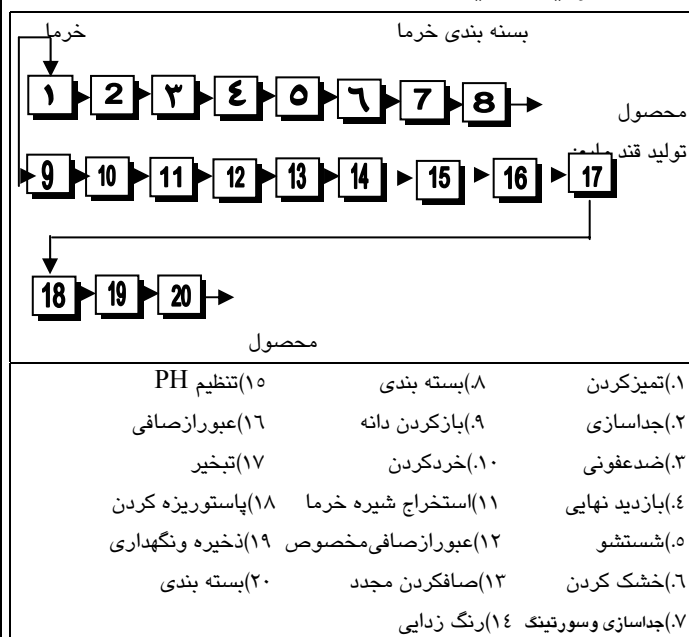


خرما و قند مایع

۱- انواع تولیدات:

ردیف	تولیدات	مشخصات فنی	ظرفیت اسمی	
			مقدار	واحد
۱	خرمای بسته بندی	مطابق استاندارد ملی ایران به شماره ۱۳۴۲	۲۰۰۰	تن
۲	قند مایع	متشکل از ۵۰٪ گلوکز و ۵۰٪ فروکتوز	۱۶۸۰	تن

۲- فرآیند تولید:



۳- ویژگی‌های فرآیند، نکات فنی و شرایط عملیاتی:

پس از آن که خرما خریداری شده از تولیدکنندگان به کارخانه ارسال گردید توسط باسکول وزن شده و در سکوهای تخلیه بار اندازی می گردد به منظور افزایش راندمان کارخانه بهتر است از ابتدای کار خرید و برداشت محصول و همچنین حمل آن به کارخانه دستورالعملهای مشخصی از طرف کارخانه وجود داشته باشد و همچنین ظروف حمل مناسب که در کاهش ضایعات خرما تأثیر بسزائی دارد در اختیار تولیدکنندگان قرار گیرد. پس از تخلیه و تحویل خرما چنانچه ضایعات آن کمتر از ۲ درصد باشد در جعبه‌های مخصوص قرار گرفته و جهت ضد عفونی آماده می شود. عمل ضد عفونی برای تمام خریدهای وارده به کارخانه و در اطاقهای مخصوص بصورت اتوماتیک و

با گاز متیل بروماید صورت می گیرد. پس از این مرحله به اندازه ظرفیت بسته بندی خط تولید به تولید به قسمت شستشو برده می شود. خرما شسته شده توسط ریل‌های مخصوص بطوف دستگاه خشک کن هدایت شده و با تنظیم دستگاه علاوه بر خشک کردن آب شستشو، میزان رطوبت موجود در خرما از ۳۰ درصد به حدود ۲۰-۱۵ درصد می رسد. دستگاه خشک کن معمولاً دارای دو قسمت اصلی و ثانویه بوده که درجه حرارت قسمت اصلی آن بیشتر از ثانویه می باشد و این اختلاف درجه حرارت ایجاد جریانهای داخلی نموده که باعث تسریع در خشک شدن طبیعی شده و در کیفیت آن تغییری ایجاد نمی نماید. پس از اینکه خرما خشک گردید مرحله درجه بندی و بازرسی شروع می شود. در این قسمت خرمایی که از هر نظر وضع رضایت بخشی داشته باشد جدا شده و بقیه به منظور جذب بازارهای داخلی و خراجی بسته بندی

