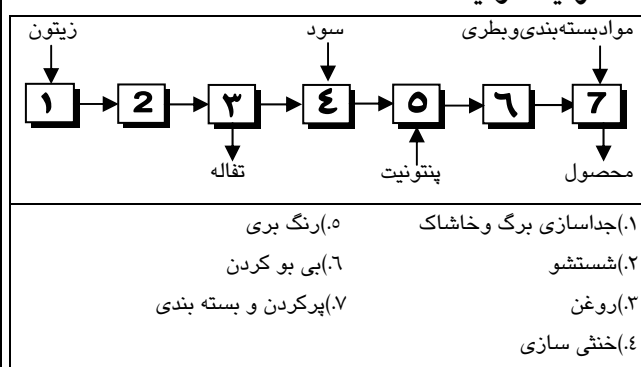


روغن زیتون

۱- انواع تولیدات:

ردیف	تولیدات	مشخصات فنی	ظرفیت اسمی	
			مقدار	واحد
۱	روغن زیتون	بارنگ زرد تازرد متمایل به سبز دارای بو و طعم مخصوص زیتون و عاری از هر گونه بو و مزه خارجی شفاف و عاری از هر گونه ته نشینی و رسوب. در شیشه‌هایی به حجم ۱۰۰۰ سی‌سی با مشخصات مندرج در استاندارد ملی ایران به شماره ۱۴۴۶	۷۰۰۰۰	بطری
۲	نقاله زیتون	اندازه هر بسته ۱۳۰ در ۱۱۰ میلیمتر	۲۱۰	تن

۲- فرآیند تولید:



۳- ویژگی‌های فرآیند، نکات فنی و شرایط عملیاتی:

فرآیند تولید روغن زیتون شامل مراحل جداسازی برگ و خاشاک شستشو، روغن کشی، خنثی سازی رنگبری، بی بو کردن و پرس کردن و بسته بندی است که در زیر شرح داده خواهد شد. در ابتدای امر بافن سانتر یفوژ برگ و خاشاک از زیتون جدا می شود سپس زیتون برای شستشو در داخل وان ریخته می شود تا گرد و غبار جدا گردد. اینکه زیتون تمیز و آماده برای مرحله روغن کشی می باشد. روغن کشی به روش پرس گرم انجام می گیرد. برای انجام روغن کشی دانه و هسته هر دو خرد می شوند تا یک مخلوط همگن بوجود آید. سپس در یک وان خمیر زیتون ورز داده می شود. بعد از این مرحله به قسمت جداکننده سه فاز می رود و قسمتی از روغن جدا میگردد. آب و روغن باقی مانده به جداکننده دوفازی منتقل می گردد و بر اثر اختلاف چگالی و جرم حجمی روغن و آب از هم جدا میگردد و به قسمت خنثی سازی هدایت میشود در این محل اسیدهای چرب آزاد خنثی می شوند و این کار

توسط اضافه کردن محلول ضعیف قلیایی در حرارت ۹۰ درجه سانتیگراد انجام میگردد محلول صابونی حاصل به تدریج ته نشین میشود. عمل رنگبری بعد از خنثی سازی انجام میگردد تا روغن بی رنگ گردد. روغن در ۸۰-۸۵ درجه سانتیگراد خشک می شود سپس خاک و رنگبر اضافه می گردد و در همان درجه حرارت مدتی بهم زده می شود. سپس آنرا با صافی صفحه ای قابلار صاف می کنند. حال نوبت بی بو کردن رسیده است هدف این مرحله برطرف کردن موادی است که طعم و عطر خاصی به روغن می دهند. در این سیستم روغن را به کمک بخارگرم می کنند و با عبور بخار روغن بی بو میگردد حرارت را به ۱۳۵ درجه می رسانند و در مرحله دوم حرارت را به ۶۰ درجه سانتیگراد تعلیل میدهند سپس روغن به یک مخزن وارد می شود و از آنجا توسط پمپ به سمت دستگاه پرکن حرکت میکند. در این دستگاه دربطری ها پر شده و در قسمت دربند دربطری ها بسته میگردد. پلمپ می شود. سپس هر ۲۴ عدد از بطری های داخل کارتونهایی به ابعاد ۲۵×۳۰×۴۵ فنر بسته بندی شده و به انبار منتقل می شود.

۴- مواد اولیه اصلی:

ردیف	مواد اولیه اصلی	مصرف سالیانه		مشخصات فنی	ردیف
		مقدار	واحد		
۱	زیتون	۳۵۲/۵	تن	زیتون رسیده رنگ مایل به زرد	•
۲	بطری	۷۲	هزار عدد	حجم ۱۰۰۰ سی سی	•
۳	کارتن	۳۰۰۰	عدد	سه لایه به ابعاد ۲۵×۳۵×۴۵ سانتیمتر	•
۴	برچسب	۷۴/۳	هزار عدد	کاغذی با چاپ مورد نظر	•
۵	درب آلومینیومی	۷۴/۳	هزار عدد	به قطر ۳۰ میلی متر	•

۶- تعداد کارکنان:

مدیریت	کارشناسی	تکنسین	کارگر ماهر	کارگر ساده	کل کارکنان
۱	۰	۱	۴	۸	۱۹

۷- کل انرژی مورد نیاز:

توان برق (کیلووات)	آب روزانه (مترمکعب)	سوخت روزانه (گیگاژول)
۲۶۹	۵۵	۶۲

۸- زمین و ساختمانها: (مترمربع)

زمین	سالن تولید	کل انبارها	کل زیربنا
۳۴۰۰	۳۰۰	۳۰۰	۹۶۵

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

ردیف	ماشین‌آلات و تجهیزات	مشخصات فنی	تعداد	ردیف
۱	سیلو	بتنی ۲×۲ به ارتفاع ۱/۲ متر	۵	•
۲	جداکننده برگ و خاشاک	-	۱	•
۳	صابونی کننده	مخزن به قطر ۲ و ارتفاع ۴ متر	۲	•
۴	رنگبری	مخزن به قطر ۱ و ارتفاع ۳ متر	۱	•
۵	بسته بندی	پرکن و دربند پرکننده از ۵۰ تا ۴۰۰۰ سی سی ۲۰۰۰ عدد در ساعت	۱	•
۶	فیلتر پرس	۲۰۰ تن در ساعت	۱	•
۷	وان شستشو	به منظور شستشو زیتون	۱	•
۸	آسیاب	برای خرد کردن زیتون	۱	•
۹	ورز دهنده	برای روغن کشی از زیتون	۱	•
۱۰	جدا کننده سه فازی	جدا کردن روغن از مخلوط روغن و آب	۱	•
۱۱	مخزن نگهداری روغن	از جنس استیل	۳	•
۱۲	جدا کننده دو فازی	برای جدا کردن روغن از آب	۱	•
۱۳	بی بو کننده	جهت بی بو کردن روغن زیتون	۱	•
۱۴	مخزن زیتون	پس از شستشو برای ذخیره زیتون	۱	•