کتابی، قوطی پلاستیکی، ورقه‌ای و ۱۰ تایی در بازار به فروش می‌رسد.

**Smile، Vivident، شیک، Nazar، Chewydent، Spout، Five، Oneo، Dr. Xylitol، آدامس پرستو، Oina، ویتامس** و بعضی برندهای دیگر هم در بازار سهم‌های محدودی دارند که بسته به منطقه جغرافیایی متفاوت بوده و در شهرهای مختلف با توجه به غیرقانونی بودن واردات آدامس در دو سه سال گذشته، شبکه‌های توزیع آنها بسیار متغیر است.

نکته قابل توجه درباره آدامس Orbit و کلیه برندهای وارداتی دیگر این است که در حال حاضر هیچ یک نمایندگی رسمی و قانونی در ایران نداشته و به شکل غیرقانونی وارد بازار ایران می‌شوند. این موضوع سبب شده که کالاهای تقلبی، تاریخ مصرف گذشته و بعضاً مضر برای سلامتی مصرف‌کنندگان آدامس‌های خارجی بسیار زیاد شده و در نتیجه اعتماد و اطمینان مصرف‌کنندگان به این کالاها کاهش یابد.



شرکت مانی مان پارس (سهامی خاص)  
نشانی: تهران، خیابان خالداسلامبولی، خیابان هجدهم،  
پلاک ۱۱، واحد ۱ کدپستی: ۱۵۱۱۸۱۷۹۱۱  
تلفن: ۸۸۱۰۲۵۷۰ فکس: ۸۸۱۰۲۶۸۱  
E-mail: [info@denexir.ir](mailto:info@denexir.ir)  
Website: [www.denexir.ir](http://www.denexir.ir)

 **PRODUCTS**