

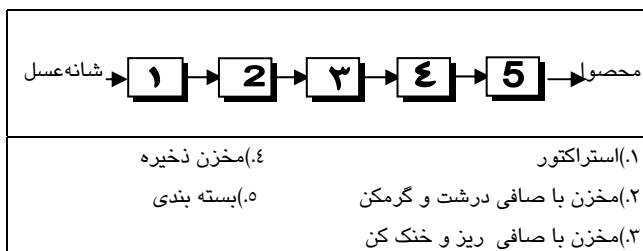
تهیه و بسته بندی عسل

۱- انواع تولیدات:

ظرفیت اسمی	مشخصات فنی	تولیدات	ردیف
۱۶۰۰۰	عسل با بسته بندی ۵۰ گرمی که جنس ظرف آن پلی اتیلن یا PVC است	عسل ۵۰ گرمی	۱
۸۰۰۰	عسل با بسته بندی ۱۰۰ گرمی که جنس ظرف آن پلی اتیلن یا PVC است	عسل ۱۰۰ گرمی	۲

یا نیروی ثقل حاصل از اختلاف ارتفاع وئارد یک صاف درشت می‌شود این صافی دارای ۳۵ سوراخ در سانتی متر مربع می‌باشد. در این صافی موم از عسل جدا شده که این موم به مخزن موم هدایت می‌شود. عسل خروجی از صافی درشت وارد یک گرمکن می‌شود. برای پاستوریزاسیون عسل دمای عسل در زمان حداقل نیم ساعت روی ۷۷°C نگه داشته می‌شود عسل خروجی از گرمکن به صافی ریز فرستاده می‌شود تا ذرات ریز آن جدا شود این صافی دارای ۶۰ سوراخ رد سانتی متر مربع ماسه روی شبکه عسل صافی است. عسل خروجی از صافی ریز از یک کولر آبی گذرانده می‌شود تا عسل تا ۵۷°C خنک شود و به دنبال آن عسل به مخزن ذخیره ارسال می‌شود. عسل پاستوریزه کاملاً صاف شده و موجود در تانک ذخیره جهت بسته بندی به دستگاه پرکن و بسته بندی فرستاده می‌شود.

۲- فرآیند تولید:



۳- ویژگی‌های فرآیند، نکات فنی و شرایط عملیاتی:

رنگ عسل در درازمدت کدر و بسیاری اوقات شکرک می‌زند که دلیل کدر شدن آن وجود مقدار زیادی آب در عسل می‌باشد و دلیل شکرک زدن آن وجود ذرات ریز که باعث انقباض ذرات دیگر و نهایتاً شکرک زدن می‌شود. در روش بکار گرفته شده در این طرح به دلیل برخورداری از گرمکن، آب موجود در عسل قابل کنترل می‌باشد. همچنین وجود دو فیلتر شنی در طول پروسه باعث جذب ذرات ریز و درشت می‌شود. عسل خریداری شده از تولیدکنندگان عسل معمولاً به صورت شان از تولیدکننده خریداری می‌شود. شانهای عسل پس از درپوش برداری در مجاور دیوارهای زنبیل اکستراکتور قرار داده و آنرا به چرخش در می‌آورند. عسل توسط نیروی گریز از مرکز داخل سلولهای شان به خارج پرتاب شده و به دیواره اکستراکتور پاشیده میشود و به تدریج در ته مخزن اکستراکتور جمع می‌گردد. عسل جمع شده از ته مخزن اکستراکتور به تانک مخزن دوجداره هدایت می‌شود. در مخزن دوجداره عسل را با آب گرم که در جداره تانک جریان دارد تا ۴۰°C گرم می‌شود در این دما کف موجود در عسل که روی عسل جمع می‌شود جدا می‌شود. عسل بدون کف بوسیله پمپ

چکیده طرح‌های صنعتی طرح‌های تیپ تهیه در داخل ایران تهیه از خارج تهیه در داخل و خارج

۴- مواد اولیه اصلی:

ردیف	مواد اولیه اصلی	مشخصات فنی	مصرف سالیانه		تجهیزات
			مقدار	واحد	
۱	عسل	عسل بصورت شانه خریداری می‌شود	۴۵۸/۲۸	تن	<input type="checkbox"/>
۲	ظرف	۵۰ گرمی و از جنس پلی اتیلن است که دارای روکش آلومینیومی است.	۴۵۸۲۶۰۰	عدد	<input type="checkbox"/>
۳	ظرف	۱۰۰ گرمی و از جنس پلی اتیلن است که دارای روکش آلومینیومی است.	۲۲۹۱۳۰۰	عدد	<input type="checkbox"/>
۴	روکش آلومینیومی	بعنوان روکش ظروف از جنس به اصطلاح آلومینیومی با ضخامت کم	۲۰۰۰	کیلوگرم	<input type="checkbox"/>
۵	کارتن خالی	به ابعاد ۲۰cmX۲۰cmX۱۵cm	۹۱۶۰۰	عدد	<input type="checkbox"/>

۶- تعداد کارکنان:

مدیریت	کارشناسی	تکنسین	کارگرماهر	کارگر ساده	کل کارکنان
۱	۰	۲	۲	۴	۱۳

۷- کل انرژی مورد نیاز:

توان برق (کیلووات)	آبروزانه (مترمکعب)	سوخت روزانه (کیلوگرم)
۶۰	۵	۱۹

۸- زمین و ساختمانها: (مترمربع)

زمین	سالن تولید	کل انبارها	کل زیربنا
۳۰۰۰	۲۰۰	۴۲۰	۸۵۰

۵- ماشین آلات و تجهیزات اصلی (فرآیند تولید، آزمایشگاه و تعمیرگاه):

ردیف	ماشین آلات و تجهیزات	مشخصات فنی	تعداد	تجهیزات
۱	اکستراکتور	اکستراکتور از نوع برقی است و با نیروی گریزاز مرکز از مرکز، عسل از قاب جدا می‌شود	۲	<input type="checkbox"/>
۲	تانک	تانک تماماً از جنس استیل است و در داخل آن یک کویل بخار جهت گرم کردن نصب می‌شود	۱	<input type="checkbox"/>
۳	پمپ	فشار طراحی پمپ ۲ بار است و پمپ از نوع دنده‌ای است.	۱	<input type="checkbox"/>
۴	مخزن همراه با صافی و گرمکن	این مخزن تمام استیل است و بالای آن یک صافی درشت و زیر صافی یک کویل بخار تعبیه شده است	۱	<input type="checkbox"/>
۵	مخزن همراه با صافی ریز و خنککن	این مخزن از جنس استیل بوده و بالای آن یک صافی زیرهمراه با ماسه است و زیر صافی یک کویل آب خنک کم نصب شده	۱	<input type="checkbox"/>
۶	مخزن ذخیره و مخزن موم	این مخزن از جنس استیل است و قطر و ارتفاع آن ۱۰۰ سانتی متر می‌شود	۲	<input type="checkbox"/>
۷	دستگاه بسته بندی	دستگاه برقی و اتوماتیک بوده و قابلیت بسته بندی ظرفیتهای مختلف را دارد	۱	<input type="checkbox"/>

% بررسیهای مالی، اقتصادی و فنی مربوط به سال ۱۳۷۹ میباشد. طبعاً برای اجرا نیاز به امکان سنجی جدید خواهد بود %