می شود. قند مایع، شیره و دیگر مشتقات خرماهایی که از نظر درجه بندی در طبقه ۲ و ۳ قرار می گیرند. پس از ورود به کارخانه از طریق فرآیند زیر تبدیل به مشتقات مختلفی می گردند که به برداری از خرما معروف می باشد. خرما پس از دریافت وارد قسمت تبدیلات شده پس از تزریق وارد دستگاه های مخصوص بار کردن دانه ها و خرد کردن می گردد هسته خرما که در این مرحله جدا میگردد در یک فرآیند جداگانه برای تهیه دوغن سالم و خراک دام استفاده می شود. خرماهای بدون پوسته و هسته با افزودن آب داغ و ماده تصفیه کننده رسوب مواد جامد زائد آماده شیره گیری می گردد. شیره خرما در دو مرحله از صافیهای مخصوص

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

۶- تعداد کارکنان:

مدیریت	کارشناسی	تکنسین	کارگرماهر	کارگر ساده	کل کارکنان
۱	۱	۳	۲	۲۴	۶۴

۷- کل انرژی مورد نیاز:

توان برق (کیلووات)	آب روزانه (مترمکعب)	سوخت روزانه (کیگاژول)
۵۲۴	۴۰	۱۰۳

۸- زمین و ساختمانها: (مترمربع)

زمین	سالن تولید	کل انبارها	کل زیربنا
۱۶۱۰۰/۰۰	۲۲۰۰	۲۰۰۰	۴۶۰۰

می‌گذرد و وارد قسمت مبادلات شیمیائی می‌گردد. در این قسمت از طریق مبادله کاتیون‌ها و آنیون‌های شیمیایی و زنگ زدائی توسط اسید و کاستیک سودا و آبهای تصفیه شده قسمت دیگری از تصفیه شیر انجام می‌گردد. در آخرین مرحله از تصفیه شیر مقدار PH به کمک اسیداستیک تنظیم شده و از صافی عبور نمود و تبخیر و پاستوریزه می‌گردد. پس از این مرحله در ظروف مخصوص پر شده به انبار مخصوص ارسال می‌شود.

۴- مواد اولیه اصلی:

ردیف	مواد اولیه اصلی	مشخصات فنی	مصرف سالیانه		تعداد
			مقدار	واحد	
۱	خرما	درجه یک	۳۰۰۰	تن	□
۲	خرما	درجه دو و سه	۶۰۰۰	تن	□
۳	پرلیت	-	۲۱۰	تن	□
۴	پودرخزه	-	۲۵	تن	□
۵	آهک	-	۴۰	تن	□
۶	پنبه نسوز	-	۴۲۰۰	متر	□
۷	اسیداستیک	۲۰ درصد	۱۱	تن	□
۸	محلول قلیایی	۴۰ درصد	۶۰۰	تن	□
۹	اسیدکلریدریک	۳۵ درصد	۷۰۰	تن	□

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

ردیف	ماشین‌آلات و تجهیزات	مشخصات فنی	تعداد	توضیحات
۱	خط بسته بندی خرما	متشکل از بخش ضد عفونی، حوضچه تخلیه خرما مجهز به آسانسور تخلیه باروپلکان متحرک تونلهای شستشو و نقاله های مربوطه دستگاههای رطوبت گیر سورتینگ، تونل خشک کن پرکن همراه با سیستم توزین و دستگاه بسته بندی توموفرمنینگ	۱	•
۲	خط تولید شیره و قند مایع از خرما	دستگاه مخصوص جدا کردن هسته و گوشت خرما مبدل حرارتی آب گرم، جداسازی هسته خرما، سیستم انتقال شیره اولیه، مخلوط کن، مخزن نگهداری شیره خرما صاف کننده شیره خرما مجهز به دستگاه تصفیه نهائی مخزن نگهداری شیره صاف شده، پمپها و صافیهای مختلف، پاستوریزاتور، دستگاه پرکن	۱	• □
۳	سردخانه	یکهزار تنی	۱	•
۴	کمپرسورها	۳۰ مترمکعبی	۱	•

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